

## 食品化学-题库.

[1] 题型.名词解释

[1] 题干.食品化学

[1] 正确答案.A

[1] 难易度.中

[1] 选项数.1

[1] A.是一门研究食品（包括食品原料）的组成、特性及其产生的化学变化的科学。

---

[3] 题型.简答题

[3] 题干.食品的主要化学成分包括哪些

[3] 正确答案.A

[3] 难易度.中

[3] 选项数.1

[3] A.1、水分。2、矿物质。3、碳水化合物。4、蛋白质。5、脂肪。6.其他成分。维生素，有机酸，芳香油，色素，特有成份

---

[5] 题型.名词解释

[5] 题干.食物

[5] 正确答案.A

[5] 难易度.易

[5] 选项数.1

[5] A.为维持正常生活机能而经口摄入体内的含有营养素的物料统称为食物。

---

[6] 题型.判断题

[6] 题干.不管是什么食品，安全性是首要的

[6] 正确答案.A

[6] 难易度.易

[6] 选项数.2

[6] A.正确

[6] B.错误

---

[7] 题型.判断题

[7] 题干.对食品卫生的要求是：无毒，无害，满足营养要求，还要有色香味等感观等要求

[7] 正确答案.A

[7] 难易度.易

[7] 选项数.2

[7] A.正确

[7] B.错误

---

[8] 题型.单选题

[8] 题干.食欲的产生依靠食物的色香味和（）的吻合

[8] 正确答案.B

[8] 难易度.易

[8] 选项数.4

[8] A.环境

[8] B.由食物唤起的愉快经验

[8] C.餐具

[8] D.教师的语言

---

---

[11] 题型.单选题

[11] 题干.温度过高或过低不会造成（）

[11] 正确答案.A

- [11] 难易度.中
  - [11] 选项数.4
  - [11] A.酶活性增高
  - [11] B.存在的竞争性反应使反应路线改变或受影响
  - [11] C.体系的物理状态可能发生变化
  - [11] D.一个或几个反应物可能短缺
- 

- [12] 题型.判断题
  - [12] 题干.食品组成决定了参与化学变化的反应物
  - [12] 正确答案.A
  - [12] 难易度.中
  - [12] 选项数.2
  - [12] A.正确
  - [12] B.错误
- 

- [14] 题型.填空题
  - [14] 题干. ( ) 指食品中化学反应和微生物生长能够利用的水的多少。
  - [14] 难易度.易
  - [14] 选项数.1
  - [14] A.水分活度
- 

- [15] 题型.判断题
- [15] 题干.水分活度在酶反应、脂类氧化、非酶褐变、蔗糖水解、叶绿素降解、花色素降解和许多其他反应中是决定反应速度的重要因素。
- [15] 正确答案.A
- [15] 难易度.易
- [15] 选项数.2

[15] A.正确

[15] B.错误

---

[16] 题型.单选题

[16] 题干.下列 ( ) 为宏量元素

[16] 正确答案.D

[16] 难易度.中

[16] 选项数.4

[16] A.铁

[16] B.锌

[16] C.铜

[16] D.钾

---

[18] 题型.单选题

[18] 题干.矿物质的特点不包括 ( )

[18] 正确答案.B

[18] 难易度.中

[18] 选项数.4

[18] A.在体内不能合成

[18] B.在体内组织器官中均匀分布

[18] C.矿物质元素相互之间存在协同或拮抗效应

[18] D.部分矿物质元素需要量很少

---

[19] 题型.单选题

[19] 题干.矿物质元素缺乏的主要原因为

[19] 正确答案.B

[19] 难易度.中

[19] 选项数.4

[19] A.摄取不足

- [19] B.吸收不良
  - [19] C.代谢障碍
  - [19] D.排泄过多
- 
- 
- 

- [23] 题型.单选题
  - [23] 题干.长期钙缺乏可引起 ( )
  - [23] 正确答案.C
  - [23] 难易度.中
  - [23] 选项数.4
  - [23] A.侏儒症
  - [23] B.呆小病
  - [23] C.佝偻病
  - [23] D.克山病
- 

- [24] 题型.判断题
  - [24] 题干.铁是人体必需微量元素中含量最多的, 约 4-5g
  - [24] 正确答案.A
  - [24] 难易度.易
  - [24] 选项数.2
  - [24] A.正确
  - [24] B.错误
- 

- [26] 题型.单选题
- [26] 题干.正常成年人体内含锌的总量为 ( )
- [26] 正确答案.D
- [26] 难易度.中

- [26] 选项数.4
  - [26] A.14 ~ 21mg
  - [26] B.20 ~ 25mg
  - [26] C.80 ~ 100mg
  - [26] D.2 ~ 2.5g
- 

- [27] 题型.判断题
  - [27] 题干.锌能促进机体免疫功能
  - [27] 正确答案.A
  - [27] 难易度.中
  - [27] 选项数.2
  - [27] A.正确
  - [27] B.错误
- 

- [28] 题型.单选题
  - [28] 题干.膳食中有很多因素可影响锌的吸收，下面几项能促进锌吸收的因素为（）
  - [28] 正确答案.C
  - [28] 难易度.中
  - [28] 选项数.4
  - [28] A.植酸
  - [28] B.膳食纤维
  - [28] C.维生素 D
  - [28] D.过多的铜、镉、钙和亚铁离子
- 

- [29] 题型.单选题
- [29] 题干.硒过量可引起中毒，其主要症状有（）
- [29] 正确答案.D
- [29] 难易度.易
- [29] 选项数.4

- [29] A.毛发变干、脱落
  - [29] B.肢端麻木
  - [29] C.脱甲、指甲变脆
  - [29] D.均是
- 

- [30] 题型.判断题
  - [30] 题干.体内钙磷最大的储库是骨
  - [30] 正确答案.A
  - [30] 难易度.易
  - [30] 选项数.2
  - [30] A.正确
  - [30] B.错误
- 

- [31] 题型.判断题
  - [31] 题干.镁对人体的心脏功能具有很好的调节作用
  - [31] 正确答案.A
  - [31] 难易度.易
  - [31] 选项数.2
  - [31] A.正确
  - [31] B.错误
- 

- [32] 题型.填空题
  - [32] 题干.镁主要分布于人体的（ ）中
  - [32] 难易度.易
  - [32] 选项数.1
  - [32] A.细胞内液
- 

- [33] 题型.单选题
- [33] 题干.镁的主要生理功能为
- [33] 正确答案.B

- [33] 难易度.中
  - [33] 选项数.4
  - [33] A.镁与钙在体内具有协同作用
  - [33] B.对神经、肌肉的兴奋性有镇静作用
  - [33] C.构成核苷酸类辅酶
  - [33] D.调节渗透压
- 

- [34] 题型.简答题
  - [34] 题干.简述烫漂对食品矿物质的含量的影响
  - [34] 正确答案.A
  - [34] 难易度.中
  - [34] 选项数.1
  - [34] A.食品与水接触，矿物质的损失可能很大，主要是烫漂后沥滤的结果，损失程度与矿物质的溶解度有关
- 

- [35] 题型.单选题
  - [35] 题干.谷类食品中含量最多的矿物质是（）
  - [35] 正确答案.A
  - [35] 难易度.易
  - [35] 选项数.4
  - [35] A.磷
  - [35] B.钙
  - [35] C.铁
  - [35] D.锌
- 

- [36] 题型.判断题
- [36] 题干.脂溶性维生素溶于脂肪，而不溶于水
- [36] 正确答案.A
- [36] 难易度.中
- [36] 选项数.2



[36] A.正确

[36] B.错误

---

[37] 题型.单选题

[37] 题干.维生素按照其溶解性分为水溶性维生素和脂溶性维生素，下列属于脂溶性维生素的营养素是（）

[37] 正确答案.A

[37] 难易度.中

[37] 选项数.4

[37] A.维生素 A

[37] B.维生素 B1

[37] C.维生素 C

[37] D.叶酸

---

[38] 题型.判断题

[38] 题干.维生素 A 属于水溶性维生素

[38] 正确答案.B

[38] 难易度.易

[38] 选项数.2

[38] A.正确

[38] B.错误

---

[40] 题型.单选题

[40] 题干.下列属于维生素 A 原的类胡萝卜素是（）

[40] 正确答案.C

[40] 难易度.难

[40] 选项数.4

[40] A.番茄红素

[40] B.玉米黄素

[40] C.β-隐黄素

[40] D.辣椒红素

---

[41] 题型.单选题

[41] 题干.维生素 B 不具有哪个性质

[41] 正确答案.B

[41] 难易度.中

[41] 选项数.4

[41] A.白色结晶性粉末

[41] B.水溶液显碱性

[41] C.有升华性

[41] D.易溶于水

---

[42] 题型.单选题

[42] 题干.维生素 D 中毒

[42] 正确答案.D

[42] 难易度.中

[42] 选项数.4

[42] A.体重下降, 生长发育迟缓

[42] B.易惊、多汗, 方颅

[42] C.眼结膜干燥, 角膜失去光泽

[42] D.多脏器出现钙化灶

---

[43] 题型.判断题

[43] 题干.主要的脂溶性维生素包括维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K

[43] 正确答案.A

[43] 难易度.易

[43] 选项数.2

[43] A.正确

[43] B.错误

---

[44] 题型.判断题

[44] 题干.维生素 D 的膳食来源主要为三个方面, 即普通食物、维生素 D 强化食物及鱼肝油

[44] 正确答案.A

[44] 难易度.易

[44] 选项数.2

[44] A.正确

[44] B.错误

---

[45] 题型.单选题

[45] 题干.维生素 E

[45] 正确答案.D

[45] 难易度.中

[45] 选项数.4

[45] A.具碱性、水溶性

[45] B.具酸性、水溶性、旋光性

[45] C.具还原性、脂溶性

[45] D.水解后具还原性、脂溶性

---

[46] 题型.判断题

[46] 题干.维生素 A、维生素 B1、维生素 C、维生素 D、维生素 E 都具有抗氧化作用

[46] 正确答案.B

[46] 难易度.中

[46] 选项数.2

[46] A.正确

[46] B.错误

- 
- 
- [48] 题型.单选题
- [48] 题干. ( ) 又名核黄素
- [48] 正确答案.A
- [48] 难易度.易
- [48] 选项数.4
- [48] A.维生素 B2
- [48] B.维生素 B6
- [48] C.维生素 C
- [48] D.维生素 E
- 

- 
- [50] 题型.判断题
- [50] 题干.核黄素参与构成辅酶 I
- [50] 正确答案.B
- [50] 难易度.易
- [50] 选项数.2
- [50] A.正确
- [50] B.错误
- 

- 
- [51] 题型.判断题
- [51] 题干.烟酸或尼克酸酸性条件易破坏
- [51] 正确答案.B
- [51] 难易度.易
- [51] 选项数.2
- [51] A.正确
- [51] B.错误
-

- [52] 题型.判断题  
[52] 题干.烟酸可影响甘油三酯代谢  
[52] 正确答案.A  
[52] 难易度.易  
[52] 选项数.2  
[52] A.正确  
[52] B.错误
- 

- [53] 题型.判断题  
[53] 题干.叶酸对冷、中性条件稳定，不易破坏  
[53] 正确答案.B  
[53] 难易度.中  
[53] 选项数.2  
[53] A.正确  
[53] B.错误
- 

- [54] 题型.单选题  
[54] 题干.维生素 B12:  
[54] 正确答案.D  
[54] 难易度.中  
[54] 选项数.4  
[54] A.可抗血小板聚集和抗血栓形成  
[54] B.主要用于肝素过量引起的出血  
[54] C.直接激活纤溶酶原转变为纤溶酶，起到溶血栓作用  
[54] D.主要用于恶性贫血和巨幼红细胞性贫血
- 

- [55] 题型.单选题  
[55] 题干.维生素 C 降解主要途径是  
[55] 正确答案.B  
[55] 难易度.易

- [55] 选项数.4
  - [55] A.脱羧
  - [55] B.氧化
  - [55] C.光学异构化
  - [55] D.聚合
- 

- [56] 题型.单选题
  - [56] 题干.含有维生素 C 丰富的食物是
  - [56] 正确答案.C
  - [56] 难易度.中
  - [56] 选项数.4
  - [56] A.动物肝脏、鱼肝油、禽蛋
  - [56] B.谷类、豆类和干果类
  - [56] C.新鲜的蔬菜、水果
  - [56] D.海带、紫菜
- 

- [57] 题型.判断题
  - [57] 题干.维生素 B 为脂溶性维生素
  - [57] 正确答案.B
  - [57] 难易度.易
  - [57] 选项数.2
  - [57] A.正确
  - [57] B.错误
- 

- [58] 题型.判断题
- [58] 题干.蔬菜中的维生素含量一般是深色菜叶比浅色菜叶含量低
- [58] 正确答案.B
- [58] 难易度.易
- [58] 选项数.2

[58] A.正确

[58] B.错误

---

[59] 题型.单选题

[59] 题干.下列食品中维生素 B2 含量最少的是

[59] 正确答案.D

[59] 难易度.易

[59] 选项数.4

[59] A.大豆

[59] B.白菜

[59] C.牛奶

[59] D.大米

---

[60] 题型.判断题

[60] 题干.水果中维生素 B1、维生素 B2 含量较高

[60] 正确答案.B

[60] 难易度.易

[60] 选项数.2

[60] A.正确

[60] B.错误

---

[61] 题型.单选题

[61] 题干.以下 () 方式, 维生素 B 损失较少

[61] 正确答案.C

[61] 难易度.中

[61] 选项数.4

[61] A.米面过精加工

[61] B.淘米次数多

[61] C.蔬菜用急火快炒

[61] D.食物加碱

---

[62] 题型.名词解释

[62] 题干.风味

[62] 正确答案.A

[62] 难易度.中

[62] 选项数.1

[62] A.是指食物在摄入前后刺激人的所有感官而产生的各种感觉的综合。它包括了味、嗅、触、视、听等感官反应而引起的化学、物理和心理感觉，是这些感觉的综合效应

---

---

---

[65] 题型.判断题

[65] 题干.一氧化氮能够与肉类组织中的肌红蛋白结合成红色稳定的亚硝基肌红蛋白

[65] 正确答案.A

[65] 难易度.中

[65] 选项数.2

[65] A.正确

[65] B.错误

---

[66] 题型.填空题

[66] 题干.肌红蛋白的蛋白质为 ( )

[66] 难易度.中

[66] 选项数.1

[66] A.珠蛋白

---

---

[68] 题型.判断题

[68] 题干.所有的类胡萝卜素都是脂溶性色素



[68] 正确答案.B

[68] 难易度.易

[68] 选项数.2

[68] A.正确

[68] B.错误

---

[69] 题型.判断题

[69] 题干.光和氧可促进类胡萝卜素的氧化降解

[69] 正确答案.A

[69] 难易度.易

[69] 选项数.2

[69] A.正确

[69] B.错误

---

[70] 题型.填空题

[70] 题干.食品色素包括天然色素和（ ）色素两大类。

[70] 难易度.易

[70] 选项数.1

[70] A.人工合成

---

[71] 题型.判断题

[71] 题干.红花黄素属于黄酮类

[71] 正确答案.B

[71] 难易度.易

[71] 选项数.2

[71] A.正确

[71] B.错误

---

[72] 题型.判断题

[72] 题干.甜菜色素是一类水溶性色素，可分为甜菜红色素和甜菜

## 黄色素两大类化合物

[72] 正确答案.A

[72] 难易度.中

[72] 选项数.2

[72] A.正确

[72] B.错误

---

[73] 题型.判断题

[73] 题干.pH 对甜菜色素稳定没有影响

[73] 正确答案.B

[73] 难易度.易

[73] 选项数.2

[73] A.正确

[73] B.错误

---

[74] 题型.判断题

[74] 题干.姜黄色素易溶于水

[74] 正确答案.B

[74] 难易度.易

[74] 选项数.2

[74] A.正确

[74] B.错误

---

[75] 题型.单选题

[75] 题干.红曲色素属于 ( )

[75] 正确答案.D

[75] 难易度.中

[75] 选项数.4

[75] A.食用合成色素

[75] B.非食用色素

- [75] C.从植物组织中提取的色素  
[75] D.从微生物体中提取的色素
- 

- [76] 题型.单选题  
[76] 题干.虫胶红色素是 ()  
[76] 正确答案.D  
[76] 难易度.中  
[76] 选项数.4  
[76] A.防腐剂  
[76] B.发色剂  
[76] C.发色助剂  
[76] D.天然着色剂
- 

- [77] 题型.单选题  
[77] 题干.酶促褐变是下列哪种物质在酶的作用下,使产品颜色变褐的现象 ()  
[77] 正确答案.B  
[77] 难易度.中  
[77] 选项数.4  
[77] A.酸类  
[77] B.黄酮类化合物  
[77] C.蛋白质  
[77] D.糖
- 

- [78] 题型.判断题  
[78] 题干.红糖的褐色来自氧化反应和酶促褐变所产生的类黑素。  
[78] 正确答案.B  
[78] 难易度.中  
[78] 选项数.2

[78] A.正确

[78] B.错误

---

[79] 题型.填空题

[79] 题干.酶促褐变所需条件为：酚酶、底物、（ ）

[79] 难易度.易

[79] 选项数.1

[79] A.痒

---

[80] 题型.名词解释

[80] 题干.美拉德反应

[80] 正确答案.A

[80] 难易度.中

[80] 选项数.1

[80] A.还原性糖与蛋白质之间发生的缩合反应，产生动物自身分泌的消化酶不能降解的氨基 - 糖复合物，影响氨基酸的吸收利用，降低饲料营养价值。

---

[81] 题型.单选题

[81] 题干.以下各项中对美拉德反应无影响的因子是（ ）

[81] 正确答案.D

[81] 难易度.中

[81] 选项数.4

[81] A.pH 值

[81] B.温度

[81] C.金属离子

[81] D.酶浓度

---

[82] 题型.判断题

[82] 题干.食品香味是多种呈香物质的综合反映

[82] 正确答案.A

[82] 难易度.易

[82] 选项数.2

[82] A.正确

[82] B.错误

---

[83] 题型.单选题

[83] 题干.加工食品时对香味具有改善和增强作用的增香剂是 ( )

[83] 正确答案.B

[83] 难易度.易

[83] 选项数.4

[83] A.丁香酚

[83] B.麦芽酚

[83] C.乙醇

[83] D.茴香脑

---

[84] 题型.判断题

[84] 题干.黄瓜中的香味化合物主要是羰基化合物和醇类

[84] 正确答案.A

[84] 难易度.易

[84] 选项数.2

[84] A.正确

[84] B.错误

---

[85] 题型.判断题

[85] 题干.经烹调的马铃薯含有的挥发性化合物主要有：羰基化合物、醇类、硫化物及呋喃类化合物

[85] 正确答案.A

[85] 难易度.易

[85] 选项数.2

[85] A.正确

[85] B.错误

---

[86] 题型.名词解释

[86] 题干.味觉

[86] 正确答案.A

[86] 难易度.中

[86] 选项数.1

[86] A.指食物在人的口腔内对味觉器官化学感受系统的刺激并产生的一种感觉

---

[87] 题型.单选题

[87] 题干.在正常情况下，符合年龄对味觉产生的影响选项是( )。

[87] 正确答案.B

[87] 难易度.中

[87] 选项数.4

[87] A.青年人比幼年人味觉灵敏度高

[87] B.老年人比幼年人味觉灵敏度高

[87] C.老年人比青壮年人味觉灵敏度高

[87] D.青年人比老年人味觉灵敏度高

---

[88] 题型.判断题

[88] 题干.温度对味觉产生影响，人对苦味和咸味的敏感度随着温度的升高而降低

[88] 正确答案.A

[88] 难易度.易

[88] 选项数.2

[88] A.正确

[88] B.错误

---

- [89] 题型.单选题
- [89] 题干.天然甜味剂是由下列哪类物质提取的甜味物质 ( )
- [89] 正确答案.D
- [89] 难易度.易
- [89] 选项数.4
- [89] A.矿物质
- [89] B.海洋鱼类
- [89] C.动物内脏
- [89] D.植物
- 

- [90] 题型.判断题
- [90] 题干.甜味剂分人工甜味剂和天然甜味剂两大类
- [90] 正确答案.A
- [90] 难易度.中
- [90] 选项数.2
- [90] A.正确
- [90] B.错误
- 

- [91] 题型.单选题
- [91] 题干.天然甜味剂的来源是 ( )
- [91] 正确答案.D
- [91] 难易度.中
- [91] 选项数.4
- [91] A.动物组织中的甜味物质
- [91] B.矿物质中的甜味物质
- [91] C.海洋鱼类组织中的甜味物质
- [91] D.植物组织中的甜味物质
- 

- [92] 题型.判断题
- [92] 题干.天然的食品添加剂比人工化学食品添加剂合成的安全

[92] 正确答案.B

[92] 难易度.易

[92] 选项数.2

[92] A.正确

[92] B.错误

---

[93] 题型.判断题

[93] 题干.天然的食品添加剂可以在食品中任意使用

[93] 正确答案.B

[93] 难易度.易

[93] 选项数.2

[93] A.正确

[93] B.错误

---

[94] 题型.判断题

[94] 题干.食品添加剂按其来源可分为天然食品添加剂和人工化学合成食品添加剂，一般认为二者中人工化学合成食品添加剂的毒性较弱

[94] 正确答案.B

[94] 难易度.易

[94] 选项数.2

[94] A.正确

[94] B.错误

---

[96] 题型.判断题

[96] 题干.不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂

[96] 正确答案.A

[96] 难易度.中



[96] 选项数.2

[96] A.正确

[96] B.错误

---

[98] 题型.判断题

[98] 题干.海藻糖是天然双糖中最稳定的糖

[98] 正确答案.A

[98] 难易度.易

[98] 选项数.2

[98] A.正确

[98] B.错误

---

[99] 题型.单选题

[99] 题干. ( ) 是一种天然高分子聚合物, 属于氨基多糖

[99] 正确答案.C

[99] 难易度.中

[99] 选项数.4

[99] A.海藻糖

[99] B.那他霉素

[99] C.壳聚糖

[99] D.鱼精蛋白

---

[100] 题型.判断题

[100] 题干.紫外线是氧化作用的强激化剂和催化剂

[100] 正确答案.A

[100] 难易度.易

[100] 选项数.2

[100] A.正确

[100] B.错误

---

[102] 题型.单选题

[102] 题干.在我国,下列漂白剂中不可作为面粉漂白剂使用的是  
( )

[102] 正确答案.C

[102] 难易度.易

[102] 选项数.4

[102] A.过氧化苯甲酰

[102] B.溴酸钾

[102] C.亚硫酸钠

[102] D.偶氮甲酰胺

---

[103] 题型.判断题

[103] 题干.凡是添加少量即能使互不相溶的液体(如油和水)形成稳定乳浊液的食品添加剂称为乳化剂。

[103] 正确答案.A

[103] 难易度.易

[103] 选项数.2

[103] A.正确

[103] B.错误

---

[106] 题型.判断题

[106] 题干.小苏打属于碱性膨松剂

[106] 正确答案.A

[106] 难易度.中

[106] 选项数.2

[106] A.正确

[106] B.错误

---

[107] 题型.判断题

[107] 题干.糖类按其分子结构可分为单糖、低聚糖和多聚糖

[107] 正确答案.A

[107] 难易度.易

[107] 选项数.2

[107] A.正确

[107] B.错误

---

[108] 题型.单选题

[108] 题干.单糖不包括:

[108] 正确答案.D

[108] 难易度.中

[108] 选项数.4

[108] A.葡萄糖

[108] B.果糖

[108] C.半乳糖

[108] D.蔗糖

---

[109] 题型.判断题

[109] 题干.低聚糖也是一种低能量糖，大豆低聚糖的热值仅为水苏糖的 50%，可添加在糖尿病患者的专用食品中

[109] 正确答案.B

[109] 难易度.易

[109] 选项数.2

[109] A.正确

[109] B.错误

---

[110] 题型.判断题

[110] 题干.多聚糖包括淀粉、动物淀粉（糖元）、半纤维素和纤维素。

[110] 正确答案.A

[110] 难易度.易

[110] 选项数.2

[110] A.正确

[110] B.错误

---

[111] 题型.单选题

[111] 题干.大豆低聚糖是

[111] 正确答案.C

[111] 难易度.中

[111] 选项数.4

[111] A.乳糖

[111] B.果糖

[111] C.水苏糖

[111] D.麦芽糖

---

[112] 题型.填空题

[112] 题干.常见的食品单糖中吸湿性最强的是（ ）

[112] 难易度.中

[112] 选项数.1

[112] A.果糖

---

[113] 题型.单选题

[113] 题干.下列哪一项不是食品中单糖与低聚糖的功能特性（ ）

[113] 正确答案.D

[113] 难易度.中

[113] 选项数.4

- [113] A.产生甜味
  - [113] B.结合有风味的物质
  - [113] C.亲水性
  - [113] D.有助于食品成型
- 

[114] 题型.判断题

[114] 题干.D-葡萄糖, D-甘露糖和 D-果糖生成同一种糖脎。

[114] 正确答案.A

[114] 难易度.中

[114] 选项数.2

[114] A.正确

[114] B.错误

---

[115] 题型.单选题

[115] 题干.丙糖、丁糖、戊糖、己糖和庚糖在体内需经过下列哪一代谢途径才能实现相互转变 ( )

[115] 正确答案.D

[115] 难易度.中

[115] 选项数.4

[115] A.糖酵解

[115] B.糖异生

[115] C.糖原合成

[115] D.磷酸戊糖途径

---

[116] 题型.单选题

[116] 题干. ( ) 稳定有甜味, 在植物界中有甘露醇、山梨醇等

[116] 正确答案.A

[116] 难易度.中

[116] 选项数.4

[116] A.糖醇

[116] B.糖醛酸

[116] C.氨基糖

[116] D.糖苷

---

[117] 题型.判断题

[117] 题干.洋葱是富含低聚果糖的食物

[117] 正确答案.A

[117] 难易度.易

[117] 选项数.2

[117] A.正确

[117] B.错误

---

[119] 题型.填空题

[119] 题干.超过 20 个单糖的聚合物称为 ( )

[119] 难易度.易

[119] 选项数.1

[119] A.多糖

---

[120] 题型.判断题

[120] 题干.淀粉中主要含有直链淀粉和支链淀粉两种淀粉分子

[120] 正确答案.A

[120] 难易度.易

[120] 选项数.2

[120] A.正确

[120] B.错误

---

[121] 题型.单选题

[121] 题干.以下属于淀粉化学性质的是 ( )

[121] 正确答案.D

- [121] 难易度.中
  - [121] 选项数.4
  - [121] A.溶于热水
  - [121] B.制作药片
  - [121] C.遇碘溶液变蓝色
  - [121] D.作为胭脂的胶合剂
- 

- [122] 题型.单选题
  - [122] 题干.造成淀粉老化的原因是由于（）
  - [122] 正确答案.A
  - [122] 难易度.难
  - [122] 选项数.4
  - [122] A.糊化形成的糊精在较长时间冷却
  - [122] B.干淀粉较长时间冷却
  - [122] C.湿淀粉较长时间冷却
  - [122] D.面粉长时间冷却
- 

- [123] 题型.判断题
  - [123] 题干.纤维素和半纤维素大量存在于水果
  - [123] 正确答案.B
  - [123] 难易度.中
  - [123] 选项数.2
  - [123] A.正确
  - [123] B.错误
- 

- [124] 题型.判断题
- [124] 题干.不溶性纤维包括纤维素、半纤维素和果胶。
- [124] 正确答案.B
- [124] 难易度.易
- [124] 选项数.2

[124] A.正确

[124] B.错误

---

[125] 题型.判断题

[125] 题干.琼脂是增稠剂

[125] 正确答案.A

[125] 难易度.易

[125] 选项数.2

[125] A.正确

[125] B.错误

---

[126] 题型.填空题

[126] 题干.复合糖是由糖与非糖物质组成的，常见的复合糖由糖与（ ）组合

[126] 难易度.易

[126] 选项数.1

[126] A.蛋白质

---

[127] 题型.单选题

[127] 题干.糖蛋白中蛋白质与糖分子结合的键称（ ）

[127] 正确答案.A

[127] 难易度.中

[127] 选项数.4

[127] A.糖肽键

[127] B.3, 5-磷酸二酯键

[127] C.肽键

[127] D.酯键

---

[128] 题型.填空题

[128] 题干.根据脂类的化学结构及其组成，将脂类分为简单脂类、



复合脂类和 ( ) 脂类。

[128] 难易度.易

[128] 选项数.1

[128] A.衍生

---

[129] 题型.名词解释

[129] 题干.衍生脂类

[129] 正确答案.A

[129] 难易度.中

[129] 选项数.1

[129] A.是具有脂类一般性质的简单脂类或复合脂类的衍生物，包括脂肪酸、固醇类、碳氢化合物、类胡萝卜素、脂溶性维生素等

---

[130] 题型.单选题

[130] 题干.必须脂肪酸与非必须脂肪酸的区别是 ( )

[130] 正确答案.D

[130] 难易度.中

[130] 选项数.4

[130] A.前者不能在人体内消化，而后者可以

[130] B.后者不能在人体内消化，而前者可以

[130] C.所含氮元素的量不一样

[130] D.前者不能在人体合成，而后者可以

---

[131] 题型.单选题

[131] 题干.下列脂肪酸不属于必须脂肪酸的是 ( )

[131] 正确答案.C

[131] 难易度.中

[131] 选项数.4

[131] A.亚油酸

[131] B.亚麻酸

- [131] C.肉豆蔻酸  
[131] D.花生四烯酸
- 

[132] 题型.单选题

[132] 题干.下列内容属于食用油脂水解之后生成的物质是( )

[132] 正确答案.B

[132] 难易度.易

[132] 选项数.4

[132] A.鸟苷酸

[132] B.甘油

[132] C.核苷酸

[132] D.醚类化合物

---

[133] 题型.判断题

[133] 题干.过氧化值 (POV) 是衡量油脂水解程度的指标。

[133] 正确答案.B

[133] 难易度.易

[133] 选项数.2

[133] A.正确

[133] B.错误

---

[134] 题型.判断题

[134] 题干.低温储存能加快油脂自动氧化

[134] 正确答案.B

[134] 难易度.中

[134] 选项数.2

[134] A.正确

[134] B.错误

---

[135] 题型.判断题  
[135] 题干.单重态氧是油脂自动氧化的自由基活性引发剂  
[135] 正确答案.A  
[135] 难易度.易  
[135] 选项数.2  
[135] A.正确  
[135] B.错误

---

[136] 题型.判断题  
[136] 题干.酶促氧化是指脂肪在酶参与下所发生的氧化反应  
[136] 正确答案.A  
[136] 难易度.易  
[136] 选项数.2  
[136] A.正确  
[136] B.错误

---

[137] 题型.名词解释  
[137] 题干.油脂精炼  
[137] 正确答案.A  
[137] 难易度.难  
[137] 选项数.1  
[137] A.就是以利用压榨法或溶剂浸出法等制油方法所得到的毛油(原油)为原料,根据油脂与其中所含杂质在性质上的差异,采取一定的工艺措施,将油脂与杂质分离开来,以提高油脂食用和储藏稳定性与安全性的过程

---

[138] 题型.单选题  
[138] 题干.油脂采用酯交换改性一般是采用()为催化剂  
[138] 正确答案.B  
[138] 难易度.中

[138] 选项数.4

[138] A.甲醇

[138] B.甲醇钠

[138] C.乙醇

[138] D.丙醇

---

[139] 题型.判断题

[139] 题干.用于动物性油脂保存过程中具有防止油脂氧化作用的化学物质称为抗氧化剂

[139] 正确答案.A

[139] 难易度.易

[139] 选项数.2

[139] A.正确

[139] B.错误

---

[140] 题型.单选题

[140] 题干.下列哪一项不是油脂的作用。 ( )

[140] 正确答案.B

[140] 难易度.中

[140] 选项数.4

[140] A.带有脂溶性维生素

[140] B.易于消化吸收风味好

[140] C.可溶解风味物质

[140] D.吃后可增加食后饱足感

---

[141] 题型.单选题

[141] 题干.可作为脂肪替代品的物质是 ( )

[141] 正确答案.B

[141] 难易度.中

[141] 选项数.4

- [141] A.低聚糖
  - [141] B.蔗糖聚酯
  - [141] C.膳食纤维
  - [141] D.果胶
- 

- [142] 题型.判断题
  - [142] 题干.水是唯一以三种物理状态广泛存在的物质
  - [142] 正确答案.A
  - [142] 难易度.中
  - [142] 选项数.2
  - [142] A.正确
  - [142] B.错误
- 

- [144] 题型.判断题
  - [144] 题干.食品的水分含量高的食品比水分含量低的食品容易发生腐败变质
  - [144] 正确答案.B
  - [144] 难易度.易
  - [144] 选项数.2
  - [144] A.正确
  - [144] B.错误
- 

- [145] 题型.判断题
- [145] 题干.所有的动植物性食品都含有水
- [145] 正确答案.A
- [145] 难易度.易
- [145] 选项数.2
- [145] A.正确
- [145] B.错误

---

[147] 题型.判断题

[147] 题干.水在食品中的存在状态,是指水在食品中和各类食品成分之间的关系及水的存在量

[147] 正确答案.A

[147] 难易度.易

[147] 选项数.2

[147] A.正确

[147] B.错误

---

[149] 题型.单选题

[149] 题干.以下蛋白质的变性与疏水相互作用不相关的是 ( )

[149] 正确答案.A

[149] 难易度.中

[149] 选项数.4

[149] A.酸碱因素

[149] B.有机溶剂

[149] C.有机化合物

[149] D.界面作用

---

[150] 题型.填空题

[150] 题干. ( ) 又称体相水

[150] 难易度.中

[150] 选项数.1

[150] A.自由水

---

[151] 题型.判断题

[151] 题干.人体组织中的水有自由水和结合水之分,自由水是指分

子游离而不与其他组织分子相结合的水

[151] 正确答案.A

[151] 难易度.中

[151] 选项数.2

[151] A.正确

[151] B.错误

---

[152] 题型.填空题

[152] 题干.在一定温度下,使食品吸湿或干燥,得到的水分含量与( )的关系曲线称为水分等温吸湿线。

[152] 难易度.易

[152] 选项数.1

[152] A.水分活度

---

[153] 题型.判断题

[153] 题干.所有动物性蛋白质食品的营养价值都高于植物性蛋白质食品

[153] 正确答案.B

[153] 难易度.易

[153] 选项数.2

[153] A.正确

[153] B.错误

---

[154] 题型.单选题

[154] 题干.影响酶促反应的因素不包括

[154] 正确答案.B

[154] 难易度.中

[154] 选项数.4

[154] A.酶浓度

[154] B.酶促反应时间

[154] C.底物的种类和浓度

[154] D.温度

---

[155] 题型.简答题

[155] 题干.简述水分活度影响酶促反应的途径

[155] 正确答案.A

[155] 难易度.难

[155] 选项数.1

[155] A.(1)水作为运动介质促进扩散作用(主要因素)(2)稳定酶的结构和构象(3)水是水解反应的底物(4)破坏极性基团的氢键(5)从反应复合物中释放出来

---

[156] 题型.判断题

[156] 题干.酶促化学反应具有的专一性是指酶对底物的选择性

[156] 正确答案.A

[156] 难易度.易

[156] 选项数.2

[156] A.正确

[156] B.错误

---

[157] 题型.判断题

[157] 题干.蛋白质是由不同氨基酸以肽键相连所组成的具有一定空间结构的生物大分子物质,在生物体内广泛存在,是构成生物体最重要的高分子有机含氧化合物,是生命的物质基础。

[157] 正确答案.A

[157] 难易度.易

[157] 选项数.2

[157] A.正确

[157] B.错误

---



- [158] 题型.单选题
- [158] 题干.蛋白质元素组成的特点之一为含有 ( )
- [158] 正确答案.C
- [158] 难易度.易
- [158] 选项数.4
- [158] A.碳
- [158] B.钙
- [158] C.氮
- [158] D.磷
- 

- [159] 题型.单选题
- [159] 题干.蛋白质的元素组成特点是
- [159] 正确答案.B
- [159] 难易度.中
- [159] 选项数.4
- [159] A.含有大量的碳
- [159] B.含氮量平均为 16%
- [159] C.含少量的硫
- [159] D.含氧量为 19% ~ 24%
- 

- [160] 题型.判断题
- [160] 题干. $\beta$ 转角通常由四个氨基酸残基组成, 第二个氨基酸残基常为脯氨酸
- [160] 正确答案.A
- [160] 难易度.易
- [160] 选项数.2
- [160] A.正确
- [160] B.错误
-

[161] 题型.判断题

[161] 题干.胰岛素分子中含有两条多肽链，所以每个胰岛素分子是由两个亚基构成

[161] 正确答案.B

[161] 难易度.中

[161] 选项数.2

[161] A.正确

[161] B.错误

---

[162] 题型.单选题

[162] 题干.肌肉蛋白质中具有 ATP 酶活性的蛋白质是 ( )

[162] 正确答案.D

[162] 难易度.中

[162] 选项数.4

[162] A.肌红蛋白

[162] B.胶原蛋白

[162] C.肌动蛋白

[162] D.肌球蛋白

---

[164] 题型.判断题

[164] 题干.肌肉中的色素蛋白质主要是肌红蛋白，它是一分子色素和一分子珠蛋白构成的复合蛋白质。

[164] 正确答案.A

[164] 难易度.易

[164] 选项数.2

[164] A.正确

[164] B.错误

---

[165] 题型.判断题  
[165] 题干.明胶易被酶水解, 也易消化  
[165] 正确答案.A  
[165] 难易度.易  
[165] 选项数.2  
[165] A.正确  
[165] B.错误

---

[166] 题型.判断题  
[166] 题干.蛋白质是谷物中含量最多的成分  
[166] 正确答案.B  
[166] 难易度.易  
[166] 选项数.2  
[166] A.正确  
[166] B.错误

---

[167] 题型.单选题  
[167] 题干.与蛋白质理化性质不符的一项 ()  
[167] 正确答案.D  
[167] 难易度.中  
[167] 选项数.4  
[167] A.蛋白质由氨基酸组成  
[167] B.具有两性解离性质  
[167] C.变性即空间构象破坏  
[167] D.蛋白质变性是不可逆的

---

[168] 题型.单选题  
[168] 题干.有关蛋白质的理化性质中错误的表述是  
[168] 正确答案.C  
[168] 难易度.中

[168] 选项数.4

[168] A.蛋白质与水有很强的亲和力

[168] B.蛋白质在不同 pH 值条件下, 可形成阳离子或阴离子, 或二性离子

[168] C.蛋白质具有旋光性, 通常是左旋, 变性后可失去旋光性

[168] D.蛋白质与多肽类溶液在制备过程中, 可被容器、滤器或传输体系的材料表面吸附

---

---

[171] 题型.单选题

[171] 题干.下列哪一项不是对蛋白质水合作用和溶解度同时具有影响的因素 ( )

[171] 正确答案.C

[171] 难易度.中

[171] 选项数.4

[171] A.蛋白质浓度

[171] B.离子强度

[171] C.氨基酸的组成

[171] D.温度

---

[172] 题型.判断题

[172] 题干.蛋白质是生物体重要组成

[172] 正确答案.A

[172] 难易度.易

[172] 选项数.2

[172] A.正确

[172] B.错误

---

[173] 题型.简答题

[173] 题干.蛋白质的定义

[173] 正确答案.A

[173] 难易度.中

[173] 选项数.1

[173] A.是细胞中广泛存在的，有氨基酸通过肽键连接而成的，具有特定空间结构的生物大分子。

---

[175] 题型.名词解释

[175] 题干.蛋白质的一级结构

[175] 正确答案.A

[175] 难易度.易

[175] 选项数.1

[175] A.1969年，国际纯化学与应用化学委员会(IUPAC)规定：蛋白质的一级结构指蛋白质多肽链中 AA 的排列顺序，包括二硫键的位置。

---

[176] 题型.单选题

[176] 题干.蛋白质的（ ）结构是指蛋白质的多肽链中氨基酸的排列顺序，主要靠肽键维系

[176] 正确答案.B

[176] 难易度.易

[176] 选项数.4

[176] A.三级结构

[176] B.一级结构

[176] C.四级结构

[176] D.二级结构

---

[177] 题型.填空题

[177] 题干.糖、脂、蛋白质分解代谢过程中通过 ( ) 产生能量

[177] 难易度.中

[177] 选项数.1

[177] A.氧化磷酸化

---

[178] 题型.简答题

[178] 题干.蛋白质水解生成的氨基酸在体内的代谢包括哪两个方面

[178] 正确答案.A

[178] 难易度.难

[178] 选项数.1

[178] A.一方面主要用以合成机体自身所特有的蛋白质、多肽及其他含氮物质;另一方面可通过脱氨作用, 转氨作用, 联合脱氨或脱羧作用, 分解成 $\alpha$ -酮酸、胺类及二氧化碳。氨基酸分解所生成的 $\alpha$ -酮酸可以转变成糖、脂类或再合成某些非必需氨基酸, 也可以经过三羧酸循环氧化成二氧化碳和水, 并放出能量

---

[179] 题型.判断题

[179] 题干.蛋白质生物合成所需的能量都由 ATP 直接供给

[179] 正确答案.B

[179] 难易度.中

[179] 选项数.2

[179] A.正确

[179] B.错误

---

[180] 题型.填空题

[180] 题干.在蛋白质合成体系中, 还有溶解在胞质中的蛋白质, 在蛋白质合成的不同阶段起作用, 分别有起始因子、延长因子及 ( )

[180] 难易度.中

[180] 选项数.1

[180] A.终止因子

---

[181] 题型.判断题

[181] 题干.核糖体 RNA 是核糖体的结构成分，因此核糖体可看作是 RNA 和蛋白质的复合物

[181] 正确答案.A

[181] 难易度.易

[181] 选项数.2

[181] A.正确

[181] B.错误

---

[182] 题型.名词解释

[182] 题干.酶

[182] 正确答案.A

[182] 难易度.中

[182] 选项数.1

[182] A.酶是由活细胞产生的具有催化功能的生物大分子包括蛋白质和核酸，亦称生物催化剂。

---

[183] 题型.判断题

[183] 题干.酶的化学本质都是蛋白质

[183] 正确答案.B

[183] 难易度.易

[183] 选项数.2

[183] A.正确

[183] B.错误

---

[184] 题型.简答题

[184] 题干.根据反应性质将酶可分为哪 6 大类

[184] 正确答案.A  
[184] 难易度.难  
[184] 选项数.1  
[184] A.1.氧化还原酶类 2.转移酶类 3.水解酶类 4.裂合酶类 5.异构酶类 6.合成酶类

---

[185] 题型.名词解释  
[185] 题干.酶活力  
[185] 正确答案.A  
[185] 难易度.中  
[185] 选项数.1  
[185] A.也称酶活性，指酶催化一定化学反应的能力。其大小可用在一定条件下，它所催化的某一化学反应的反应速度来表示，两者呈线性关系。所以测定酶的活力就是测定酶的反应速率。

---

[186] 题型.填空题  
[186] 题干.辅助因子按其与酶蛋白结合的紧密程度分为辅酶和（ ）  
[186] 难易度.易  
[186] 选项数.1  
[186] A.辅基

---

[187] 题型.名词解释  
[187] 题干.酶原  
[187] 正确答案.A  
[187] 难易度.易  
[187] 选项数.1  
[187] A.酶在生物体内首先合成出来的无活性前体

---

---



[189] 题型.判断题

[189] 题干.凡能使酶的催化活性下降而不引起酶蛋白变性的物质统称为酶的抑制剂。

[189] 正确答案.A

[189] 难易度.易

[189] 选项数.2

[189] A.正确

[189] B.错误

---

[190] 题型.名词解释

[190] 题干.关键酶

[190] 正确答案.A

[190] 难易度.中

[190] 选项数.1

[190] A.在脂肪动员中，脂肪细胞内的甘油三酯脂肪酶是限速酶，它受多种激素的调控，因此称为激素敏感性脂肪酶（HSL）。

---

[191] 题型.填空题

[191] 题干.具有酶促活性的 RNA 称为（ ）

[191] 难易度.易

[191] 选项数.1

[191] A.核酶

---

[192] 题型.判断题

[192] 题干.酶活力是酶催化速度的量度指标，酶的比活力是酶纯度的量度指标，酶转换素是酶催化效率的量度指标

[192] 正确答案.A

[192] 难易度.易

[192] 选项数.2

[192] A.正确

[192] B.错误

---

[193] 题型.判断题

[193] 题干.酶活力指酶催化一定的化学反应的能力

[193] 正确答案.A

[193] 难易度.中

[193] 选项数.2

[193] A.正确

[193] B.错误

---

[195] 题型.单选题

[195] 题干.消化酶包括淀粉酶、脂肪酶和

[195] 正确答案.A

[195] 难易度.易

[195] 选项数.4

[195] A.蛋白酶

[195] B.转氨酶

[195] C.肌酸激酶

[195] D.碱性磷酸酶

---

[196] 题型.单选题

[196] 题干.催化脂肪酶水解的酶是 ( )

[196] 正确答案.B

[196] 难易度.中

[196] 选项数.4

[196] A.肽酶

[196] B.蛋白酶

[196] C.脂肪酶

[196] D.淀粉酶

---

[197] 题型.判断题

[197] 题干.胰液是同时含有蛋白酶、脂肪酶、淀粉酶的消化液

[197] 正确答案.A

[197] 难易度.易

[197] 选项数.2

[197] A.正确

[197] B.错误

---

[198] 题型.单选题

[198] 题干.有关固定化细胞和固定化酶的论述错误的是 ( )

[198] 正确答案.D

[198] 难易度.中

[198] 选项数.4

[198] A.固定化酶必须从微生物中提取,且提取得到的酶很不稳定

[198] B.完整细胞的固定化使酶活力损失较少

[198] C.固定化细胞的好处还在于它不须对细胞进行破碎而直接利用胞内酶

[198] D.固定化的微生物细胞必须是活细胞或处于休眠状态的细胞

---

[200] 题型.单选题

[200] 题干.食欲的产生依靠食物的色香味和 ( ) 的吻合

[200] 正确答案.B

[200] 难易度.易

[200] 选项数.4

[200] A.环境

[200] B.由食物唤起的愉快经验

- [200] C.餐具
  - [200] D.教师的语言
- 

- [201] 题型.单选题
  - [201] 题干.天然甜味剂的来源是 ( )
  - [201] 正确答案.D
  - [201] 难易度.中
  - [201] 选项数.4
  - [201] A.动物组织中的甜味物质
  - [201] B.矿物质中的甜味物质
  - [201] C.海洋鱼类组织中的甜味物质
  - [201] D.植物组织中的甜味物质
- 

- [202] 题型.单选题
  - [202] 题干.下列 ( ) 为宏量元素
  - [202] 正确答案.D
  - [202] 难易度.中
  - [202] 选项数.4
  - [202] A.铁
  - [202] B.锌
  - [202] C.铜
  - [202] D.钾
- 

- [203] 题型.单选题
- [203] 题干.在我国, 下列漂白剂中不可作为面粉漂白剂使用的是 ( )
- [203] 正确答案.C
- [203] 难易度.易
- [203] 选项数.4
- [203] A.过氧化苯甲酰

- [203] B.溴酸钾
- [203] C.亚硫酸钠
- [203] D.偶氮甲酰胺

- 
- [204] 题型.单选题
  - [204] 题干.矿物质的特点不包括 ( )
  - [204] 正确答案.B
  - [204] 难易度.中
  - [204] 选项数.4
  - [204] A.在体内不能合成
  - [204] B.在体内组织器官中均匀分布
  - [204] C.矿物质元素相互之间存在协同或拮抗效应
  - [204] D.部分矿物质元素需要量很少

- 
- [205] 题型.单选题
  - [205] 题干.单糖不包括:
  - [205] 正确答案.D
  - [205] 难易度.中
  - [205] 选项数.4
  - [205] A.葡萄糖
  - [205] B.果糖
  - [205] C.半乳糖
  - [205] D.蔗糖

- 
- [206] 题型.单选题
  - [206] 题干.长期钙缺乏可引起 ( )
  - [206] 正确答案.C
  - [206] 难易度.中
  - [206] 选项数.4
  - [206] A.侏儒症

- [206] B.呆小病
  - [206] C.佝偻病
  - [206] D.克山病
- 

- [207] 题型.单选题
  - [207] 题干.大豆低聚糖是
  - [207] 正确答案.C
  - [207] 难易度.中
  - [207] 选项数.4
  - [207] A.乳糖
  - [207] B.果糖
  - [207] C.水苏糖
  - [207] D.麦芽糖
- 

- [208] 题型.单选题
  - [208] 题干.正常成年人体内含锌的总量为 ( )
  - [208] 正确答案.D
  - [208] 难易度.中
  - [208] 选项数.4
  - [208] A.14 ~ 21mg
  - [208] B.20 ~ 25mg
  - [208] C.80 ~ 100mg
  - [208] D.2 ~ 2.5g
- 

- [209] 题型.单选题
- [209] 题干.下列哪一项不是食品中单糖与低聚糖的功能特性 ( )
- [209] 正确答案.D
- [209] 难易度.中
- [209] 选项数.4
- [209] A.产生甜味

- [209] B.结合有风味的物质
- [209] C.亲水性
- [209] D.有助于食品成型

---

[210] 题型.单选题

[210] 题干.膳食中有很多因素可影响锌的吸收, 下面几项能促进锌吸收的因素为 ( )

[210] 正确答案.C

[210] 难易度.中

[210] 选项数.4

[210] A.植酸

[210] B.膳食纤维

[210] C.维生素 D

[210] D.过多的铜、镉、钙和亚铁离子

---

[211] 题型.单选题

[211] 题干. ( ) 稳定有甜味, 在植物界中有甘露醇、山梨醇等

[211] 正确答案.A

[211] 难易度.中

[211] 选项数.4

[211] A.糖醇

[211] B.糖醛酸

[211] C.氨基糖

[211] D.糖苷

---

[212] 题型.单选题

[212] 题干.硒过量可引起中毒, 其主要症状有 ( )

[212] 正确答案.D

[212] 难易度.易

[212] 选项数.4

- [212] A.毛发变干、脱落
  - [212] B.肢端麻木
  - [212] C.脱甲、指甲变脆
  - [212] D.均是
- 

[213] 题型.单选题

[213] 题干.以下属于淀粉化学性质的是 ( )

[213] 正确答案.D

[213] 难易度.中

[213] 选项数.4

[213] A.溶于热水

[213] B.制作药片

[213] C.遇碘溶液变蓝色

[213] D.作为胭脂的胶合剂

---

[214] 题型.单选题

[214] 题干.镁的主要生理功能为

[214] 正确答案.B

[214] 难易度.中

[214] 选项数.4

[214] A.镁与钙在体内具有协同作用

[214] B.对神经、肌肉的兴奋性有镇静作用

[214] C.构成核苷酸类辅酶

[214] D.调节渗透压

---

[215] 题型.单选题

[215] 题干.造成淀粉老化的原因是由于 ( )

[215] 正确答案.A

[215] 难易度.难

[215] 选项数.4



- [215] A.糊化形成的糊精在较长时间冷却
  - [215] B.干淀粉较长时间冷却
  - [215] C.湿淀粉较长时间冷却
  - [215] D.面粉长时间冷却
- 

[216] 题型.单选题

[216] 题干.谷类食品中含量最多的矿物质是 ( )

[216] 正确答案.A

[216] 难易度.易

[216] 选项数.4

[216] A.磷

[216] B.钙

[216] C.铁

[216] D.锌

---

[217] 题型.单选题

[217] 题干.必须脂肪酸与非必须脂肪酸的区别是 ( )

[217] 正确答案.D

[217] 难易度.中

[217] 选项数.4

[217] A.前者不能在人体内消化, 而后者可以

[217] B.后者不能在人体内消化, 而前者可以

[217] C.所含氮元素的量不一样

[217] D.前者不能在人体合成, 而后者可以

---

[218] 题型.单选题

[218] 题干.维生素按照其溶解性分为水溶性维生素和脂溶性维生素, 下列属于脂溶性维生素的营养素是 ( )

[218] 正确答案.A

[218] 难易度.中

- [218] 选项数.4  
[218] A.维生素 A  
[218] B.维生素 B1  
[218] C.维生素 C  
[218] D.叶酸
- 

- [219] 题型.单选题  
[219] 题干.下列脂肪酸不属于必须脂肪酸的是 ( )  
[219] 正确答案.C  
[219] 难易度.中  
[219] 选项数.4  
[219] A.亚油酸  
[219] B.亚麻酸  
[219] C.肉豆蔻酸  
[219] D.花生四烯酸
- 

- [220] 题型.单选题  
[220] 题干.维生素 B 不具有哪个性质  
[220] 正确答案.B  
[220] 难易度.中  
[220] 选项数.4  
[220] A.白色结晶性粉末  
[220] B.水溶液显碱性  
[220] C.有升华性  
[220] D.易溶于水
- 

- [221] 题型.单选题  
[221] 题干.下列内容属于食用油脂水解之后生成的物质是()  
[221] 正确答案.B  
[221] 难易度.易

- [221] 选项数.4
  - [221] A.鸟苷酸
  - [221] B.甘油
  - [221] C.核苷酸
  - [221] D.醚类化合物
- 

- [222] 题型.单选题
  - [222] 题干.维生素 E
  - [222] 正确答案.D
  - [222] 难易度.中
  - [222] 选项数.4
  - [222] A.具碱性、水溶性
  - [222] B.具酸性、水溶性、旋光性
  - [222] C.具还原性、脂溶性
  - [222] D.水解后具还原性、脂溶性
- 

- [223] 题型.单选题
  - [223] 题干.油脂采用酯交换改性一般是采用 ( ) 为催化剂
  - [223] 正确答案.B
  - [223] 难易度.中
  - [223] 选项数.4
  - [223] A.甲醇
  - [223] B.甲醇钠
  - [223] C.乙醇
  - [223] D.丙醇
- 

- [224] 题型.单选题
- [224] 题干. ( ) 又名核黄素
- [224] 正确答案.A
- [224] 难易度.易

- [224] 选项数.4  
[224] A.维生素 B2  
[224] B.维生素 B6  
[224] C.维生素 C  
[224] D.维生素 E
- 

- [225] 题型.单选题  
[225] 题干.可作为脂肪替代品的物质是 ( )  
[225] 正确答案.B  
[225] 难易度.中  
[225] 选项数.4  
[225] A.低聚糖  
[225] B.蔗糖聚酯  
[225] C.膳食纤维  
[225] D.果胶
- 

- [226] 题型.单选题  
[226] 题干.维生素 B12:  
[226] 正确答案.D  
[226] 难易度.中  
[226] 选项数.4  
[226] A.可抗血小板聚集和抗血栓形成  
[226] B.主要用于肝素过量引起的出血  
[226] C.直接激活纤溶酶原转变为纤溶酶, 起到溶血栓作用  
[226] D.主要用于恶性贫血和巨幼红细胞性贫血
- 

- [227] 题型.单选题  
[227] 题干.以下蛋白质的变性与疏水相互作用不相关的是 ( )  
[227] 正确答案.A  
[227] 难易度.中

- [227] 选项数.4
  - [227] A.酸碱因素
  - [227] B.有机溶剂
  - [227] C.有机化合物
  - [227] D.界面作用
- 

- [228] 题型.单选题
  - [228] 题干.下列食品中维生素 B2 含量最少的是
  - [228] 正确答案.D
  - [228] 难易度.易
  - [228] 选项数.4
  - [228] A.大豆
  - [228] B.白菜
  - [228] C.牛奶
  - [228] D.大米
- 

- [229] 题型.单选题
  - [229] 题干.影响酶促反应的因素不包括
  - [229] 正确答案.B
  - [229] 难易度.中
  - [229] 选项数.4
  - [229] A.酶浓度
  - [229] B.酶促反应时间
  - [229] C.底物的种类和浓度
  - [229] D.温度
- 

- [230] 题型.单选题
- [230] 题干.以下 ( ) 方式, 维生素 B 损失较少
- [230] 正确答案.C
- [230] 难易度.中

- [230] 选项数.4  
[230] A.米面过精加工  
[230] B.淘米次数多  
[230] C.蔬菜用急火快炒  
[230] D.食物加碱
- 

- [231] 题型.单选题  
[231] 题干.蛋白质的元素组成特点是  
[231] 正确答案.B  
[231] 难易度.中  
[231] 选项数.4  
[231] A.含有大量的碳  
[231] B.含氮量平均为 16%  
[231] C.含少量的硫  
[231] D.含氧量为 19% ~ 24%
- 

- [232] 题型.单选题  
[232] 题干.红曲色素属于 ( )  
[232] 正确答案.D  
[232] 难易度.中  
[232] 选项数.4  
[232] A.食用合成色素  
[232] B.非食用色素  
[232] C.从植物组织中提取的色素  
[232] D.从微生物体中提取的色素
- 

- [233] 题型.单选题  
[233] 题干.肌肉蛋白质中具有 ATP 酶活性的蛋白质是 ( )  
[233] 正确答案.D  
[233] 难易度.中

- [233] 选项数.4  
[233] A.肌红蛋白  
[233] B.胶原蛋白  
[233] C.肌动蛋白  
[233] D.肌球蛋白
- 

- [234] 题型.单选题  
[234] 题干.虫胶红色素是 ( )  
[234] 正确答案.D  
[234] 难易度.中  
[234] 选项数.4  
[234] A.防腐剂  
[234] B.发色剂  
[234] C.发色助剂  
[234] D.天然着色剂
- 

- [235] 题型.单选题  
[235] 题干.与蛋白质理化性质不符的一项 ( )  
[235] 正确答案.D  
[235] 难易度.中  
[235] 选项数.4  
[235] A.蛋白质由氨基酸组成  
[235] B.具有两性解离性质  
[235] C.变性即空间构象破坏  
[235] D.蛋白质变性是不可逆的
- 

- [236] 题型.单选题  
[236] 题干.酶促褐变是下列哪种物质在酶的作用下,使产品颜色变褐的现象 ( )  
[236] 正确答案.B

- [236] 难易度.中
  - [236] 选项数.4
  - [236] A.酸类
  - [236] B.黄酮类化合物
  - [236] C.蛋白质
  - [236] D.糖
- 

- [237] 题型.单选题
  - [237] 题干.消化酶包括淀粉酶、脂肪酶和
  - [237] 正确答案.A
  - [237] 难易度.易
  - [237] 选项数.4
  - [237] A.蛋白酶
  - [237] B.转氨酶
  - [237] C.肌酸激酶
  - [237] D.碱性磷酸酶
- 

- [238] 题型.单选题
  - [238] 题干.在正常情况下,符合年龄对味觉产生的影响选项是( )。
  - [238] 正确答案.B
  - [238] 难易度.中
  - [238] 选项数.4
  - [238] A.青年人比幼年人味觉灵敏度高
  - [238] B.老年人比幼年人味觉灵敏度高
  - [238] C.老年人比青壮年人味觉灵敏度高
  - [238] D.青年人比老年人味觉灵敏度高
- 

- [239] 题型.单选题
- [239] 题干.有关固定化细胞和固定化酶的论述错误的是 ( )
- [239] 正确答案.D



- [239] 难易度.中
- [239] 选项数.4
- [239] A.固定化酶必须从微生物中提取，且提取得到的酶很不稳定
- [239] B.完整细胞的固定化使酶活力损失较少
- [239] C.固定化细胞的好处还在于它不须对细胞进行破碎而直接利用胞内酶
- [239] D.固定化的微生物细胞必须是活细胞或处于休眠状态的细胞
- 

- [240] 题型.判断题
- [240] 题干.不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂
- [240] 正确答案.A
- [240] 难易度.中
- [240] 选项数.2
- [240] A.正确
- [240] B.错误
- 

- [241] 题型.判断题
- [241] 题干.食品组成决定了参与化学变化的反应物
- [241] 正确答案.A
- [241] 难易度.中
- [241] 选项数.2
- [241] A.正确
- [241] B.错误
- 

- [242] 题型.判断题
- [242] 题干.紫外线是氧化作用的强激化剂和催化剂
- [242] 正确答案.A
- [242] 难易度.易
- [242] 选项数.2

[242] A.正确

[242] B.错误

---

[243] 题型.判断题

[243] 题干.水分活度在酶反应、脂类氧化、非酶褐变、蔗糖水解、叶绿素降解、花色素降解和许多其他反应中是决定反应速度的重要因素。

[243] 正确答案.A

[243] 难易度.易

[243] 选项数.2

[243] A.正确

[243] B.错误

---

[244] 题型.判断题

[244] 题干.小苏打属于碱性膨松剂

[244] 正确答案.A

[244] 难易度.中

[244] 选项数.2

[244] A.正确

[244] B.错误

---

[245] 题型.判断题

[245] 题干.铁是人体必需微量元素中含量最多的，约 4-5g

[245] 正确答案.A

[245] 难易度.易

[245] 选项数.2

[245] A.正确

[245] B.错误

---

[246] 题型.判断题  
[246] 题干.糖类按其分子结构可分为单糖、低聚糖和多聚糖  
[246] 正确答案.A  
[246] 难易度.易  
[246] 选项数.2  
[246] A.正确  
[246] B.错误

---

[247] 题型.判断题  
[247] 题干.体内钙磷最大的储库是骨  
[247] 正确答案.A  
[247] 难易度.易  
[247] 选项数.2  
[247] A.正确  
[247] B.错误

---

[248] 题型.判断题  
[248] 题干.洋葱是富含低聚果糖的食物  
[248] 正确答案.A  
[248] 难易度.易  
[248] 选项数.2  
[248] A.正确  
[248] B.错误

---

[249] 题型.判断题  
[249] 题干.维生素 A 属于水溶性维生素  
[249] 正确答案.B  
[249] 难易度.易  
[249] 选项数.2

[249] A.正确

[249] B.错误

---

[250] 题型.判断题

[250] 题干.琼脂是增稠剂

[250] 正确答案.A

[250] 难易度.易

[250] 选项数.2

[250] A.正确

[250] B.错误

---

[251] 题型.判断题

[251] 题干.核黄素参与构成辅酶 I

[251] 正确答案.B

[251] 难易度.易

[251] 选项数.2

[251] A.正确

[251] B.错误

---

[252] 题型.判断题

[252] 题干.低温储存能加快油脂自动氧化

[252] 正确答案.B

[252] 难易度.中

[252] 选项数.2

[252] A.正确

[252] B.错误

---

[253] 题型.判断题

[253] 题干.烟酸或尼克酸酸性条件易破坏

[253] 正确答案.B

[253] 难易度.易

[253] 选项数.2

[253] A.正确

[253] B.错误

---

[254] 题型.判断题

[254] 题干.用于动物性油脂保存过程中具有防止油脂氧化作用的化学物质称为抗氧化剂

[254] 正确答案.A

[254] 难易度.易

[254] 选项数.2

[254] A.正确

[254] B.错误

---

[255] 题型.判断题

[255] 题干.一氧化氮能够与肉类组织中的肌红蛋白结合成红色稳定的亚硝基肌红蛋白

[255] 正确答案.A

[255] 难易度.中

[255] 选项数.2

[255] A.正确

[255] B.错误

---

[256] 题型.判断题

[256] 题干.水是唯一以三种物理状态广泛存在的物质

[256] 正确答案.A

[256] 难易度.中

[256] 选项数.2

[256] A.正确

[256] B.错误

---

[257] 题型.判断题

[257] 题干.光和氧可促进类胡萝卜素的氧化降解

[257] 正确答案.A

[257] 难易度.易

[257] 选项数.2

[257] A.正确

[257] B.错误

---

[258] 题型.判断题

[258] 题干.食品的水分含量高的食品比水分含量低的食品容易发生腐败变质

[258] 正确答案.B

[258] 难易度.易

[258] 选项数.2

[258] A.正确

[258] B.错误

---

[259] 题型.判断题

[259] 题干.红花黄素属于黄酮类

[259] 正确答案.B

[259] 难易度.易

[259] 选项数.2

[259] A.正确

[259] B.错误

---

[260] 题型.判断题

[260] 题干.所有的动植物性食品都含有水

[260] 正确答案.A

[260] 难易度.易

[260] 选项数.2

[260] A.正确

[260] B.错误

---

[261] 题型.判断题

[261] 题干.甜菜色素是一类水溶性色素，可分为甜菜红色素和甜菜黄色素两大类化合物

[261] 正确答案.A

[261] 难易度.中

[261] 选项数.2

[261] A.正确

[261] B.错误

---

[262] 题型.判断题

[262] 题干.酶促化学反应具有的专一性是指酶对底物的选择性

[262] 正确答案.A

[262] 难易度.易

[262] 选项数.2

[262] A.正确

[262] B.错误

---

[263] 题型.判断题

[263] 题干.pH 对甜菜色素稳定没有影响

[263] 正确答案.B

[263] 难易度.易

[263] 选项数.2

[263] A.正确

[263] B.错误

---

[264] 题型.判断题

[264] 题干. $\beta$ 转角通常由四个氨基酸残基组成, 第二个氨基酸残基常为脯氨酸

[264] 正确答案.A

[264] 难易度.易

[264] 选项数.2

[264] A.正确

[264] B.错误

---

[265] 题型.判断题

[265] 题干.姜黄色素易溶于水

[265] 正确答案.B

[265] 难易度.易

[265] 选项数.2

[265] A.正确

[265] B.错误

---

[266] 题型.判断题

[266] 题干.胰岛素分子中含有两条多肽链, 所以每个胰岛素分子是由两个亚基构成

[266] 正确答案.B

[266] 难易度.中

[266] 选项数.2

[266] A.正确

[266] B.错误

---

[267] 题型.判断题

[267] 题干.黄瓜中的香味化合物主要是羰基化合物和醇类

[267] 正确答案.A

[267] 难易度.易



[267] 选项数.2

[267] A.正确

[267] B.错误

---

[268] 题型.判断题

[268] 题干.明胶易被酶水解，也易消化

[268] 正确答案.A

[268] 难易度.易

[268] 选项数.2

[268] A.正确

[268] B.错误

---

[269] 题型.判断题

[269] 题干.温度对味觉产生影响，人对苦味和咸味的敏感度随着温度的升高而降低

[269] 正确答案.A

[269] 难易度.易

[269] 选项数.2

[269] A.正确

[269] B.错误

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

[280] 题型.填空题

[280] 题干.肌红蛋白的蛋白质为 ( )

[280] 难易度.中

[280] 选项数.1

[280] A.珠蛋白

---

[281] 题型.填空题

[281] 题干.复合糖是由糖与非糖物质组成的, 常见的复合糖由糖与 ( ) 组合

[281] 难易度.易

[281] 选项数.1

[281] A.蛋白质

---

[282] 题型.填空题

[282] 题干.食品色素包括天然色素和 ( ) 色素两大类。

[282] 难易度.易

[282] 选项数.1

[282] A.人工合成

---

[283] 题型.填空题

[283] 题干.根据脂类的化学结构及其组成, 将脂类分为简单脂类、复合脂类和 ( ) 脂类。

[283] 难易度.易

[283] 选项数.1

[283] A.衍生

---

[284] 题型.填空题

[284] 题干.酶促褐变所需条件为: 酚酶、底物、 ( )

[284] 难易度.易

[284] 选项数.1

[284] A.痒

---

[285] 题型.填空题

[285] 题干.( ) 又称体相水

[285] 难易度.中

[285] 选项数.1

[285] A.自由水

---

[286] 题型.填空题

[286] 题干.常见的食品单糖中吸湿性最强的是 ( )

[286] 难易度.中

[286] 选项数.1

[286] A.果糖

---

[287] 题型.填空题

[287] 题干.在一定温度下, 使食品吸湿或干燥, 得到的水分含量与 ( ) 的关系曲线称为水分等温吸湿线。

[287] 难易度.易

[287] 选项数.1

[287] A.水分活度

---

[288] 题型.填空题

[288] 题干.超过 20 个单糖的聚合物称为 ( )

[288] 难易度.易

[288] 选项数.1

[288] A.多糖

---

[289] 题型.填空题

[289] 题干.糖、脂、蛋白质分解代谢过程中通过 ( ) 产生能量

[289] 难易度.中

[289] 选项数.1

[289] A.氧化磷酸化

---

[290] 题型.简答题

[290] 题干.食品的主要化学成分包括哪些

[290] 正确答案.A

[290] 难易度.中

[290] 选项数.1

[290] A.1、水分。2、矿物质。3、碳水化合物。4、蛋白质。5、脂肪。6.其他成分。维生素，有机酸，芳香油，色素，特有成份

---

[291] 题型.简答题

[291] 题干.简述烫漂对食品矿物质的含量的影响

[291] 正确答案.A

[291] 难易度.中

[291] 选项数.1

[291] A.食品与水接触，矿物质的损失可能很大，主要是烫漂后沥滤的结果，损失程度与矿物质的溶解度有关

---

[292] 题型.简答题

[292] 题干.简述烫漂对食品矿物质的含量的影响

[292] 正确答案.A

[292] 难易度.中

[292] 选项数.1

[292] A.食品与水接触，矿物质的损失可能很大，主要是烫漂后沥滤的结果，损失程度与矿物质的溶解度有关

---

[293] 题型.简答题

[293] 题干.简述水分活度影响酶促反应的途径

[293] 正确答案.A

[293] 难易度.难

[293] 选项数.1

[293] A.(1)水作为运动介质促进扩散作用（主要因素）(2)稳定酶的结构和构象(3)水是水解反应的底物(4)破坏极性基团的氢键(5)从反应复合物中释放出来

---

[294] 题型.简答题

[294] 题干.简述水分活度影响酶促反应的途径

[294] 正确答案.A

[294] 难易度.难

[294] 选项数.1

[294] A.(1)水作为运动介质促进扩散作用（主要因素）(2)稳定酶的结构和构象(3)水是水解反应的底物(4)破坏极性基团的氢键(5)从反应复合物中释放出来

---

[295] 题型.简答题

[295] 题干.蛋白质的定义

[295] 正确答案.A

[295] 难易度.中

[295] 选项数.1

[295] A.是细胞中广泛存在的，有氨基酸通过肽键连接而成的，具有特定空间结构的生物大分子。

---

[296] 题型.简答题

[296] 题干.蛋白质的定义

[296] 正确答案.A

[296] 难易度.中

[296] 选项数.1

[296] A.是细胞中广泛存在的,有氨基酸通过肽键连接而成的,具有特定空间结构的生物大分子。

---

[297] 题型.简答题

[297] 题干.蛋白质水解生成的氨基酸在体内的代谢包括哪两个方面

[297] 正确答案.A

[297] 难易度.难

[297] 选项数.1

[297] A.一方面主要用以合成机体自身所特有的蛋白质、多肽及其他含氮物质;另一方面可通过脱氨作用,转氨作用,联合脱氨或脱羧作用,分解成 $\alpha$ -酮酸、胺类及二氧化碳。氨基酸分解所生成的 $\alpha$ -酮酸可以转变成糖、脂类或再合成某些非必需氨基酸,也可以经过三羧酸循环氧化成二氧化碳和水,并放出能量

---

[298] 题型.简答题

[298] 题干.蛋白质水解生成的氨基酸在体内的代谢包括哪两个方面

[298] 正确答案.A

[298] 难易度.难

[298] 选项数.1

[298] A.一方面主要用以合成机体自身所特有的蛋白质、多肽及其他含氮物质;另一方面可通过脱氨作用,转氨作用,联合脱氨或脱羧作用,分解成 $\alpha$ -酮酸、胺类及二氧化碳。氨基酸分解所生成的 $\alpha$ -酮酸可以转变成糖、脂类或再合成某些非必需氨基酸,也可以经过三羧酸循环氧化成二氧化碳和水,并放出能量

---

[299] 题型.简答题

[299] 题干.根据反应性质将酶可分为哪 6 大类

[299] 正确答案.A

[299] 难易度.难

[299] 选项数.1

[299] A.1.氧化还原酶类 2.转移酶类 3.水解酶类 4.裂合酶类 5.异构酶类 6.合成酶类

---