# 福建省2024年上半年一级公共营养师专业能力考试题

来源：网络 作者：红叶飘零 更新时间：2024-08-09

*第一篇：福建省2024年上半年一级公共营养师专业能力考试题一、单项选择题（共26题，每题的备选项中，只有 1 个事最符合题意）1、下列不属于中枢神经系统组成的是\_\_\_\_ A．脑干B．脊髓C．小脑D．内脏2、某人感到疲倦、乏力、易感冒，检...*

**第一篇：福建省2024年上半年一级公共营养师专业能力考试题**

一、单项选择题（共26题，每题的备选项中，只有 1 个事最符合题意）

1、下列不属于中枢神经系统组成的是\_\_\_\_ A．脑干

B．脊髓

C．小脑

D．内脏

2、某人感到疲倦、乏力、易感冒，检查发现牙龈肿胀出血，牙齿松动、关节肌肉疼痛、伤口难愈合，皮肤受碰撞出现淤斑。此人可能是缺乏\_\_\_\_ A．维生素C

B．维生素B12

C．铁

D．锌

E．叶酸

3、根据《中国居民膳食营养素参考摄入量》，成年男女每日铁的适宜摄入量分别为\_\_\_\_mg。

A．10和15

B．15和20

C．20和25

D．25和30

4、生熟比的计算公式是（）。

A．生熟比=生食物体积÷熟食物体积

B．生熟比=熟食物重量÷生食物重量

C．生熟比=生食物重量÷熟食物重量

D．生熟比=熟食物体积÷生食物体积

5、儿童按身高的体重，低于参考标准中位数减2个标准差为\_\_\_\_ A．中度消瘦

B．重度消瘦

C．中度发育迟缓

D．重度发育迟缓

E．轻度发育迟缓

6、健康成人应维持零氮平衡并富余\_\_\_\_ A．5%

B．10%

C．15%

D．20%

E．1%

7、老年人饮食应注意\_\_ A．蛋白适量而质优

B．控制碳水化合物的摄入，应以蔗糖为主

C．植物油可多多摄入

D．总热能摄入不变

8、下列哪一组食物都是富含蛋白质的食物\_\_\_\_ A．牛肉、虾、大豆、鸡蛋、粉条

B．猪肉、鸭蛋、荷兰豆、豆浆、草鱼

C．鸡肉、土豆、豆腐、鲤鱼、香蕉

D．鸭肉、螃蟹、豆干、鸡蛋、动物肝脏

9、在食品中平均每克氮相当于-g蛋白质。

A．6.25

B．6.75

C．16

D．5.25

E．6.35

10、人日数代表\_\_\_\_ A．被调查者的人数

B．被调查者的参数

C．被调查者用餐的天数

D．被调查者的指数

E．以上都不是

11、在磺胺类抗生素出现之前，\_\_\_\_曾广泛用于防治急性胃肠传染病以及白喉、肺结核、流感和脊髓灰质炎。

A．白菜

B．西兰花

C．大蒜

D．小萝卜

12、碘缺乏可引起\_\_\_\_ A．地方性甲状腺肿

B．地方性克汀病

C．两者都是

D．两者都不是

13、中国居民平衡膳食宝塔和中国居民膳食指南适用的对象是\_\_。

A．对营养有兴趣的人士

B．营养指导师等专业人士 C．食品企事业单位管理人士

D．全体中国居民

14、引起副溶血性弧菌中毒的常见食物是\_\_\_\_ A．奶类

B．肉类

C．海产品

D．发酵食品

15、米饭的生熟重量比值为0.4，如果有50g大米，能做出\_\_\_\_米饭。

A．20g

B．40g

C．125g

D．200g

16、β-胡萝卜素的效价相当于VA的A．六分之一

17、老年人及心血管疾病患者宜选用\_\_\_\_ A．猪肉

B．禽肉

C．羊肉

D．牛肉

18、下列不符合老年人的膳食特点的是\_\_\_\_ A．减少蛋白质的摄入

B．减少饱和脂肪酸的摄入

C．增加抗氧化物质的摄入

D．增加水的摄入

19、中国居民膳食营养素参考摄入量建议老年人每天胆固醇的摄入量应\_\_\_\_ A．不超过200mg

B．不超过300mg

C．不少于200mg

D．不少于300mg

E．不多于总能量的30% 20、下列法规对预包装食品的相关术语、基本要求等进行了规定的足\_\_\_\_ A．《食品卫生法》

B．《预包装食品标签通则》

C．《食品包装使用规范》

D．《预包装食品通则》

21、婴儿每天户外活动\_\_\_\_h即可维持血中25-(OH)D3在正常范闺内，可预防维生素D缺乏病的发生。

A．1

B．0.5

C．2

D．3

22、学龄前儿童最常采用的饮食制度是\_\_\_\_ A．三餐制

B．三餐一点制

C．三餐两点制

D．三餐三点制 23、0～6个月婴儿，脂肪摄入量应占总能量的\_\_\_\_ A．25%～30%

B．30%～35%

C．40%～45%

D．45%～50%

E．50%～55%

24、可用于糖尿病患者的甜味剂是\_\_\_\_ A．甘草

B．三氯蔗糖

C．赤藓糖醇

D．甜蜜素

25、最好的食物补铁来源是\_\_\_\_\_\_。

A．奶类

B．动物血和肝脏

C．菠菜

D．蛋类

E．谷类

26、对N—亚硝基化合物致癌作用有抵抗力的动物是\_\_\_\_\_\_。

A．豚鼠

B．猫

C．黑舌狗

D．尚未发现

二、多项选择题（共26题，每题的备选项中，有 2 个或 2 个以上符合题意，至少有1 个错项。）

1、食物中毒调查时一般询问进餐者什么时间范围内的食谱\_\_\_\_ A：6h B：12h C：24h D：48h E：72h

2、若到（）时胸围还比头围小，则要考虑营养不良或胸廓、肺发育不良。

A．6个月

B． 1岁左右

C． 12～21个月

D． 30个月

3、食物氨基酸直接比较法中，以（）为1计算出其它氨基酸的相应比值。

A．赖氨酸

B．蛋氨酸

C．色氨酸

D．丝氨酸

4、下列属于宏量营养素的是\_\_\_\_ A．维生素

B．矿物质

C．蛋白质

D．脂肪

E．碳水化合物

5、发芽马铃薯含的毒素是\_\_\_\_ A：秋水仙碱

B：龙葵素

C：皂素

D：植物血凝素

6、中国营养学会推荐60岁以上老年人每日膳食胆固醇摄入量不宜超过

A：500mg B：300mg C：400mg D：600mg E：700mg

7、下列各组食物含VA最丰富的食物是\_\_\_\_ A．动物肝、鱼肝油、蛋黄

B．牛奶、豆浆、羊奶

C．菠菜、甜菜、白萝卜

D．苹果、香蕉、梨

8、保健食品安全评价的急性中毒试验包括\_\_\_\_ A．LD50

B．联合急性中毒

C．一次最大耐受量实验

D．致畸试验

E．30d喂养试验

9、属于优质蛋白质的食物有\_\_\_\_ A．大米

B．牛奶

C．鱼

D．黄豆

E．红薯

F．小米

10、急性肾炎饮食治疗时，以下哪种食物不可以选用\_\_ A．面粉

B．咸肉

C．卷心菜

D．苹果

11、下列各项中属于植物雌激素的有\_\_\_\_ A．异黄酮

B．香芹酮

C．木聚素

D．薄荷醇

E．槲皮素

12、关于膳食史法的描述正确的是\_\_\_\_ A．可以进行具有代表性的膳食模式的调查

B．样本量大

C．费用低D．使用人力多

E．会影响调查者的膳食习惯和进餐方式

13、大豆中的非营养素有\_\_\_\_ A．蛋白酶抑制剂

B．植酸

C．亚油酸

D．大豆皂苷

E．大豆异黄酮

14、下列食物哪些可作为幼儿食物的选择对象\_\_\_\_ A．粮谷类和薯类

B．奶类

C．鱼、瘦肉、禽类、蛋及豆类食品

D．水果、蔬菜

E．大豆异黄酮

15、维生素C缺乏引起的临床症状包括\_\_\_\_ A．倦怠无力

B．舌炎

C．皮肤淤点

D．畏光、流泪

E．肋骨串珠

16、钙的生理功能有\_\_\_\_\_\_。

A．构成机体的骨骼和牙齿

B．参与调节神经、肌肉兴奋性

C．影响毛细血管通透性

D．促进铁的吸收

E．参与凝血过程

17、生理盲点测定可用于评价\_\_的营养状况

A．维生素B1 B．维生素B2 C．维生素C D．维生素A

18、按脂肪酸饱和程度分类，脂肪酸可分为\_\_\_\_ A．饱和脂肪酸

B．顺式脂肪酸

C．多不饱和脂肪酸

D．单不饱和脂肪酸

E．反式脂肪酸

19、关于鱼类营养特点的描述正确的有\_\_\_\_ A．鱼类蛋白质含量平均18%左右

B．鱼类脂肪含量平均5%左右

C．鳕鱼含脂肪最低，在1%以下

D．河鳗脂肪含量最高，达10.8%

E．鱼类尤其是海鱼，含嘌呤比较高 20、问卷调查的特点是\_\_\_\_\_\_。

A．回收率高

B．准确性低

C．费时费力

D．调查对象文化程度低

21、类脂主要包括\_\_\_\_ A．磷脂

B．甘油三酯

C．糖脂

D．脂肪酸

E．类固醇

22、微波加热的特点是\_\_\_\_ A．加热速度快

B．低温灭菌，保持营养

C．通过水分升华作用干燥

D．加热均匀性好

23、下列关于膳食营养素参考摄入量(DRIs)的表述，不正确的是\_\_\_\_ A．平均需要量(EAR)是群体中个体需要量的平均值

B．能量的推荐摄入量等于该人群的平均需要量

C．推荐摄入量(RNI)是可以满足某一群体中绝大多数个体需要量的摄入水平

D．适宜摄入量(AI)是通过研究营养素的个体需要量求出来的 E．推荐摄入量是为患有营养缺乏病的人设计的营养补充标准

24、在一批腌菜中检出大量硝酸盐，在适宜的条件下它们可以和胺类形成\_\_\_\_ A．亚硝胺

B．色胺

C．腐胺

D．组胺

25、关于能量的评价以下何种说法是错误的\_\_\_\_ A：没有EAR和RNI区别

B：EAR就相当于RNI C：不能用EAR切点法评价能量摄入不足概率

D：以上均不正确

26、对N—亚硝基化合物致癌作用有抵抗力的动物是\_\_\_\_\_\_。

A．豚鼠

B．猫

C．黑舌狗

D．尚未发现

**第二篇：河南省2024年上半年一级公共营养师专业能力考试题**

河南省2024年上半年一级公共营养师专业能力考试题

一、单项选择题（共27题，每题的备选项中，只有 1 个事最符合题意）

1、挥发性盐基总氮用于鉴定\_\_\_\_\_\_。A．脂肪酸败 B．蛋白质腐败

C．碳水化合物酸败 D．蔬菜的腐败

2、学龄前儿童一日餐次应为\_\_\_\_ A：三餐 B：三餐一点 C：三餐两点 D：三餐三点

3、中国营养学会提出，轻体力劳动的成年男子，每日蛋白质的推荐摄入量是\_\_\_\_g。A．55

B．60

C．65

D．75

E．80

4、玉米中的玉米胶蛋白、动物结缔组织和肉皮中的胶原蛋白属于\_\_\_\_ A．完全蛋白

B．半完全蛋白

C．不完全蛋白

D．球状蛋白

5、女，40岁，喝牛奶后常出现腹痛、腹泻等症状，可建议其食用\_\_\_\_ A．脱脂奶

B．炼乳

C．奶粉

D．酸奶

6、下列描述错误的是\_\_。

A．多不饱和脂肪酸含量高，对防止高脂血症有益处 B．猪油易为人体吸收，老年人可多选用猪油

C．油脂若长期反复使用，加热温度高，可生成有毒聚合物 D．油出现“哈喇味”时，不能食用。

7、茅台酒属于\_\_\_\_ A．酱香型

B．清香型

C．浓香型

D．兼香型

E．米香型

8、与蛋白质代谢有关的维生素是\_\_ A．维生素A B．维生素C C．维生素B2 D．维生素B6 E．维生素E

9、河豚毒素属于\_\_\_\_ A．神经毒

B．肝脏毒

C．肾脏毒

D．血液毒。

10、肾小球滤过率25～50ml/min，血肌酐＞178μ/mol/L(2mg/dl)，血尿素氮＞9mmol/L(25mg/dl)，临床有轻度消化系统症状和贫血，应诊断为\_\_\_\_ A．急性肾衰竭

B．尿毒症期

C．慢性肾衰竭代偿期

D．氮质血症期

11、谷物中\_\_部位含矿物质量最高。A．外壳 B．糊粉层 C．皮层 D．胚

12、食物纤维是糖类中的一类\_\_\_\_ A．淀粉

B．非淀粉多糖

C．双糖

D．变性淀粉

13、谷类中脂肪含量不及肉类，一般含量为\_\_\_\_ A．0.4-7%

B．10-15%

C．15-20%

D．21-25%

14、亚硫酸能破坏\_\_\_\_的存在。

A．维生素A

B．维生素B11

C．维生素B12

D．维生素B1

15、为了准确定量尿液中的肌酐，必须收集的尿液种类是\_\_\_\_ A．餐后尿

B．负荷尿

C．24h尿

D．白昼尿及夜间尿

16、婴儿最佳的食物和天然饮料是\_\_\_\_ A．白开水

B．添加有维生素和矿物质的饮料

C．普通无醇饮料

D．母乳

E．牛乳

17、下列属于抗氧化营养素的是\_\_\_\_\_\_。A．泛酸

B．β—胡萝卜素 C．维生素B1 D．烟酸

18、维生素E中，以\_\_\_\_的生物活性最高。

A．α—生育酚

B．β—生育酚

C．γ—生育酚

D．α—三烯生育酚

E．β—三烯生育酚

19、当BMI指标=\_\_\_\_时，可判断我国成人超重。

A．18.5～22.9

B．18.5～23.9

C．＜18.5

D．≥28

E．24.0～27.9 20、谷类食物中的B族维生素主要分布于（）A．谷皮 B．胚乳 C．糊粉层 D．肌层

21、某小学发生一起食物中毒。患者临床表现主要是剧烈呕吐、上腹部剧烈疼痛、腹泻，少数患者有低热。病人在当天上午都吃过学校供应的课间餐(外购的奶油蛋糕)，未吃者不发病。潜伏期最短为1h，最长为6h。引起此类中毒的食物除了奶制品、含奶糕点外，还有\_\_\_\_\_\_。A．病死畜肉 B．剩饭、凉粉 C．罐头制品 D．海产品

22、对膳食调查结果进行能量摄入量（kcal）的计算时，正确的计算方法是\_\_\_\_ A：（蛋白质总量＋碳水化合物总量）×4＋脂肪总量×9 B：（蛋白质总量＋脂肪总量）×4＋碳水化合物总量×9 C：（脂肪总量＋碳水化合物总量）×4＋蛋白质总量×9 D：蛋白质总量×5＋碳水化合物总量×4＋脂肪总量×9

23、根据日常摄入量的分布来确定摄入量超过UL者所占得比例，日常摄入量\_\_UL的这一部分人可能面临健康风险。A．大于 B．接近C．等于 D．小于

24、牛乳中的蛋白质含量约为\_\_\_\_ A．1.0%～1.5%

B．1.5%～2.5%

C．2.5%～3.5%

D．3.0%～3.5%

25、健康成人应维持零氮平衡并富余\_\_\_\_ A．5%

B．10%

C．15%

D．20%

E．1%

26、社区营养工作的具体执行者是\_\_\_\_\_\_。A．基层社区卫生人员 B．领导部门 C．非政府组织 D．家庭

E．社区的基层组织

27、《中国食物成分表2024》是以食物原料为基础的，在使用称重法记录食物量时，应该考虑食物的\_\_\_\_ A．能量

B．标准份

C．生熟比值

D．食物名称

二、多项选择题（共27题，每题的备选项中，有 2 个或 2 个以上符合题意，至少有1 个错项。）

1、碳水化合物的来源应包括\_\_\_\_ A．复合碳水化合物淀粉

B．不消化的抗性淀粉

C．麦芽糖

D．低聚糖等碳水化合物

E．非淀粉多糖

2、维生素B2缺乏的典型症状为\_\_\_\_\_\_。A．神经管畸形 B．皮肤和牙龈出血 C．皮肤干燥

D．唇炎和口角炎 E．腹泻

3、蛋白质一能量营养不良的分类有\_\_\_\_ A．水肿型

B．消瘦型

C．肌肉萎缩型

D．腹突型

E．混合型

4、富含蔬菜水果和薯类的膳食在\_\_\_\_等方面起着十分重要的作用。

A．保持心血管健康

B．预防缺铁性贫血

C．减少儿童干眼症的危险

D．预防某些癌症

E．预防热能蛋白质营养不良

5、开展社区营养管理工作的基础程序可分为下列哪个步骤\_\_\_\_\_\_。A．现状调查、确定项目目标、制订计划、执行计划、汇报效果 B．现状调查、确定项目目标、制订计划、执行计划、评价效果 C．性别调查、确定项目目标、制订计划、执行计划、汇报效果 D．人口凋查、确定项目目标、制订计划、执行计划、评价效果

6、腹部手术后早期，以下哪些食物不宜选用\_\_\_\_ A．鸡蛋汤

B．咸米汤

C．牛奶

D．豆浆

E．麦乳精

7、评价维生素B2的营养状况可以采用\_\_\_\_ A．尿负荷试验

B．红细胞转酮醇酶活性

C．红细胞谷胱甘肽还原酶

D．红细胞天门冬氨酸转氨酶活性

E．血浆同型半胱氨酸含量

8、\_\_对人、畜均有强烈的毒害作用，毒性为霉菌毒素中之最。A．黑斑病菌 B．霉菌毒素 C．黄曲霉毒素 D．肉毒杆菌

9、维生素C主要存在下列哪些食物中\_\_\_\_ A．蔬菜

B．谷类

C．水果

D．大豆

10、维生素C缺乏引起的临床症状包括\_\_\_\_ A．倦怠无力

B．舌炎

C．皮肤淤点

D．畏光、流泪

E．肋骨串珠

11、关于逻辑数据层描述正确的是\_\_\_\_ A．逻辑数据层是膳食调查数据库的基本结构之一

B．逻辑数据层指出了每个数据的逻辑定义及数据间的逻辑关系

C．逻辑数据层所涉及的是数据库所有对象的逻辑关系，而不是它们的物理情况

D．逻辑数据层表示了一个或一些特定用户使用的数据集合，即逻辑记录集合E．逻辑数据层是数据库管理员概念下的数据库

12、营养改善项目包括\_\_\_\_ A．分析营养问题

B．确定项目目标

C．制订计划

D．执行计划

E．项目评价

13、下面关于行为与生活方式因影响健康的描述错误的是（）A．行为与生活方式因素是影响健康的最主要的因素

B．生活方式是指在一定环境条件下所形成的生活意识和生活行为习惯的总和 C．生活方式指建立文化继承、社会关系、个性特征等综合因素基础上灵活多变行为方式

D．不良行为和生活方式是致使人群现代生活方式病患病率和死亡率不断提高的主因

14、蛋白质按营养价值可分为\_\_\_\_ A．结合蛋白质

B．完全蛋白质

C．半完全蛋白质

D．不完全蛋白质

E．单纯蛋白质

15、营养教育的目标是\_\_。A．改善人民营养状况 B．改变习惯

C．改变疾病状况 D．治疗慢性病

16、计算蛋白质氨基酸模式时，含量为1的氨基酸是 A．色氨酸

17、减少烹调中营养素损失的措施包括\_\_\_\_ A．上浆挂糊

B．加醋

C．先切后洗

D．急火快炒

E．勾芡

18、常用的食品酸味剂有\_\_\_\_ A．乳酸

B．苹果酸

C．磷酸

D．柠檬酸

E．酒石酸

19、烟酸又名\_\_\_\_ A．抗神经炎因子

B．尼克酸

C．抗脚气病因子

D．蝶酰谷氨酸 20、应用\_\_软件中的核对模块对录入的数据进行核对，可以减少数据录入的误差。A．Epi Info B．DPS C．SPSS D．SAS

21、造成营养素摄入不足的主要原因是\_\_\_\_ A．食物供给不足

B．天然食物中缺乏

C．不良饮食习惯

D．需求和消耗量增加

E．吸收利用障碍

22、我国目前维生素A的主要来源是\_\_。A．视黄醇 B．视黄酸 C．视黄酯 D．胡萝卜素

23、我国使用最多的农药有\_\_\_\_ A．杀菌剂

B．杀虫剂

C．除草剂

D．植物生长调节剂

E．杀鼠剂

24、孕期叶酸缺乏对妊娠的不良影响包括\_\_\_\_ A．神经管畸形

B．孕妇巨幼红细胞贫血

C．低钙血症

D．胎盘早剥

E．干眼病

25、屠宰后的肉品经“后熟产酸”处理可杀死\_\_\_\_\_\_。A．炭疽杆菌 B．鼻疽杆菌 C．口蹄疫病毒 D．布氏杆菌

26、社区营养工作的具体执行者是\_\_\_\_\_\_。A．基层社区卫生人员 B．领导部门 C．非政府组织 D．家庭

E．社区的基层组织

27、《中国食物成分表2024》是以食物原料为基础的，在使用称重法记录食物量时，应该考虑食物的\_\_\_\_ A．能量

B．标准份

C．生熟比值

D．食物名称

**第三篇：2024年上半年安徽省一级公共营养师专业能力考试题**

2024年上半年安徽省一级公共营养师专业能力考试题

一、单项选择题（共24题，每题的备选项中，只有 1 个事最符合题意）

1、评价群体生长发育状况的Z评分法公式为\_\_\_\_? A．Z评分=(儿童测量数据-参考标准的中位数)÷参考标准的标准差

B．Z评分=(儿童测量数据-参考标准的平均值)÷参考标准的中位数

C．Z评分=(儿童测量数据-参考标准的中位数)÷参考标准的中位数

D．Z评分=(儿童测量数据-参考标准的平均值)÷参考标准的标准差

2、因为作物生长期的原因，\_\_\_\_可作为救灾作物。A．大豆

B．荞麦

C．大麦

D．小米

3、蔬菜可食部位分为\_\_\_\_ A：膳食纤维 B：叶类、果实类 C：草本、木本

D：叶菜类、根茎类、瓜茄类、鲜豆类、藻类

4、常量元素有\_\_\_\_种。

A．10

B．9

C．6

D．7

5、老年人饮食应注意\_\_\_\_ A：蛋白适量而质优

B：控制碳水化合物的摄入，应以蔗糖为主 C：植物油可多多摄入 D：总热能摄入不变 E：增加镉的摄入

6、下列哪组属于人体必需的微量元素\_\_\_\_ A．铁、碘、镉

B．钙、铁、锌

C．镁、硒、铜

D．铁、镁、碘

E．铁、碘、铬

7、重症慢性阻塞性肺疾病患者经治疗后，症状缓解，置留鼻胃管，可给予\_\_\_\_ A．匀浆膳

B．牛奶

C．要素膳

D．高蛋白、低糖类营养液

8、某包装食品净含量为500g，其中钙的含量为0.15%，脂肪含量为30%，碳水化合物含量为60%，若钙的NRV值为800mg，则以下说法正确的是\_\_\_\_ A．此包食品可提供钙150mg

B．此包装食品钙的%NRV为94%

C．此包装食品钙的%NRV为19%

D．该食品碳水化合物供能＞脂肪供能

9、亚硝酸钠属于\_\_\_\_ A．着色剂

B．防腐剂

C．抗氧化剂

D．发色剂

10、人和豚鼠不能自己合成维生素C，因为\_\_\_\_ A．糖醛酸途径活性太低

B．缺乏UDPG脱氢酶

C．缺乏古洛糖酸内酯氧化酶

D．缺乏古洛糖酸脱氢酶

E．缺乏UDP-葡萄糖酸焦磷酸化酶

11、下列属于计数资料的有\_\_\_\_ A．180cm

B．治愈

C．20位男性

D．++

12、单向交流的过程为\_\_\_\_\_\_。

A．来源→加工→信息→渠道→解码→受者 B．来源→加工→信息→解码→渠道→受者 C．来源→加工→解码→渠道→信息→受者 D．来源→解码→加工→渠道→信息→受者

13、陶瓷容器中可能移入食品的有害金属是\_\_\_\_ A．铅、镉

B．铁、锌

C．铜、钴

D．铝、镍

14、维生素E的需要量以何者为活性单位？ A．视网醇（Retinol）

B．α-生育醇（α-Tocopherol）C．胆钙化固醇（Cholecalciferol）D．烟草酸（Nicotinic acid）.15、有关硫胺素，下列哪些说法是不正确的\_\_ A．硫胺素为羧化酶和转酮醇酶的辅酶 B．硫胺素在碱性溶液中十分稳定 C．硫胺素的典型缺乏症为脚气病

D．谷类食物过分精细加工会损失硫胺素 E．硫胺素在酸性溶液中十分稳定

16、婴幼儿和青少年的蛋白质代谢状况应维持\_\_\_\_ A．零氮平衡

B．正氮平衡

C．负氮平衡

D．排出足够的尿素氮 17、1g脂肪在体内氧化实际产生的能量，即生理卡价是\_\_\_\_kcal。A．4

B．4.5

C．5

D．7

E．9

18、氮平衡的公式是\_\_\_\_ A．氮平衡=摄入氮-尿氮

B．氮平衡=摄入氮-粪氮

C．氮平衡=摄入氮-(尿氮+粪氮+皮肤氮)

D．氮平衡=摄入氮-(尿氮+粪氮)+尿内源氮+粪尿内源氮

E．氮平衡=摄入氮-(尿氮-粪氮-皮肤氮)+尿内源氮+粪尿内源氮

19、反映食物蛋白质消化吸收后，被机体利用程度的指标是蛋白质\_\_\_\_\_\_。A．消化率 B．真消化率 C．生物价

D．氨基酸评分 E．含量

20、膳食调查方法中，只适合于集体单位，不适合个人调查的是\_\_。A．称量法 B．记账法 C．询问法

D．化学分析法

21、哺乳对母体健康的影响哪一项不符合\_\_\_\_ A．引起子宫收缩

B．减少子宫出血

C．促进子宫恢复

D．减少宫颈癌的发生

22、营养学中的膳食结构是指（）A．食物内部的组织结构 B．食物的化学组成 C．组成膳食的食物种类

D．居民消费的食物种类及其数量的相对构成

23、\_\_\_\_缺乏可引起坏血病。

A．维生素B1

B．维生素C

C．维生素A

D．尼克酸

24、膳食中碱性物质主要来源于\_\_\_\_ A．蔬菜

B．米饭

C．面粉

D．肉类

二、多项选择题（共24题，每题的备选项中，有 2 个或 2 个以上符合题意，至少有1 个错项。）

1、夏、秋季节海产鱼、虾中检出率较高的致病菌是\_\_\_\_ A．沙门菌属

B．副溶血性弧菌

C．肉毒梭菌

D．葡萄球菌

2、牛奶及其制品是给老年人提供矿物质营养素\_\_\_\_的最好的食物来源 A：男女无差别 B：女高于男 C：男高于女 D：无规律

3、我国使用最多的农药是\_\_\_\_ A．除草剂

B．杀虫剂

C．杀菌剂

D．植物生长调节剂

E．杀鼠剂

4、上臂肌肉前群主要有\_\_\_\_ A．肱二头肌

B．肱三头肌

C．肱四头肌

D．肱肌

E．喙肱肌

5、与亚硝酸盐中毒相关的选项是\_\_\_\_ A．属化学性食物中毒

B．食人腌制过久的蔬菜

C．皮肤可出现青紫症状

D．可出现全身组织缺氧表现

E．潜伏期较长

6、食物中毒一般分为\_\_类，如细菌性食物中毒、有毒动植物中毒等。A．2 B．3 C．4 D．5

7、青少年膳食应选择充足（）蛋白质供能比是适宜的。A．谷类 B．瘦肉 C．奶类

D．新鲜蔬菜类 E．薯类

8、对膳食纤维的食物来源的描述正确的是（）A．主要来自植物 B．粮谷类含大量树胶 C．苹果中含较高木质素 D．香蕉中含膳食纤维少

9、与维生素D共同作用维持血钙水平的是\_\_。A．甲状腺素 B．甲状旁腺素 C．胰岛素 D．肾上腺

10、豆类的营养特点有\_\_\_\_ A．蛋白质含量较高

B．丰富的B族维生素

C．碳水化合物多为不消化成分

D．脂肪含量中等

E．少量的膳食纤维

11、安全摄入范围位于\_\_\_\_ A．EAR和UL之间

B．EAR和AI之间

C．RNI和UL之间

D．RNI和AI之间

12、罐头食品的灭菌温度是\_\_\_\_ A．90～100℃

B．100～120℃

C．120～150℃

D．180~C以上

13、根据《中国居民膳食营养素参考摄入量》，成人每日维生素A的推荐摄入量是\_\_\_\_\_\_μgRE。A．50 B．600 C．700 D．800 E．1000

14、粮食污染黄曲霉毒素后，可采取的去毒方法有\_\_\_\_ A．挑出霉粒

B．研磨加工

C．加水反复搓洗

D．加碱破坏

E．活性炭吸附去毒

15、属于真菌毒素中毒的为\_\_\_\_ A．副溶血弧菌食物中毒

B．青皮红肉腐败鱼中毒

C．赤霉病麦中毒

D．霉变甘蔗中毒

16、二十二碳六烯酸主要存在于哪类食物中\_\_\_\_\_\_。A．豆类 B．芝麻油 C．深海鱼 D．花生 E．畜类

17、社区动员主要涉及哪几个方面的工作\_\_\_\_ A．社区卫生专业人员参与

B．动员非政府组织的参与

C．动员领导部门积极参与

D．促使社区人群主动参与营养工作

E．加强部门之间的沟通、协调和合作

18、维生素A（μgRE）=（）β-胡萝卜素（μg）。A．1 B．4 C．6 D．12

19、膨化食品的优点是\_\_\_\_ A．营养成分损失小

B．利于消化吸收

C．品质改善

D．易于储存

E．工艺简单成本低 20、职业道德是从业人员在职业活动中应遵循的行为准则，涵盖了\_\_\_\_之间的关系。

A．从业人员与服务对象

B．职业与职工

C．职业与职业

D．职工与职工

E．服务对象与服务对象

21、胃可分为\_\_\_\_ A．贲门部

B．胃体

C．胃底

D．幽门部

E．胃大弯

22、高血压的危险因素有\_\_\_\_ A．高钾饮食

B．高钙饮食

C．肥胖

D．过量饮酒

E．高纤维饮食

23、营养师查房和会诊应了解的相关病情和指标是\_\_\_\_ A．糖尿病

B．血脂

C．肾功能

D．痛风(血尿酸)

E．体重

24、以下对肥胖描述正确的是\_\_\_\_\_\_。A．是一种营养障碍 B．易引发多种慢性疾病 C．皮下脂肪堆积

D．内脏脂肪可能堆积

E．中国成人BMI≥28为肥胖

**第四篇：2024年上半年江苏省一级公共营养师专业能力考试题（精选）**

2024年上半年江苏省一级公共营养师专业能力考试题

一、单项选择题（共27题，每题的备选项中，只有 1 个事最符合题意）

1、动物肌肉内碳水化合物的存在形式为\_\_\_\_ A．葡萄糖

B．乳糖

C．半乳糖

D．糖原

2、下列水果中，血糖指数较低的水果是\_\_\_\_ A．西瓜

B．葡萄

C．猕猴桃

D．香蕉

E．柚子

3、与成年男性相比，在为成年女性配餐时，需要特别考虑的矿物质是\_\_\_\_ A．磷

B．硒

C．铁

D．硫

4、安全摄入范围位于\_\_\_\_ A．EAR与AL之间

B．EAR与UL之间

C．RNI与UL之间

D．RNI与AL之间

E．EAR与RNI之间

5、成人脂肪摄入量占能量来源\_\_\_\_时为高脂肪膳食。

A．＜15%

B．＜25%

C．25%～30%

D．＞35%

6、在《中国食物成分表2024》中，表示食物数据微量的符号是\_\_\_\_ A．Tr

B．…

C．×

D．

\*

7、对于角膜软化症的患者可增加选用含\_\_\_\_丰富的食物。

A．维生素A

B．维生素D

C．B族维生素

D．维生素C

8、\_\_是世界各国调整膳食结构的参考。A．以动植物食物为主的平衡膳食结构 B．以动物性食物为主的膳食结构 C．以植物性食物为主的膳食结构 D．地中海膳食结构

9、参与氨基酸代谢缺乏时使色氨酸代谢受到干扰的维生素是\_\_\_\_ A．烟酸

B．维生素B12

C．维生素B2

D．维生素B6

E．尼克酸

10、幼儿和学龄前儿童脂肪的摄入量应占总摄入能量的\_\_\_\_ A．30%～35%

B．35%～40%

C．45%～50%

D．20%～30%

11、鲜奶消毒常采用\_\_\_\_ A．化学杀菌保藏法

B．物理杀菌法

C．放射消毒法

D．熏制法

12、身高体质指数的公式为\_\_。

A．身高体质指数=体重(kg)÷身高(cm)×10 B．身高体质指数=体重(kg)÷身高(cm)×100 C．身高体质指数=体重(kg)÷身高(cm)×1000 D．身高体质指数=体重(kg)÷身高(cm)×10000

13、植物中铁的存在形式是\_\_\_\_ A．非血红素铁

B．肌红蛋白

C．含铁酶类

D．铁蛋白

14、膳食调查中的人日数表示（）A．被调查者的人数 B．别调查者的参数 C．被调查者用餐的天数 D．被调查者的指数

15、下列醣类中，何者吸收速率最快？ A．葡萄糖 B．牛乳糖 C．甘露糖 D．果糖

16、以下哪种食物是钙的最好来源\_\_ A．大白菜 B．谷类 C．牛奶 D．水果

17、加工烹调过程中损失小，一般不会随水流失的营养素是\_\_\_\_ A．维生素C

B．维生素B1

C．维生素B2

D．维生素B6

E．维生素PP

18、下列关于钙吸收描述正确的是\_\_\_\_ A．草酸盐抑制吸收

B．植酸盐促进吸收

C．糖类抑制吸收

D．膳食纤维无影响

19、贫困地区，通常容易缺乏的营养素包括\_\_。A．蛋白质 B．碳水化合物 C．维生素A D．钙

E．维生素B2 20、EPDHA的良好食物来源是

A：亚油酸、花生四烯酸、α-亚麻酸 B：亚油酸、α-亚麻酸 C：亚油酸

D：α-亚麻酸、花生四烯酸

21、营养教育（）主要指人们营养健康状况和生活质量的变化。A．近期效果 B．中期效果 C．远期效果 D．短期效果

22、UL的主要用途是\_\_\_\_ A．作为群体营养素摄入量的目标

B．作为健康个体营养素摄入量的目标

C．评估人群中摄入不足的比例

D．检查个体摄入量过高的可能

E．综合评价营养素摄入的水平

23、若被评价儿童的体重低于参考标准体重中位数减3个标准差为\_\_\_\_ A．轻度体重不足

B．中度体重不足

C．重度体重不足

D．体重正常 24、24小时回顾法膳食调查的优点是（）A．准确

B．所需时间短

C．可调查较长时间

D．对食物量的估计准确

25、谷物胚芽中寓含\_\_。A．维生素A B．维生素D C．维生素K D．维生素E

26、入户动员包括\_\_\_\_ A．大行动前的动员

B．宣传日、知识推广、营养干预等社区活动前的准备

C．全国或区域性的膳食调查前的入户宣传

D．以上都是

27、全脱脂消毒乳中脂肪含量为\_\_\_\_ A．0.3%左右

B．0.5%以下

C．0.8%以下

D．1.3%以下

28、公共营养师的职业定义是\_\_\_\_ A．从事营养配餐和宣传教育

B．从事公众膳食营养状况

C．营养与食品知识传播

D．促进国民健康工作

E．B、C、D均对

二、多项选择题（共27题，每题的备选项中，有 2 个或 2 个以上符合题意，至少有1 个错项。）

1、大剂量服用维生素C可能引起\_\_ A．机体抵抗力下降 B．脂肪吸增加 C．腹泻 D．坏血病

2、牛乳中的乳糖有利于婴儿肠道中\_\_\_\_ A．双歧杆菌生长

B．蛋白质的吸收

C．钙吸收

D．铁吸收

E．B族维生素的吸收

3、一般来说，煎、炸、炒食物对食物的不良影响包括\_\_\_\_ A．对维生素有不同程度的破坏

B．蛋白质因高温而严重变性

C．可能产生丙烯醛

D．过氧化脂质含量升高

E．碳水化合物可部分水解

4、膳食纤维的主要功能包括\_\_\_\_ A．有利于食物的消化过程

B．预防胆石形成C．维持血糖正常平衡，防治糖尿病

D．防止能量过剩和肥胖

E．促进结肠功能，预防结肠癌

5、必需氨基酸共有几种： A．8 B．9 C．10 D．11

6、数据库的基本结构包括\_\_\_\_ A．原始数据

B．数据说明

C．概念数据层

D．逻辑数据层

E．数据共享

7、能量的单位可用千卡(kcal)或焦耳(J)表示，两种能量单位的换算方法如下：1kcal等于\_\_\_\_\_\_。A．0.239kJ B．239kJ C．4.184kJ D．4.184MJ E．1000J

8、以下大豆制品中，\_\_\_\_是维生素C的良好来源。A．豆腐

B．豆豉

C．豆芽

D．豆浆

9、膳食纤维对下列作用最不明显的是（）A．降血糖 B．降血脂 C．防便秘 D．降血压

10、免疫系统由\_\_\_\_组成。

A．免疫器官

B．免疫过程

C．免疫分子

D．免疫细胞

E．免疫环境

11、声称无糖食品的界限值(不高于)是\_\_\_\_ A：2.0g/100g B：1.5g/100g C：1.0g/100g D：0.5g/100g E：2.5g/100g

12、不能通过食物进行补充的营养素是\_\_\_\_\_\_。A．维生素A B．维生素D C．维生素E D．维生素K E．维生素C

13、降低钙吸收的饮食因素有\_\_\_\_ A．乳糖

B．植酸

C．蛋白质

D．维生素D

E．脂肪酸

14、维生素D的帮助钙的代谢是因 A．帮助胃的消化作用 B．帮助肠粘膜细胞的运输 C．帮助钙的贮存 D．以上皆非

15、豆类的营养特点有\_\_\_\_ A．蛋白质含量较高

B．丰富的B族维生素

C．碳水化合物多为不消化成分

D．脂肪含量中等

E．少量的膳食纤维

16、人体必需脂肪酸有\_\_\_\_ A．AA

B．DHA

C．EPA

D．亚油酸

E．α-亚麻酸

17、食品安全标准应当包括的内容有\_\_\_\_ A．食品添加剂的品种、使用范围、用量

B．专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求

C．对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求

D．食品生产经营过程的卫生要求

E．食品检验方法与规程

18、关于鱼类营养特点的描述正确的有\_\_\_\_ A．鱼类蛋白质含量平均18%左右

B．鱼类脂肪含量平均5%左右

C．鳕鱼含脂肪最低，在1%以下

D．河鳗脂肪含量最高，达10.8%

E．鱼类尤其是海鱼，含嘌呤比较高

19、在人群膳食调查报告中对居民膳食能量摄入状况可从\_\_\_\_方面进行描述。

A．不同地区能量的摄入量及分布

B．不同性别年龄居民能量的摄入状况

C．不同家庭人均年收入水平居民能量的摄入状况

D．不同地区居民能量摄入量与DRIs的比较

E．三大热能营养素的供热比 20、老年人的膳食应多采用的烹调方法有\_\_\_\_ A．蒸

B．煮

C．焯

D．炖

E．熏

21、基础代谢最活跃的年龄是\_\_\_\_ A：婴幼儿 B：成年 C：老年男性 D：老年女性

22、痛风病人可经常食用的食物有\_\_\_\_ A．精白米

B．大白菜

C．猪肉

D．水果

23、下列茶叶，加工过程中有发酵工艺的是\_\_\_\_ A．绿茶

B．红茶

C．乌龙茶

D．白茶

24、胰液中所含的有机物主要包括\_\_\_\_ A．胆汁酸

B．胰淀粉酶

C．胰脂肪酶

D．胰蛋白酶

E．糜蛋白酶

F．碳酸氢盐

25、合成胎儿脑磷脂所必需的长链多不饱和脂肪酸是\_\_\_\_ A．二十二碳六烯酸(DHA)

B．二十碳五烯酸(EPA)

C．花生四烯酸

D．二十碳三烯酸

E．油酸

26、入户动员包括\_\_\_\_ A．大行动前的动员

B．宣传日、知识推广、营养干预等社区活动前的准备

C．全国或区域性的膳食调查前的入户宣传

D．以上都是

27、全脱脂消毒乳中脂肪含量为\_\_\_\_ A．0.3%左右

B．0.5%以下

C．0.8%以下

D．1.3%以下

28、公共营养师的职业定义是\_\_\_\_ A．从事营养配餐和宣传教育

B．从事公众膳食营养状况

C．营养与食品知识传播

D．促进国民健康工作

E．B、C、D均对

**第五篇：2024年上半年陕西省一级公共营养师专业能力考试题**

2024年上半年陕西省一级公共营养师专业能力考试题

一、单项选择题（共25题，每题2分，每题的备选项中，只有 1 个事最符合题意）

1、中国营养学会推荐的成人每日膳食纤维摄入量为 A：20g B：5g C：22g D：30g E：25g

2、档案的存放过程中，湿度一般控制在\_\_\_\_ A．14%～24%

B．45%～60%

C．60%～70%

D．25%～45%

3、胃的下口称\_\_\_\_，即胃的出口，与十二指肠相接。A．贲门

B．幽门

C．胃窦

D．胃底

4、引起鲜黄花菜中毒的有毒成分是\_\_\_\_ A．皂素

B．植物血凝素

C．龙葵素

D．类秋水仙碱

5、体重是衡量\_\_\_\_状况的重要指标。

A．矿物质摄入

B．蛋白质和能量

C．维生素摄入

D．脂肪摄入

6、中国居民膳食指南建议孕妇膳食脂肪应占总能量的\_\_\_\_ A：15-25% B：10-20% C：20-40% D：20-30%

7、人乳中的乳糖含量约\_\_\_\_高于牛乳 A．1%

B．3%

C．5%

D．7%

8、指出下列叙述不正确的是\_\_\_\_ A．蛋类、奶类和豆类富含维生素B12

B．新鲜蔬菜和水果富含维生素B6

C．动物性食物铁吸收利用率高

D．动物肝脏、蛋黄富含维生素B2

E．长期酗酒可导致维生素B1和维生素B2缺乏

9、以玉米为主食的地区居民容易发生\_\_\_\_\_\_缺乏病。A．叶酸 B．维生素A C．烟酸 D．核黄素

10、一般认为，味觉最敏感的温度是\_\_\_\_℃。A．10

B．20

C．30

D．40

11、动物肌肉内碳水化合物的存在形式为\_\_\_\_\_\_。A．葡萄糖 B．乳糖 C．半乳糖 D．糖原

12、下列哪种豆制品含维生素C较多\_\_\_\_\_\_。A．豆浆 B．豆腐 C．豆腐干 D．豆芽 E．腐乳

13、我国规定\_\_\_\_不得使用糖精。

A．保健食品

B．老年食品

C．婴幼儿食品

D．调理食品

14、软体动物微量元素的含量以\_\_\_\_最为突出。A．锌

B．铜

C．铬

D．铁

15、按WHO建议标准，BMI≥30应判断为\_\_\_\_ A．正常

B．超重

C．肥胖

D．消瘦

E．重度肥胖

16、下列对糖的叙述中选出正确者？ A．果糖为右旋糖

B．甘露糖最不易形成结晶，是高溶解度的糖 C．在血液循环中的主要形式，以葡萄糖为主 D．蔗糖是甜度最高的糖类

17、下列属于非政府组织的是\_\_\_\_ A．团委

B．妇联

C．派出所

D．工商所

18、给婴儿开始添加辅食的合适时间\_\_\_\_ A．2～4月龄

B．4～6月龄

C．6～8月龄

D．8～12月龄

19、pH6.5醋酸纤维电泳哪种Hb泳在点样线上\_\_ A．HbA B．HbH C．HbG D．HbBart E．HbF 20、评价人体内贮存铁营养状况常用的实验室检测指标是（）A．血清白蛋白 B．血清铁蛋白 C．血红蛋白

D．血浆视黄醇结合蛋白

21、有机磷家药的主要急性毒性为\_\_\_\_ A．抑制胆碱酯酶活性B．致癌性C．血液系统障碍D．肝脏损害

22、构成蔗糖的单糖分子是\_\_\_\_ A．一个葡萄糖和一个半乳糖

B．一个葡萄糖和一个果糖

C．两个葡萄糖

D．两个果糖

E．一个果糖和一个半乳糖

23、关于知信行理论模式，下列叙述正确的是\_\_\_\_ A．“知”是知识，“信”是正确的信念，“行”指的是行动

B．行为改变的关键步骤是确立信念

C．只要获得了知识和信息，最终总会导致行为改变

D．知识是行为的基础

24、下列食物含锌丰富的有\_\_\_\_ A．内脏

B．植物油

C．蔬菜

D．奶类

25、从事轻体力劳动的成年男子可参照平衡膳食宝塔中（）能量膳食来安排自己的进食量。A．低 B．中等 C．高

D．以上选项都错误

二、多项选择题（共25 题，每题2分，每题的备选项中，有 2 个或 2 个以上符合题意，至少有1 个错项。错选，本题不得分；少选，所选的每个选项得 0.5 分）

1、下列属于核黄素生理功能的有\_\_\_\_ A．构成黄辅酶参加物质代谢

B．参与细胞的正常生长

C．促进肠胃的蠕动D．与肾上皮质激素的产生有关

E．抗氧化作用

2、测定人体基础代谢率时需选在\_\_\_\_ A：饭后2~4小时 B：饭后6~8小时 C：饭后8~12小时 D：饭后12~14小时

3、食品腐败变质的鉴定指标有\_\_\_\_ A．感官指标

B．物理指标

C．化学指标

D．微生物指标

4、味精在pH不同的情况下，鲜味有所不同，味精在pH\_\_\_\_时鲜味最强。A．6.0

B．7.0

C．7.5

D．8.0

5、人体水平衡的调节主要依靠\_\_\_\_ A．口渴中枢

B．抗利尿激素

C．肝脏

D．肾脏

6、一般来讲UL、RNI、EAR三项大小关系是\_\_\_\_ A：RNI﹥UL﹥EAR B：EAR﹥UL﹥RNI C：UL﹥EAR﹥RNI D：UL﹥RNI﹥EAR

7、安全摄入范围是指\_\_\_\_\_\_。A．RNI与UL之间 B．RNI与AI之间 C．EAR与RNI之间 D．EAR与UL之间 E．EAR与AI之间

8、完整的食谱制作应该包括\_\_\_\_ A．一日三餐(或/加餐)

B．饭菜名

C．所用原料种类、数量

D．烹调方法

E．膳食制度

9、一般来说，豆类及其制品主要提供\_\_\_\_ A．碳水化合物

B．脂肪

C．蛋白质

D．膳食纤维

E．B族维生素

10、婴幼儿多汗、夜惊可能主要是缺乏以下哪种营养素所致\_\_\_\_ A．维生素D

B．维生素A

C．叶酸

D．维生素B2

11、食物血糖生成指数影响最大的三个因素包括\_\_\_\_ A．碳水化合物含量

B．蛋白质含量

C．脂肪含量

D．膳食纤维

E．食物重量

12、含有维生素K较多的食物有\_\_\_\_ A．菠菜

B．甘蓝

C．牛奶

D．苹果

E．柑橘

13、慢性肝病的营养治疗目的是\_\_\_\_ A．减轻肝脏负担

B．促进肝组织和肝细胞的修复

C．纠正营养不良

D．预防肝性脑病的发生

E．以上全对

14、按WHO建议标准，BMI≥30应判断为\_\_\_\_\_\_。A．正常 B．超重 C．肥胖 D．消瘦 E．重度肥胖

15、以下是条件必需氨基酸的是 A：蛋类蛋白质 B：肉类蛋白质 C：大豆蛋白质 D：大米蛋白质

16、食物脂肪在血液中主要的运输形式是\_\_\_\_\_\_。A．长链脂肪酸 B．中链脂肪酸 C．短链脂肪酸 D．乳糜微粒 E．磷脂

17、身体活动水平主要取决于\_\_\_\_ A．运动类型

B．运动强度

C．运动持续时间

D．运动频率

E．身体状态

18、我国的传统饮食习惯为\_\_\_\_ A．谷类为主、蔬菜为辅

B．低糖

C．高膳食纤维

D．高能量

E．高蛋白

19、为保证称重记账法记录的准确性，应做到\_\_。A．调查中只对食物的名称进行详细记录 B．调查中只对食物的原料进行详细记录

C．调查中对食物的名称和原料进行详细记录 D．调查中对食物的新鲜程度进行详细的记录

20、一只2024克的鸭子，宰杀后烤制成600克的烤鸭，吃完后残渣重150克，该烤鸭的可食部为\_\_\_\_ A：25% B：70% C：75% D：80%

21、生后哪个月龄时，脑细胞数目的增加出现继胎儿期之后的第二个高峰 A：生后的第1个月? B：生后的第3个月 C：生后的第6个月 D：生后的第9个月 E：生后的第12个月

22、非食用色素包括\_\_\_\_ A．酸性色素

B．碱性色素

C．直接色素

D．无机颜料

E．姜黄素

23、猪肉中常见的寄生虫有\_\_\_\_ A．旋毛虫

B．华支睾吸虫

C．姜片虫

D．囊虫

E．猪带绦虫

24、Vit C能将铁还原成为 A：FE+++ B：Fe++ C：Fe+ D：皆非

25、基础代谢占总量消耗的\_\_\_\_ A．50%～60%

B．60%～70% C．65%～70% D．55%～65%

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！