**4.2人体的营养2参考答案**

1.答案：C

解析：甲为胆管，甲处阻塞后，肝脏分泌的胆汁不能进入小肠， 影响对脂肪的消化。

2.答案：B

解析：骨中的无机盐主要是含钙的无机盐，使骨硬脆。

3.答案：D

解析：食物能为人体提供糖类、脂肪、蛋白质、水、无机盐、 维生素等，所以我们应均衡地摄取这些营养物质.按照粗细搭配、荤素搭配的原则，D符合题意。

4.答案：D

解析：小肠的续毛壁和毛细血管壁都很薄，与吸收功能有关。

5.答案：B

解析：糖类、脂肪、蛋白质是细胞的构成物质，而且都能为生命活动提供能量，蛋白质是构成细胞的基本物质;胆汁中虽然不含任何消化酶，但能对脂肪进行物理性消化，将脂肪乳化 为脂昉微粒;牛奶主要含蛋白质，胃液和肠液都能参与蛋白 质的消化;细细咀嚼米饭会觉得有甜味，是因为唾液淀粉酶将淀粉分解成了麦芽糖。

6.答案：D

解析：人体患脚气病是由于缺乏维生素B1，以加碱馒头为主食的人群容易患脚气病,我们可以得出这种食物导致人体摄入维生素B1不足，但是无法判断是因为高温还是因为碱破坏维生素B1或者是影响维生素B1的吸收。

7.答案：A

解析：缺乏维生素A易患夜盲症；缺乏维生素D易患佝偻病;缺乏维生素C易患坏血病。

8.答案：D

解析：《中国居民膳食指南》建议：食物多样，以谷类为主，粗细搭配；多吃蔬菜、水果和薯类；常吃奶类、豆类或其制品；常吃适量鱼、禽、蛋和瘦肉；减少烹调油甩量，吃清淡少盐的膳食。所以食物可以多样，但应以谷类为主，多吃蔬菜，少吃零食。

9.答案：C

解析：b层为果蔬类.富含丰富的维生素C，可预防坏血病对治疗也有一定的作用.C错误。

10.答案：A

解析：要达到合理营养，必须合理调配膳食，各种营养物质比例合适，互相搭配.以满足人体对各种营养物质的需求，还要每 日三餐，按时进餐。

11.答案：D

解析：A、蔬菜中含有维生素，不吃会造成维生素缺乏，A错误；
B、肉类中含有较多的蛋白质，不吃会造成蛋白质缺乏，B错误；
C、合理饮食、均衡营养，一日三餐按时就餐，既能满足营养物质的需要，又避免过量摄入导致肥胖或摄入不足而营养不良，C错误；
D、青青春期是长身体的关键时期，一定要全面、合理摄取营养物质。D正确。
故选：D。

12.答案：B

解析：食物所含六大类营养物质中，蛋白质是构成人体细胞的 基本物质人体的生长发育、组织的修复和更新等都离不开蛋白质。

13.答案：B

解析：人体生命活动所需的能量主要来自糖类。

14.答案：B

解析：“五谷杂粮”中含有人体所需的蛋白质、糖类、脂肪、维生素、水和无机盐等营养成分，它们都是人体必需的营养物质， 因而常吃“五谷杂粮”有利于身体健康。

15.答案：A

解析：苗苗为妈妈准备的这份晚餐中，米饭主要提供糖类，盐水大 虾、红焖鱼主要提供脂昉和蛋白质，炖豆腐主要提供蛋白质，缺少维生素，故应该增加炒芹菜，以补充维生素，故A项正确。

16.答案：A

解析：消化系统由消化道和消化腺组成;食物中的淀粉、蛋白质 和脂肪需要经过消化，被分解为葡萄糖、氨基酸、甘油和脂肪酸，才能被消化壁吸收，水、无机盐和维生素不经消化，直接被吸收；小肠是吸收营养物质的主要部位，胃能吸收少量的水、 无机盐和酒精；肠液中含有消化糖类、脂肪和蛋白质的酶。

17.答案：C

解析：如果血糖含量急剧减少，可能引起昏厥。

18.答案：（1）1 淀粉 （2）唾液 （3）对照组 （4）低温

解析：1号加入水，2号加入唾液,其余条件相同，可知实验的变量是唾液，其目的是探究唾液对淀粉的作用，唾液所在的2号试管为实验组，加入清水的一组为对照组。遇碘变蓝是淀粉的特性，实验的现象是1号试管滴加碘液后变蓝， 2号试管滴加碘液后不变蓝，因为2号试管中的淀粉被唾液分解了在低温条件下对两个试管按照题中所述方式进行处理，两个试管中糨糊都变蓝，说明低温条件能影响唾液淀粉酶作用的发挥。

19.答案：（1）A,B;

（2）C,夜盲症,A;

（3）①3500,肠液、胰液,②没有,③脂肪
解析：（1）分析直方图可知,图1食物A中含有丰富的脂肪.一般贮存在皮下处备用,因此经常食用食物A会造成脂肪堆积,易使人患高暗血症:阁1食物15中含有丰富的蛋白质.蛋白质与人体的生长发育以及受损细胞的修复和更新有重要关系.故正在发育的儿童应多食用含蛋白质丰富的食物
（2）坏血病是缺乏维生素C引起的,分析直方图可知,图2食物C中含有丰富的维生素C.,适合坏血病患者食用;夜盲症是缺乏维生素A引起的,图2食物含有丰富的维生素A,有助于防治夜肓症佝倦病是缺乏维生素D引起的.图2食物A中含有丰富的维生素D.有利于预防儿童佝偻病。
（3）①小肠内具有肠液、胰液和胆汁等多种消化液,总量为1500+500+1500=3500(毫升)。其中肠液、胰液能将淀粉分解为葡萄糖。②维生素属于小分子的营养物质.可以直接被人体吸收,③胆汁对脂肪有乳化作用.使脂肪变成微小顆粒.增加了脂肪与消化酶的接触面积,从而有利于脂肪的消化。

20.答案：（1）消化道消化腺（2）5；蛋白质；（3）1（4）4（5）维生素（6）蛋白质；（7）不吃过期食品

解析：（1）题图中备结构为:[1]肝脏、[2]胆囊、[3]十二指肠、[4]小肠、[5]胃、[6]胰、[7]大肠。人体消化系统包括消化道和消化腺。
（2）消化道中最膨大的部位是 [5]胃.胃液中含有胃蛋白酶,对蛋白质有初步消化作用。
（3）[1]肝脏是人体内最大的消化腺,分泌的胆汁通过导管流入[3]十二指肠。
（4）消化道中最长的部分是[4]小肠. 长5〜6米,是消化和吸收营养物质的主要器官。
（5）大肠能吸收少量水、无机盐和部分维生素。
（6）合理营养就是指膳食中所含的营养素种类齐全数量充足。米饭主要提供淀粉(糖类),红烧肉主要提供脂肪.菠菜主要提供无机盐和维生素,此食谱中无蛋白质类食物.因此应添加富含蛋白质的食物,如牛奶、鸡蛋等。
（7）为保证食品安全.在日常生活中不吃过期食品;不买无生产厂家的食品:举报食品生产经营中的违法行为等。