

2021 年公卫执业助理医师：《答疑周刊》第 30 期

【儿童保健学】

关于儿童营养需求特点，正确的是

- A. 儿童消化、代谢与成人相同
- B. 各种营养素的需要量与成人一样
- C. 个体之间营养需求差异不明显
- D. 生长高峰期营养素的需求量增加
- E. 年龄愈小营养缺乏病愈少

【答案】D

【答案解析】儿童和青少年处于生长发育时期，营养需求相对较成人高。儿童、青少年时期生长发育迅速，代谢旺盛。除维持生命正常需要外，还需摄取机体生长发育需要的各种营养素与热能，所以需要的热能和营养素相对较成人多。营养素需求存在明显的个体差异。缺铁性贫血是全球四大营养缺乏病之一，发病率相当高，其发病年龄从 6 个月至 2 岁，婴幼儿多见，其次为青春期。佝偻病是由于维生素 D 不足所致的一种慢性营养缺乏病，多见于 3 岁以下小儿，尤其是以 6~12 个月婴儿多见。因此正确答案为 D。

【儿童保健学】

关于能量消耗，下列叙述正确的是

- A. 体力活动的能量消耗是人体主要的能量消耗
- B. 儿童一日的能量消耗包括基础代谢、食物热效应
- C. 食物热效应消耗与能量进食速度、进食量有关，与膳食构成无关
- D. 基础代谢的能量消耗受体表面积、生理病理状况和环境的影响
- E. 以上都不对

【答案】D

【答案解析】基础代谢是人体主要的能量消耗，儿童一日的能量消耗包括：基础代谢、体力活动、食物特殊动力学效应和提供生长发育所需的能量，食物热效应与进食速度、进食量、膳食构成均有关。

【营养与食品卫生学】

保存蔬菜水果最适宜的温度约为

- A. -20℃

B.  $-4^{\circ}\text{C}$

C.  $0^{\circ}\text{C}$

D.  $4^{\circ}\text{C}$

E.  $20^{\circ}\text{C}$

【答案】C

【答案解析】一般保存蔬菜、水果的适宜温度是  $0^{\circ}\text{C}$  左右，此温度既能抑制微生物生长繁殖，又能防止蔬菜、水果间隙结冰，避免在冰融时因水分溢出而造成蔬菜水果的腐败。

【营养与食品卫生学】

防止粮谷类发热霉变生虫，应将贮存粮谷的水分含量控制在

A.  $8\% \sim 10\%$

B.  $12\% \sim 14\%$

C.  $15\% \sim 20\%$

D.  $17\% \sim 22\%$

E.  $20\% \sim 25\%$

【答案】B

【答案解析】粮豆在贮藏期间粮豆水分含量过高时，其代谢活动增强而发热，使霉菌、仓虫易生长繁殖，致使粮豆发生霉变，而变质的粮豆不利于加工，因此应将粮豆水分控制在安全贮存所要求的水分含量以下。粮谷的安全水分为  $12\% \sim 14\%$ ，豆类为  $10\% \sim 13\%$ 。