



ANNO ACCADEMICO 2009/2010

SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

1. Che cosa si intende per trasporto inverso del colesterolo?
A E' il meccanismo che trasporta il colesterolo assorbito dall'intestino al fegato
B E' il meccanismo attraverso cui il colesterolo trasportato dalle LDL viene distribuito ai tessuti periferici
C* E' il meccanismo attraverso cui il colesterolo dei tessuti viene trasportato al fegato
D Rappresenta il meccanismo attraverso cui si formano le HDL
E Nessuno dei precedenti
2. Quale lipoproteina è aumentata nella ipertrigliceridemia severa?
A VLDL
B HDL
C* Chilomicroni e VLDL
D LDL
E Nessuna delle precedenti
3. Quale è il ruolo principale della lipoproteinlipasi (LPL)?
A Catabolizzare le LDL
B Sintetizzare le HDL
C Facilitare la digestione e l'assorbimento dei grassi alimentari
D* Idrolizzare i trigliceridi delle VLDL e dei chilomicroni
E Nessuno di questi
4. Quale è la causa della iperchilomicronemia?
A un deficit di lipasi epatica
B* un deficit di lipoproteinlipasi
C una riduzione della sensibilità dei tessuti all'insulina
D un deficit del recettore per le LDL
E un deficit nella sintesi degli acidi grassi
5. Quali delle seguenti corrisponde alla formula di Friedewald per il calcolo della colesterolemia LDL (LDL-C)?
A $LDL-C = \text{Colesterolemia totale} - HDL$
B* $LDL-C = \text{Colesterolemia totale} - HDL - (TG/5)$
C $LDL-C = \text{Colesterolemia totale} - VLDL/2$
D $LDL-C = \text{Colesterolemia totale} - VLDL/5$
E $LDL-C = \% \text{ della colesterolemia totale}$
6. Nella piramide alimentare (Mediterranean Diet Pyramid) quali sono gli alimenti che è consigliabile assumere quotidianamente?
A* Verdure, legumi e frutta
B uova
C carne
D dolci
E nessuna delle precedenti
7. Quali sono le alterazioni più frequenti del profilo lipidico nel paziente diabetico in buon compenso glicemico ?
A Aumento della colesterolemia totale ed LDL
B Aumento della trigliceridemia totale e riduzione della colesterolemia HDL
C Aumento della trigliceridemia totale e VLDL, riduzione della colesterolemia HDL
D Aumento della trigliceridemia totale
E* Aumento della trigliceridemia totale e riduzione della colesterolemia HDL, presenza di LDL piccole e dense
8. Quale è la classe lipoproteica che maggiormente influenza la colesterolemia totale?
A* LDL
B VLDL
C HDL
D Chilomicroni
E Acidi grassi
9. Quali lipoproteine si formano dopo la digestione e l'assorbimento dei grassi della dieta?
A Le lipoproteine a densità bassa o LDL
B Le lipoproteine a densità alta o HDL
C Le lipoproteine a bassissima densità o VLDL
D* I chilomicroni
E Non si formano lipoproteine perché le lipoproteine sono prodotte solo dal fegato
10. Nell'ambito della prevenzione cardiovascolare come deve essere considerato la presenza del diabete di tipo 2 ?
A un semplice fattore di rischio
B un semplice fattore aggravante
C* una condizione di rischio paragonabile alla presenza di segni di malattia vascolare
D una causa di complicità vascolare
E una malattia indipendente
11. Quale è la modalità di trasmissione ereditaria della Ipercolesterolemia Familiare?
A autosomico dominante con prevalenza nel sesso maschile
B autosomico recessivo
C autosomico dominante a penetranza incompleta
D* autosomico codominante
E nessuna delle precedenti
12. Ai fini della prevenzione cardiovascolare nei pazienti con diabete di tipo 2 quali parametri lipidici devono essere considerati ?
A Nessuno, ma solo la glicemia
B Nessuno, ma solo l'ipertensione
C la colesterolemia totale e LDL
D la trigliceridemia totale e la colesterolemia HDL
E* la colesterolemia totale e HDL e la trigliceridemia
13. Quali sono i farmaci da utilizzare insieme alla terapia dietetica nelle dislipidemie miste con valori di trigliceridi < 400 mg/dl ?
A Occorre usare sempre le statine
B Occorre usare sempre i fibrati
C Nessuno dei due tipi di farmaci
D* Le statine come scelta preferenziale
E Dipende dall'età del paziente
14. Quale è la causa più frequente di ipercolesterolemia secondaria?
A la sindrome nefrosica
B le epatopatie
C* l'ipotiroidismo
D l'obesità
E nessuna delle precedenti
15. Le LDL vengono catabolizzate attraverso:
A La lipoproteinlipasi che ne degrada i trigliceridi
B* Specifici recettori presenti soprattutto sulle cellule epatiche
C Attraverso l'azione dell'ACAT
D Attraverso la captazione non recettoriale da parte dei tessuti che producono steroidi
E Nessuno dei precedenti
16. In quale delle seguenti lipoproteine sono contenuti trigliceridi in quantità maggiore:
A* Chilomicroni
B VLDL
C HDL
D LDL
E Indifferentemente

17. Quale è, in condizioni normali e nell'uomo, il consumo di glucosio da parte dell'insieme di fegato, muscolo e tessuto adiposo?

- A 1 g/h
- B* 4 g/h
- C 10 g/h
- D 18 g/h
- E 22 g/h

18. Attraverso quale fenomeno l'irradiazione con raggi U.V causa la trasformazione delle provitamine D nelle rispettive vitamine?

- A* Apertura dell'anello B
- B Desaturazione dell'anello A
- C Introduzione di un gruppo OH in posizione I
- D Introduzione di un gruppo OH in posizione 25
- E Introduzione di un gruppo metile in posizione I

19. Quale dei seguenti alimenti grassi ha il maggior contenuto in trigliceridi contenenti acidi grassi a corta catena?

- A dello strutto
- B dell'olio di oliva
- C* del burro
- D dell'olio di arachide
- E dell'olio di cocco

20. Si parla di alcalosi metabolica quando:

- A* La riserva alcalina è aumentata
- B La CO₂ è aumentata
- C La CO₂ è diminuita
- D La riserva alcalina è diminuita
- E L'H₂CO₃ è diminuito

21. Le esotossine sono di natura:

- A polisaccaridica
- B* proteica
- C lipidica
- D lipido-glucidica
- E inorganica

22. Il segno clinico della carenza di vitamina A è la comparsa di:

- A Rachitismo
- B Osteomalacia
- C Stomatite angolare
- D* Emalopia
- E Pellagra

23. A quale classe di composti appartengono i trigliceridi?

- A Carboidrati
- B* Esteri
- C Chetoni
- D Steroli
- E Eteri

24. I seguenti alimenti sono una fonte quantitativamente importante di ferro nel bambino ad eccezione di:

- A uova
- B pane
- C lenticchie
- D patate
- E* verdure

25. Il K alimentare viene assorbito a livello:

- A Del fondo dello stomaco
- B Dell'antro gastrico
- C* Dell'intestino tenue
- D Del ceco
- E Del colon ascendente e trasverso

26. In quale delle seguenti condizioni patologiche si ha ipercalcemia?

- A Iparatiroidismo
- B Pancreatite
- C* Iperparatiroidismo
- D Iperfosfatemia
- E Spasmodia

27. I prodotti "light":

- A Se ne possono mangiare in abbondanza

B Non contengono grasso

C* Possono essere consumati, ma con moderazione in alternativa al prodotto di riferimento

D Non esistono prodotti "light"

E Nessuna delle risposte è esatta

28. L'ipervitaminosi A provoca i seguenti disturbi, eccetto:

- A epatosplenomegalia
- B pelle secca e desquamante
- C alterazioni ossee
- D anemia
- E* calcificazione dei tessuti molli

29. Nella malattia di Hartnup è alterato il metabolismo di quale dei seguenti composti?

- A acido omogentisinico
- B valina
- C* triptofano
- D tirosina
- E cistina

30. L'alcalinità dell'acqua esprime la quantità di:

- A Acidi organici contenuti
- B Sostanze solide disciolte
- C* Bicarbonati di calcio, magnesio, sodio e potassio
- D Tutte le citate
- E Nessuna delle citate

31. Nel diabete pancreatico si ha un aumento dei seguenti parametri plasmatici:

- A Glucosio
- B Acido acetacetico
- C Acidi grassi liberi(NEFA)
- D Lipoproteine
- E* Tutti i citati

32. L'assorbimento della vitamina K necessita della presenza di:

- A tripsina
- B elastasi
- C* sali biliari
- D fattore intrinseco
- E Aminoacidi a catena ramificata

33. Nel fegato di un uomo sedentario del peso di circa 70 chili ed in buono stato di nutrizione, quanto glicogeno è contenuto?

- A* 100 g
- B 250 g
- C 50 g
- D 620 g
- E 35 g

34. Quale destino metabolico ha l'alcool se in eccesso rispetto al 10% dell'apporto energetico giornaliero?

- A* Trasformazione in trigliceridi
- B Trasformazione in glucosio
- C Trasformazione in glicogeno
- D Aumento delle ossidazioni e quindi della temperatura interna
- E Rimozione del grasso di deposito

35. A che ci si riferisce in gergo industriale con il termine "zuccheraggio":

- A Al sistema di conservazione della frutta mediante aggiunta di sciroppi zuccherini
- B Alla pratica di aggiustamento consentita allorchè il prodotto alimentare presenta un sapore amaro
- C Alla preparazione industriale dello zucchero di barbabietola
- D* Ad una frode (secondo la legislazione italiana) che ha lo scopo di innalzare il grado alcolico dei vini da pasto
- E Ad una frode (secondo la legislazione italiana) che viene preparata ai danni del consumatore nel settore dei vini da pasto

36. Dove i grassi sono maggiormente assorbiti?

- A Stomaco
- B Duodeno
- C Digiuno
- D* Ileo
- E Colon

37. Il latte è una sospensione colloidale dalla quale le proteine possono essere precipitate per:

- A aggiunta di etanolo

- B filtrazione
C pastorizzazione
D sterilizzazione
E* aggiunta di un acido
38. La vitamina D (calciferolo) è una vitamina liposolubile (1), la cui carenza provoca rachitismo (2). Essa svolge infatti una funzione essenziale nella regolazione del metabolismo fosfo-calcico (3) in sinergia con la calcitonina ed il paratormone (4).
La vitamina D è particolarmente abbondante nella frutta e nella verdura (5).
Le affermazioni sopra riportate sono:
- A tutte vere
B tutte false
C* tutte vere tranne la 5
D tutte false tranne la 5
E tutte false tranne la 1 e la 2
39. L'uovo è più digeribile:
A* leggermente bollito
B sodo
C fritto
D crudo
E è sempre difficile da digerire
40. La glossite atrofica di Kunter si rileva in condizioni di:
A Deficit di niacina
B Ariboflavinosi
C Deficit di Fe
D Infezione scarlattinosa
E* Deficit di vitamina B12
41. La calcemia è normalmente nel siero di:
A 2,5-4 mg/dl
B 4,5-6 mg/dl
C 6,5-8 mg/dl
D* 8,5-10,5 mg/dl
E 11-12,5 mg/dl
42. L'assorbimento massimo del Ca si ha quando il rapporto Ca/P nella dieta è:
A* 2:1
B 1:2
C 1:1
D 4:1
E 3:1
43. Dal catabolismo del triptofano deriva:
A Fumarato
B Alfa-cheto-glutarato
C Ossalacetato
D Succinato
E* Tutti i composti sopracitati
44. Quale delle seguenti coppie di acidi grassi è costituita dai due principali acidi grassi polinsaturi?
A Miristico e linoleico
B Oleico e palmitico
C* Linoleico e arachidonico
D Stearico e miristico
E Linoleico e oleico
45. I polipeptidi sono costituiti da:
A* Un numero limitato di aminoacidi
B Un numero limitato di glucidi
C Tre molecole di trigliceridi
D Sfingosina, acido grasso e un monosaccaride
E Glicerolo, acido fosforico, acidi grassi
46. L'acido oleico è un acido grasso nella cui molecola sono presenti:
A* un doppio legame
B due doppi legami
C tre doppi legami
D quattro doppi legami
E cinque doppi legami
47. Il fruttosio è:
A* Un cheto esoso
B Un cheto pentoso
C Un aldo esoso
D Un aldo pentoso
E Un cheto eptoso
48. Che cosa si intende per malnutrizione:
A Alimentazione sbagliata
B* Condizione di inadeguatezza nutrizionale di un qualsiasi nutriente
C Carenza di proteine
D Carenza di vitamine
E Carenza di sali minerali
49. Marmellate e confetture sono la stessa cosa:
A sì, sono sinonimi ed indicano lo stesso tipo di conserva di frutta
B* no, la confettura ha la caratteristica di contenere pezzi interi o frammenti del frutto
C no, la confettura è più solida della marmellata che si presenta spalmabile
D no, la confettura è a più alto contenuto di zucchero
E sì, sono lo stesso tipo di conserva ma si presentano rispettivamente in barattolo e minipack
50. E' presente una catena ramificata in:
A Leucina
B Valina
C Isoleucina
D* Tutti gli aminoacidi indicati
E Nessuno degli aminoacidi indicati
51. La maggior parte delle funzioni fisiologiche del rame è collegata alla sua presenza nei seguenti metalloenzimi tranne uno:
A Citocromo ossidasi
B Tirosinasi
C Superossido dismutasi
D Dopamina-idrolasi
E* Glutazione-perossidasi
52. Quale delle seguenti modalità di interazione vitamine-farmaci è falsa?
A possibile riduzione dell'assorbimento
B* incremento della biosintesi da precursori naturali
C possibile riduzione della utilizzazione delle provitamine
D possibile riduzione della funzione biologica
E possibile aumento dell'escrezione urinaria
53. La biodisponibilità delle vitamine, ed in generale dei diversi nutrienti, è:
A la quantità di nutriente contenuta negli alimenti
B la quantità di nutriente ingerita
C la quantità di nutriente escreta
D la quantità di nutriente utilizzata
E* la quantità di nutriente assorbita ed utilizzata per le funzioni biologiche e l'eventuale riserva
54. Il contenuto di grasso nel burro di latte di vacca è in media di:
A 48 g/100 g
B 53 g/100 g
C 21 g/100 g
D* 83 g/100 g
E 99 g/100 g
55. La carnitina è un trasportatore intracellulare di:
A* acidi grassi
B aminoacidi
C fosfolipidi
D polipeptidi
E oligosaccarichi
56. Oltre agli eccessi o squilibri alimentari quali fattori entrano in gioco nel determinismo delle più comuni patologie cronico-degenerative?
A L'allungamento della vita media
B Lo stile di vita con ridotta attività fisica
C L'aumento del reddito medio della popolazione
D L'insieme delle condizioni sopraindicate
E* Tutte le condizioni sopraindicate sono "determinanti", ma non le uniche
57. Quale o quali di queste vitamine non sono incluse nel gruppo delle vitamine liposolubili?
A vit. A
B vit. D
C vit. E
D* vit. C
E vit. K

58. La causa più frequente dell'orticaria acuta é:
- A infezione
B allergia da contatto
C allergia da penicillina
D* allergia da alimenti
E disturbi emotivi
59. Quali, tra quelli sottoindicati, sono enzimi-chiave della gluconeogenesi?
- A Piruvato carbossilasi
B Fruttosio-1,6-difosfatasi
C Fosfoenolpiruvato carbossichinasi
D* Tutti gli enzimi qui indicati
E Nessuno degli enzimi qui indicati
60. Quale dei seguenti composti può agire da coenzima nelle transaminasi?
- A acido pantotenico
B* piridossamina
C vitamina B1
D acido nicotinico
E nicotinamide
61. Che cosa si intende per plicometria?
- A* Misura dello spessore della plica cutanea
B Misura dello spessore dell'epidermide
C Misura dello spessore dell'epidermide e del derma
D Misura dello spessore della massa magra sottocutanea
E Distanza tra due pieghe cutanee
62. La sindrome del ristorante cinese può essere causata da un errore congenito del metabolismo di quale aminoacido?
- A* acido glutammico
B cistina
C tirosina
D metionina
E valina
63. L'assorbimento di ferro dagli alimenti di origine vegetale è influenzato negativamente da:
- A* acido fitico
B amido
C acido ascorbico
D acido formico
E acido citrico
64. Per dimagrire bisogna abolire il consumo di pane e pasta?
- A* No, purché il loro consumo non superi il 50-55% delle calorie totali
B Sì
C No, purché questi alimenti siano assunti fuori dai pasti
D No, bisogna, al contrario, aumentarne il consumo
E Sì e sostituirli con carne e formaggio
65. Quale è la dose giornaliera di alcool ritenuta non pericolosa per lo sviluppo di epatopatia nel sesso femminile?
- A* 20 grammi
B 40 grammi
C 60 grammi
D 80 grammi
E 100 grammi
66. Nella terapia dietetica della ipertrigliceridemia sono indicate:
- A Riduzione delle calorie totali
B Riduzione dei glucidi
C Riduzione dei grassi saturi
D Abolizione dell'alcool
E* Tutte queste modificazioni
67. Quale di questi fattori non influenza il metabolismo energetico?
- A temperatura ambiente
B età
C peso corporeo
D* attività mentale
E attività fisica
68. Una persona con problemi di fegato può mangiare salumi ed insaccati?
- A sì, senza limitazione
B* sì, ma con moderazione
C no, è assolutamente sconsigliato
- D sì, ma solo quelli magri
E sì, ma non più di due volte al mese
69. L'indice di massa corporea indica:
- A La massa muscolare
B La quantità di tessuto adiposo
C Il rapporto tra massa grassa e massa magra
D* Il rapporto tra peso e statura al quadrato
E Il rapporto tra peso e statura
70. Per quanto riguarda le calorie contenute negli alimenti:
- A Gli alimenti ricchi di carboidrati ne forniscono più di quelli proteici
B Gli alimenti proteici ne forniscono più di quelli a base di carboidrati
C* Carboidrati e proteine forniscono la stessa quantità di calorie
D Il contenuto calorico degli alimenti dipende dal tipo di cottura
E Nessuna delle risposte è esatta
71. Tra i seguenti amminoacidi, indicare quale è l'aminoacido essenziale per l'uomo presente in minor quantità nelle proteine del frumento:
- A Prolina
B* Lisina
C Acido glutammico
D Metionina
E Valina
72. Quale tra i seguenti tipi di iperlipoproteinemia (secondo Fredrickson) trae maggior giovamento dalla riduzione del consumo di bevande alcoliche?
- A Tipo I
B Tipo II
C* Tipo IV
D Tutti e tre i tipi
E Nessuno dei tre tipi
73. Quale dei seguenti alimenti ha il maggior contenuto di acqua?
- A prosciutto
B* latte
C burro
D pesce
E mozzarella
74. La calcemia è diminuita, in particolare, in una delle seguenti condizioni. Quale?
- A Osteoporosi
B Iperparatiroidismo primario
C* Rachitismo renale
D Osteopatia di Paget
E Metastasi osteolitiche
75. L'albumina plasmatica nell'uomo:
- A dà un contributo minore alla pressione colloidale rispetto alla globulina
B viene filtrata liberamente nel glomerulo renale
C nei confronti del pH ematico si comporta come un catione
D* se minore di 2 mg/100 ml può causare un edema
E in condizioni normali si trova nel plasma ad una concentrazione intorno a 6-7 g/dl
76. Cos'è la lunghezza vertico-ischiatica?
- A la distanza tra il coccige e l'apofisi spinosa della V vertebra lombare
B* la distanza tra vertice del capo ed ischio in posizione seduta
C la distanza tra il grande trocantere e l'osso sacro
D la distanza tra il margine superiore della rotula ed ischio in stazione eretta
E lunghezza della cresta iliaca
77. L'acido urico è un catabolita di:
- A Proteine
B* Basi azotate
C Lipidi
D Glucidi
E Terpeni
78. Nell'inedia da diminuita ingestione di alimenti o secondaria ad anoressia psichica si rileva:
- A Iperprotidemia
B Iperbicarbonatemia
C* Chetonemia aumentata
D Ipervolemia
E Tendenza all'alcalosi

79. Il ruolo fisiologico del cromo consiste essenzialmente:
 A* Nel potenziare l'azione dell'insulina
 B Nel potenziare l'azione dell'ormone somatotropo
 C Nel potenziare l'azione del glucagone
 D Nell'inibire la produzione di prostaglandine
 E Nel potenziare l'attività della amilasi pancreatica
80. I remnanti dei chilomicroni vengono prodotti a seguito dell'azione della:
 A Idrossimetilglutaril-coenzima A riduttasi
 B 7-alfa idrossilasi
 C Lecitin-colesterolo acil transferasi
 D Gamma-glutamiltanspeptidasi
 E* Lipoprotein-lipasi
81. Il favismo si verifica per:
 A* Mancanza dell'enzima eritrocitario G6PD
 B Presenza di una emoglobina anormale
 C Fenomeno allergico
 D Contaminazione batterica delle fave
 E Ingestione di un qualsiasi legume
82. Perché sale e zucchero garantiscono la conservazione degli alimenti?
 A perchè sono agenti antimicrobici
 B hanno azione antisettica
 C perchè in ambiente salino e zuccherino i microrganismi non si sviluppano
 D* perchè, sottraendo l'acqua all'alimento, rendono impossibile l'attività microbica
 E perchè rientrano nella categoria degli additivi chimici
83. L'acido gamma-carbossiglutamico (Gla) è:
 A prodotto ad opera di una carbossilasi che richiede come cofattore la vit.D
 B prodotto ad opera di una riduttasi che richiede come cofattore la vit.K
 C* prodotto ad opera di una carbossilasi che richiede come cofattore la vit.K
 D il principale catabolita della vit.K presente nelle urine
 E un attivatore della sintesi della vit.K, ad opera della flora batterica intestinale
84. Il Kwashiorkor è caratterizzato da:
 A insorgenza precoce degli edemi
 B infezioni quale causa scatenante
 C frequenti dermatiti
 D* tutte le caratteristiche citate
 E nessuna delle caratteristiche citate
85. Porre in commercio olio di semi per olio di oliva oppure surrogato di caffè per caffè, che tipo di frode è?
 A è una contraffazione
 B è una sofisticazione
 C* è una frode o falsificazione propriamente detta
 D è una adulterazione
 E è una alterazione
86. La bomba di Mahler è:
 A un apparecchio delle prove di resistenza meccanica
 B un ordigno bellico
 C* un calorimetro per la determinazione del potere calorifico
 D un apparecchio per la determinazione dei pesi molecolari
 E nessuno dei citati
87. Quale trasporto intestinale di nutrienti richiede dispendio di energia?
 A* Il trasporto attivo
 B Il trasporto facilitato
 C Sia il trasporto attivo che quello facilitato
 D Il trasporto paracellulare
 E Il trasporto passivo o diffusione
88. Quale dei seguenti principi alimentari e nutritivi fornisce la maggior quantità di energia per grammo:
 A Glucidi
 B* Lipidi
 C Proteine
 D Alcool
 E Tutti uguali
89. La mancanza genetica di transferrina provoca:
 A* grave anemia ipocromica ed emosiderosi generalizzata
 B poliglobulia ipercromica
 C emocromatosi e diabete secondario
 D aumento compensativo della ceruloplasmina
 E aumento della citrullina ematica
90. Una dieta povera di grassi saturi e colesterolo e relativamente ricca in grassi polinsaturi:
 A E' indicata nel trattamento dell'ipercolesterolemia
 B E' consigliabile per mantenere bassi i valori della colesterolemia
 C E' consigliabile nel trattamento della ipertrigliceridemia
 D E' da suggerire nella prevenzione primaria dell'arteriosclerosi
 E* E' utile in tutte queste situazioni
91. Quali metodi di valutazione dello stato di nutrizione consentono una diagnosi più precoce?
 A Antropometrici
 B* Biochimici
 C Clinici
 D Nessuno di questi
 E Il rilevamento dei consumi alimentari
92. In che misura la mucosa gastrica può metabolizzare l'etanolo prima del passaggio in circolo?
 A Oltre il 50% nei maschi
 B Oltre il 30% nelle femmine
 C Fino al 5% in entrambi i sessi
 D* Circa il 20% nei maschi
 E Nessun effetto
93. Quale delle seguenti molecole è di natura polipeptidica?
 A Chitina
 B Colesterolo
 C* Collagene
 D AMP ciclico
 E Fosfolipide
94. La migliore fonte di ferro per lattanti di 3 mesi è:
 A* latte materno
 B frutta
 C cereali
 D legumi
 E latte vaccino scremato
95. Quale alimento evitare per perdere peso?
 A I dolci
 B Il pane e la pasta
 C* Nessuno, tutti gli alimenti vanno mangiati con moderazione
 D La frutta
 E Tutte le risposte sono esatte
96. Quali dei seguenti indicatori predice meglio il rischio di complicanze da sovrappeso?
 A Peso corporeo
 B Statura
 C* Rapporto vita-fianchi
 D Plica sottoscapolare
 E Plica tricipitale
97. Ciascuno dei seguenti è un reperto che indica un malassorbimento dei grassi ad eccezione di:
 A basso livello sierico di carotene
 B largo numero di gocce di grasso nelle feci
 C* elevato livello di vit. C
 D steatorrea
 E incremento del grasso nelle feci delle 72 ore
98. Quale aminoacido, tra quelli sottoelencati, non è considerato essenziale?
 A Treonina
 B Leucina
 C Triptofano
 D Valina
 E* Glicina
99. La malattia delle urine a sciroppo d'acero è un errore del metabolismo di quale dei seguenti composti?
 A acido omogentisinico
 B* valina
 C triptofano
 D tirosina
 E cistina

100. Uno dei seguenti aminoacidi è praticamente esclusivo del collagene, onde la sua eliminazione urinaria è espressione del catabolismo del collagene:
- A prolina
 B* idrossiprolina
 C glicina
 D triptofano
 E valina
101. La caratteristica saliente del processo di surgelazione è quella di:
- A determinare la formazione di grossi cristalli di ghiaccio
 B* determinare la formazione di microcristalli di ghiaccio
 C determinare la distruzione degli enzimi vegetali
 D determinare la sterilizzazione dell'alimento
 E determinare l'inattivazione delle vitamine
102. La funzione fisiologica degli aminoacidi è:
- A Di costruire le proteine corporee
 B Di dare origine a composti azotati biologicamente attivi
 C Di fornire energia
 D Di quanto detto in A e B
 E* Di quanto detto in A B e C
103. Quale è il prodotto della ossidazione in C1 del glucosio?
- A* Acido gluconico
 B Acido glucuronico
 C Acido glucarico
 D Acido glicerico
 E Acido ossalacetico
104. I dolci favoriscono l'insorgenza della carie dentale?
- A No
 B Sì, quando sono avariati
 C* Sì, se non si pratica una non corretta igiene dentale
 D Dipende dal tipo di dolci
 E Nessuna delle risposte è esatta
105. La vitamina C (acido ascorbico) è una vitamina idrosolubile (1) che ha diverse funzioni:
- favorisce l'assorbimento del ferro (2)
 - inibisce la formazione di nitrosamine (3)
 - è donatore di idrogeno nelle idrossilazioni (4)
 - la sua carenza provoca lo scorbuto (5)
- Le affermazioni sopra riportate sono:
- A* tutte vere
 B tutte false
 C tutte vere tranne la 2
 D tutte false tranne la 2
 E tutte vere tranne la 1 e la 4
106. Il tasso plasmatico di trigliceridi è normalmente di:
- A 20-40 mg/dl
 B* 50-150 mg/dl
 C 180-210 mg/dl
 D 250-270 mg/dl
 E 270-300 mg/dl
107. Quale obiettivo prioritario ci si deve proporre nel trattamento dietetico dell'obesità?
- A Riduzione del 5% del peso rispetto all'iniziale
 B* Riduzione del 10% del peso rispetto all'iniziale
 C Riduzione del 15% del peso rispetto all'iniziale
 D Riduzione del 20% del peso rispetto all'iniziale
 E Riduzione graduale e progressiva del peso iniziale
108. L'osteomalacia è dovuta a:
- A osteosarcoma
 B eccesso di vitamina D
 C eccesso di paratormone
 D* deficienza di vitamina D
 E deficienza di vitamina A
109. Quale è, in condizioni normali e nell'uomo, la produzione epatica di glucosio?
- A 1 g/h
 B 2 g/h
 C 3 g/h
 D* 10 g/h
 E 50 g/h
110. Quale di questi alimenti è particolarmente ricco di calcio?
- A Carne ovina
 B* Formaggio
 C Spinaci
 D Crostacei
 E Carote
111. La carenza di vit.B1 provoca una delle seguenti alterazioni metaboliche:
- A inibizione del metabolismo purinico
 B inibizione del metabolismo degli acidi grassi
 C blocco delle idrossilasi
 D* blocco delle decarbossilasi
 E ipercalcemia
112. Che cosa si intende per digeribilità:
- A Tempo di digestione
 B* Rapporto tra quantità introdotta e assorbita di un nutriente
 C Rapporto tra quantità assorbita ed eliminata di un nutriente
 D Velocità di assorbimento
 E Nessuna delle citate
113. Nella produzione dei formaggi per la precipitazione delle caseine quale elemento minerale è indispensabile?
- A sodio
 B potassio
 C ferro
 D* calcio
 E fosfati
114. Quale è la densità della massa magra nell'uomo?
- A* 1,100 Kg/l
 B 0,994 Kg/l
 C 1,304 Kg/l
 D 3,008 Kg/l
 E Nessuna risposta è giusta
115. In quale delle seguenti condizioni più comunemente si osserva osteoporosi?
- A nanismo ipofisario
 B mixedema
 C* sindrome di Cushing
 D fluorosi
 E malattia delle "ossa di marmo"
116. Qual'è il fabbisogno calorico giornaliero di un uomo, in condizioni di riposo?
- A 100 Kcal/kg di peso desiderabile
 B 80 Kcal/kg di peso desiderabile
 C 60 Kcal/kg di peso desiderabile
 D* 30 Kcal/kg di peso desiderabile
 E 10 Kcal/kg di peso desiderabile
117. Al mattino abbiamo:
- A fame
 B* appetito
 C entrambi
 D sazietà
 E nessuna delle risposte è esatta
118. In quale delle seguenti condizioni una curva da carico orale di glucosio mostra un aspetto particolarmente "piatto"?
- A età senile
 B* morbo di Cushing
 C acromegalia
 D malassorbimento
 E nessuna delle citate
119. Composti organici che hanno carbonio, idrogeno e ossigeno nella proporzione CH₂O sono:
- A* carboidrati
 B lipidi
 C proteine
 D carbonati
 E acidi nucleici
120. Una diagnosi certa e specifica di carenza vitaminica si deve basare:
- A solo sull'analisi alimentare
 B solo sull'analisi del sangue
 C solo sull'appartenenza ad un gruppo a rischio

- D solo sulla valutazione dei sintomi clinici
 E* sulla valutazione dell'insieme delle informazioni ottenute dagli esami sopraindicati
121. Quale è il significato dei livelli raccomandati di energia e nutrienti nei LARN?
 A Indice di fabbisogno medio stimato
 B Copertura dei bisogni del 50% della popolazione
 C* Copertura dei bisogni del 97,5% della popolazione
 D Quantità sperimentata su gruppi a rischio
 E Nessuna delle risposte precedenti
122. La cellulosa è una catena polisaccaridica formata da:
 A amilosio
 B fruttosio
 C alfa-glucosio
 D* beta-glucosio
 E galattosio
123. Quale fra i seguenti grassi è più sensibile alla ossidazione
 A Burro
 B Olio di mais
 C Olio di oliva
 D Olio di cocco
 E* Olio di pesce
124. Sulle basi delle attuali indicazioni degli esperti europei lo standard indicato per un nutriente corrisponde:
 A Al bisogno minimo
 B Al bisogno medio
 C Al bisogno medio + 1DS
 D* Al bisogno medio + 2DS
 E Al bisogno medio + e - 2DS
125. Quale dei seguenti aminoacidi non appartiene al gruppo degli aminoacidi essenziali?
 A lisina
 B* alanina
 C metionina
 D valina
 E isoleucina
126. Il grasso della carne bovina ha una percentuale di acidi grassi saturi:
 A* maggiore rispetto alla carne di pollo
 B uguale rispetto alla carne di tacchino
 C simile a quella degli acidi grassi insaturi del pesce
 D maggiore rispetto al burro
 E molto simile all'olio di semi
127. La principale componente lipidica delle HDL è rappresentata da:
 A colesterolo libero
 B trigliceridi
 C* fosfolipidi
 D colesterolo esterificato
 E acidi grassi liberi
128. Nella nostra legislazione sono consentiti nel latte i seguenti additivi conservanti:
 A acido borico e acqua ossigenata
 B sostanze alcaline
 C acido salicilico, acqua ossigenata e formalina
 D* nessuna sostanza
 E acqua ossigenata
129. Esiste un alimento completo cioè che contiene tutti i nutrienti?
 A Sì, è il latte
 B Sì, è la carne rossa
 C Sì, è il pesce
 D Sì, sono i vegetali: ortaggi e frutta
 E* No, nessun alimento è completo
130. Qual'è il potere calorico fisiologico medio di 1 g di lipidi?
 A 5 Kcal/g
 B 8,3 Kcal/g
 C* 9,3 Kcal/g
 D 12 Kcal/g
 E 13 Kcal/g
131. Il colesterolo plasmatico:
 A è trasportato esclusivamente dalle prebetalipoproteine (VLDL)
 B* aumenta quanto maggiore è il quantitativo di grassi saturi nella dieta
 C viene eliminato dall'organismo dopo essere stato metabolizzato ad anidride carbonica ed acqua
 D è un precursore degli ormoni della midollare del surrene
 E è il principale precursore dei pigmenti biliari
132. L'obesità è più frequentemente dovuta a:
 A Ipotiroidismo
 B Ridotta secrezione insulinica
 C* Iperalimentazione
 D Ritenzione idrica
 E Iperaldosteronismo
133. Gli olii vergini di oliva si ottengono per:
 A Estrazione con solventi
 B* Pressione
 C Rettificazione
 D Transesterificazione
 E Molitura
134. Il sodio è uno ione prevalentemente:
 A Intracellulare
 B* Extracellulare
 C Diffonde uniformemente
 D Intracellulare ed extracellulare a seconda dell'ambiente
 E Intracellulare ed extracellulare contemporaneamente
135. L'indice di massa corporea indica obesità nell'uomo adulto se:
 A compreso tra 18 e 22
 B Inferiore a 14
 C Compreso tra 22 e 28
 D* Superiore a 30
 E Superiore a 51
136. Quale condimento riduce la concentrazione serica di LDL ma non di HDL?
 A La margarina
 B L'olio di girasole
 C Il burro
 D L'olio di mais
 E* Nessuno dei condimenti sopra indicati
137. Da quale dei seguenti fattori non dipende l'assorbimento della vitamina B12?
 A HCl
 B Pepsina
 C Ioni Mg
 D* Ac. folico
 E Fattore intrinseco
138. La sensazione di fame:
 A* può aumentare quando vengono distrutte alcune aree ipotalamiche
 B non si attenua se lo stomaco viene disteso
 C scompare dopo asportazione chirurgica dello stomaco
 D diminuisce se scende il livello ematico di glucosio
 E è generata dalle contrazioni da fame che si verificano a livello gastrico dopo un prolungato digiuno
139. La proteina in concentrazione percentualmente più alta nell'albume di uovo è:
 A conalbumina
 B lisozima
 C caseina
 D* ovalbumina
 E ovomucina
140. Gli antigeni o allergeni più forti sono:
 A ormoni
 B vitamine
 C grassi
 D carboidrati
 E* proteine
141. Quale informazione si ottiene con il questionario di frequenza dei consumi alimentari?
 A La dieta attuale
 B La dieta pregressa

- C* La dieta abituale
D La dieta attuale + la dieta abituale
E La storia dietetica
142. La tossina botulinica:
A è una endotossina
B* è acidoresistente e viene inattivata dal calore
C agisce soprattutto sul sistema muscolare e sul fegato
D viene distrutta dalla salagione al 5% o da una concentrazione di acido acetico allo 0,5%
E viene eliminata dai tessuti con estrema rapidità
143. Quale di questi enzimi non concorre all'attività digestiva delle proteine?
A pepsina
B tripsina
C* lipasi
D prolinasi
E prolidasi
144. Un avvelenamento collettivo risultante da ingestione di paste con crema è con maggiore probabilità dovuto a:
A* enterotossina stafilococcica
B clostridio botulinico
C clostridio perfringenz
D salmonella
E ptomaine
145. La sintesi degli acidi grassi avviene:
A* Nel citoplasma
B Nel nucleo
C Nei ribosomi
D Nello spazio extracellulare
E Nell'apparato di Golgi
146. Il grasso bruno:
A si trova negli adulti ma non negli infanti
B è più povero di mitocondri del normale tessuto adiposo
C provoca un aumento della produzione di calore in risposta alla attivazione delle fibre parasimpatiche che lo innervano
D* provoca un aumento della produzione di calore tramite la produzione di AMP ciclico intracellulare
E con opportuna stimolazione immette in circolo acidi grassi liberi
147. Indicare il trattamento di elezione dell'obesità semplice e complicata:
A Psicoterapia
B Terapia farmacologica
C Terapia chirurgica
D* Terapia dietetica
E Fisioterapia
148. I prodotti biologici:
A* Sono prodotti agricoli coltivati senza l'uso di pesticidi chimici
B Hanno un prezzo maggiore perchè contengono più vitamine
C Sono coltivati in serra con acqua distillata
D Sono molto più sicuri dal punto di vista igienico
E Nessuna delle risposte è esatta
149. La quantità di grasso nel latte:
A Si misura direttamente con il lattodensimetro
B Deve essere intorno al 5% nel latte vaccino
C* Viene determinata con il butirrometro di Gerber
D E' determinata con la prova della perossidasi
E Viene determinata con l'alizarina
150. Quali alimenti sono buone fonti di manganese?
A Cereali raffinati
B Caffè
C Prodotti lattiero-caseari
D Carni
E* Frutta secca
151. La deficienza di ferro può essere secondaria a:
A gravidanze multiple
B prematurità
C anemia
D dieta inadeguata
E* tutte
152. Nell'uomo l'acido urico proviene dal metabolismo di quali sostanze?
A* Basi puriniche
B Basi pirimidiniche
C Aminoacidi
D Steroidi
E Proteine
153. Il latte è un alimento indicato solo per i bambini, le persone anziane ed i malati?
A* No, è un ottimo alimento per tutti
B Sì, gli adulti ne possono fare a meno
C E'sconsigliabile per tutti per evitare intolleranze
D Il latte non può essere considerato un alimento
E Sì, ma deve essere latte scremato
154. Quali, tra i sottoindicati alimenti, contengono basse quantità di ossalati?
A* Mele
B Spinaci
C Cacao
D Noci
E Succo di pompelmo
155. Quale è la temperatura più sicura per conservare gli alimenti contenenti carne, uova o latte?
A* 5 gradi C
B 10 gradi C
C 15 gradi C
D 38 gradi C
E Nessuna risposta è esatta
156. Che cosa si intende per bisogno di un nutriente:
A* La quantità richiesta da un organismo per mantenere lo stato di buona nutrizione
B La quantità necessaria per coprire il bisogno a livello di popolazione
C La quantità di assunzione raccomandata
D La media dei bisogni di una popolazione
E La moda in una gaussiana
157. Quali delle seguenti malattie si può trasmettere per via oro-fecale:
A Rabbia
B Morbillo
C* Epatite virale
D Leptosirosi
E Tetano
158. Solo una delle seguenti condizioni NON è associata alla carenza di vitamina A. Indicare quale
A ipercheratosi
B* livelli incrementati di vitamina D
C morbo celiaco
D anemia sideropenica
E ingestione cronica di olio minerale
159. Il prodotto finale del metabolismo purinico e pirimidinico nell'uomo è:
A Xantina
B Allantoina
C Urea
D* Acido urico
E Ammoniaca
160. In quale ambito di temperatura è pericoloso di solito conservare la carne cotta?
A -18-8 gradi C
B 0-5 gradi C
C 63-68 gradi C
D* 10-60 gradi C
E E' sempre pericoloso
161. Quale delle seguenti condizioni inibisce il rilascio dell'ormone antidiuretico?
A stress da ustioni o da interventi chirurgici
B meningite acuta batterica
C nicotina
D* alcool
E polmonite virale
162. Il glutine è costituito da:
A* Gliadina e Glutelina

- B Amido
C Lipidi
D Albumine
E Carboidrati
163. Le carni congelate a - 18 gradi centigradi mantengono inalterati i loro caratteri organolettici ed il loro valore nutritivo per:
A 3-6 gg
B 2-3 settimane
C 1-2 mesi
D* 8-12 mesi
E 2-3 anni
164. La refrigerazione uccide tutti i batteri pericolosi che possono essere presenti negli alimenti?
A* No, ma mantiene freddi gli alimenti, così che i batteri non si moltiplicano
B Uccide alcuni batteri che sono sensibili alle basse temperature
C Li uccide tutti
D Al contrario, ne favorisce la crescita
E Dipende dalla temperatura
165. Un addetto con un taglio al dito può causare un rischio di malattia di origine alimentare, specie con questi microrganismi:
A Salmonella
B Clostridium perfringens
C Bacillus cereus
D Coli
E* Staphylococcus aureus
166. La carenza di vitamina PP quale evidenza clinica produce?
A Xerofthalmia
B Cheilosi
C Osteomalacia
D Ipercheratosi
E* Pellagra
167. Cosa indicano le sigle: Apo-E ed Apo-B100?
A* proteine implicate nel trasporto ematico dei grassi
B proteine che unendosi ai coenzimi formano gli oloenzimi
C proteine che trasportano vitamine
D forme inattive della vit.E e del complesso B
E nessuna delle risposte è giusta
168. Quali di questi fattori include la scelta di alimenti?
A Individuali
B Genetici
C Psico-fisiologici
D Ambientali
E* Tutti
169. La carenza di acidi grassi polinsaturi essenziali provoca:
A la sindrome di Danohén
B* la sindrome di Burr
C la sindrome di Cockague
D la sindrome di Barraquer-Simmons
E nessuna alterazione
170. Per il bambino gli aminoacidi essenziali sono:
A Otto
B* Dieci
C Dodici
D Venti
E Sei
171. Il saccarosio è un:
A* Beta-D-fruttofuranosil-alfa-D-glucopiranoside
B 4-0-alfa-D-glucopiranosil-D-glucosio
C 4-0-beta-D-galattopiranosil-D-glucosio
D 4-0-beta-D-glucopiranosil-D-glucosio
E 4-0-beta-D-galattopiranosil-D-fruttosio
172. L'acido linolenico:
A è un acido grasso con due doppi legami
B è un acido grasso con un doppio legame
C è un acido grasso con quattro doppi legami
D* è un acido grasso con tre doppi legami
E non è un acido grasso
173. Si definisce nutriente:
A Qualsiasi sostanza presente in un alimento
B Qualsiasi sostanza che venga introdotta con la dieta
C Il componente dell'alimento che viene digerito
D* Ogni componente che viene utilizzato dall'organismo
E Un componente aggiunto all'alimento per scopi tecnologici
174. Le dosi di radiazioni ionizzanti comunemente usate nella radiopastorizzazione permettono di distruggere, senza alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti allo stato crudo:
A Solo le muffe
B Solo muffe e lieviti
C Muffe, lieviti e batteri non sporigeni, escluso il micobatterio tubercolare
D* Muffe, lieviti e tutti i batteri non sporigeni
E Anche le spore
175. Nella cottura delle verdure in abbondante acqua quale vitamina subisce maggiori perdite?
A Tiamina
B Riboflavina
C* Acido ascorbico
D Niacina
E Carotene
176. La mancanza genetica della ceruloplasmina provoca:
A* Accumulo di rame nel sistema reticolo istiocitario e nel fegato
B Accumulo di ferro soprattutto nei macrofagi che rivestono i sinusoidi
C Accumulo di selenio nelle cellule epatiche
D Accumulo di mercurio a livello dei nuclei della base
E Accumulo di selenio a livello dei nuclei della base
177. Quale di queste vitamine non fa parte del gruppo delle idrosolubili?
A tiamina
B* retinolo
C cianocobalamina
D biotina
E nicotinamide
178. Quale dei seguenti composti non è un disaccaride?
A* raffinoso
B maltoso
C isomaltoso
D cellobioso
E trealosio
179. Per il gruppo di alimenti: latte e derivati quante porzioni sono consigliate giornalmente?
A* 1-2 porzioni/die
B 3 porzioni/die (di cui 1 di latte UHT)
C 3-4 porzioni/die (2 di latte e 2 di formaggio)
D Quante più porzioni si può perchè il latte è un alimento completo
E Solo yogurt e/0 latte fermentato perchè non contiene colesterolo
180. Per la peculiarità degli apporti nutritivi, quante porzioni di ortaggi e frutta dovrebbero essere consumate giornalmente?
A Nessuna, possono essere sostituiti dai cereali e dai legumi
B 1 porzione/die
C 2 porzioni/die
D* 3-5 porzioni/die
E 1 o 2 porzioni/die purchè di ortaggi e frutta freschi e/o biologici
181. Perchè alcune vitamine liposolubili danno fenomeni di tossicità da iperdosaggio?
A Per la ridotta efficienza degli enzimi addetti al loro catabolismo
B* Per la loro natura lipofila che le fa accumulare nei depositi adiposi
C Formano aggregati stabili con le proteine
D Non vengono eliminate dal rene
E Restano catturate all'interno delle lipoproteine
182. Spesso obesità è rilevabile in soggetti affetti da:
A M. di Addison
B* Iperinsulinismo
C M. di Simmonds
D Sprue
E Diabete giovanile
183. In base a quale parametro vengono classificate le acque minerali?
A sapore

- B gas disciolto
C quantità di sale: residuo secco
D* quantità e qualità dei sali: residuo secco e tipo di sale preponderante
E proprietà terapeutiche
184. Per la preparazione degli ortaggi è preferibile:
A* la cottura a vapore
B immergerli in poca acqua fredda
C immergerli in abbondante acqua bollente
D tutte le risposte sono esatte
E nessuna delle risposte è esatta
185. Quali sono i due più importanti polisaccaridi dal punto di vista nutrizionale?
A* Amido-glicogeno
B Fruttosio-glucosio
C Maltosio-galattosio
D Difosfoinositide-cefalina
E Fosfatidilserina-lecitina
186. La forma attiva della vitamina D3 è:
A ergosterolo
B* 1-25 diidrossicolecalciferolo
C colecalciferolo
D 7 deidrocolesterolo
E 1 idrossicolecalciferolo
187. Quale delle seguenti molecole è prodotta durante il ciclo di Krebs:
A* Anidride carbonica
B Etanolo
C Glucosio
D Lattato
E Ribosio
188. Quale dei seguenti esteri ha l'odore tipico dell'ananas?
A n-butirato di etile
B acetato di n-ottile
C acetato di isoamile
D acetato di benzile
E* ottanoato di metile
189. Le bevande nervine possono antagonizzare gli effetti depressivi dell'alcool sul SNC?
A Dipende dall'età del soggetto
B No, non è dimostrato
C* Sì, bloccano a livello recettoriale il rilascio di adenosina
D Sì, agiscono sulla biotrasformazione dell'acetaldeide in acetato
E Sì, interferiscono sulla inibizione delle sinapsi neuronali GABA modulate
190. La digestione e l'assorbimento dei grassi richiede tutti questi fattori meno uno quale?
A l'idrolisi ad opera della lipasi
B* l'azione della prolinasi
C l'azione dei sali biliari
D la formazione di micelle
E la reesterificazione degli acidi grassi ha trigliceridi nell'interno della mucosa intestinale
191. Additivi e coadiuvanti tecnologici sono la stessa cosa?
A* no, i primi sono sostanze chimiche aggiunte agli alimenti per conservarli nel tempo, i secondi si utilizzano durante la lavorazione delle materie prime per agevolarne la trasformazione
B sì, sono prodotti che residuano negli alimenti trasformati, con grave rischio per il consumatore
C sì, basti pensare al caso dell'anidride solforosa per capire l'identità dei due termini
D sì, entrambi servono a nascondere processi di lavorazione difettosi
E no, gli additivi rappresentano una tecnica di conservazione dei prodotti alimentari, i coadiuvanti migliorativi della produzione
192. Quale delle seguenti funzioni non è propria della cobalamina?
A Sintesi del collagene
B Conversione del triptofano in niacina
C rilascio degli ormoni dello stress
D coagulazione ematica
E* Tutte
193. La quantità media giornaliera raccomandata di vitamina A per l'adulto è:
A 50 microgrammi
- B 100 microgrammi
C 350 microgrammi
D* 600 microgrammi
E 900 microgrammi
194. La sostanza che più potentemente provoca contrazione della cistifellea è:
A gastrina
B secretina
C* colecistochina
D pancreozimina
E enterogastrone
195. Qual'è il sistema ossidativo più importante nei confronti dell'etanolo?
A Catalasi
B* Alcool deidrogenasi, NAD-dipendente
C Sistema microsomiale ossidante etanolo (MEOS)
D Lattico deidrogenasi
E Nessuno dei sistemi indicati
196. Quale è la caratteristica degli alimenti funzionali?
A* Promuovere effetti fisiologici potenzialmente favorevoli per la salute
B Contenere nutrienti aggiunti per compensare le perdite dovute alla trasformazione
C Venire prodotti con l'aiuto dell'ingegneria genetica
D Contenere ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati
E Contenere meno calorie ed essere più digeribili
197. E' importante la prima colazione?
A sì, purchè molto leggera
B sì, purchè sia all'inglese
C* è molto importante e deve fornire circa il 20% delle calorie giornaliere
D non molto
E no, andrebbe abolita poichè rende l'inizio della giornata più difficoltoso
198. Quale tra i seguenti cibi è più ricco di grassi saturi?
A Uovo
B Carne
C Olio di oliva
D* Formaggio
E Olio di mais
199. In quale sede l'ammoniaca derivante dal catabolismo degli aminoacidi viene convertita a urea:
A* Fegato
B Intestino
C Muscolo
D Rene
E In tutti indistintamente
200. Qual'è la frode più frequente nel pane
A l'uso di farine di altri cereali meno pregiati del frumento
B l'uso di farine vecchie mescolate a farine fresche
C l'uso di grassi scadenti o di tipo diverso da quelli dichiarati
D* lasciare nel pane un eccesso di acqua
E l'uso di farina non bene abburrattata
201. La nicotina nelle piante viene sintetizzata da:
A lisina e acido lattico
B* triptofano e acido glutammico
C valina e acido adipico
D tirosina e acido piruvico
E cistina e pirrolo
202. Lo stato di nutrizione dipende dall'interazione dell'individuo con:
A Ambiente fisico
B Ambiente socio-economico
C Ambiente culturale
D Nessuno di questi fattori
E* Tutti i fattori citati
203. Nell'obesità, in assenza di cause chiaramente organiche, qual'è la causa che più frequentemente determina l'esagerata introduzione di cibo?
A Aumento di aggressività
B* Ansia e depressione
C Costituzione ed ereditarietà
D Carezza affettiva
E Benessere economico

204. Quale vitamine è particolarmente abbondante nella frutta secca?
 A biotina
 B vit.C
 C* tiamina
 D retinolo
 E vit.B12
205. Quale è il pH ottimale per l'attività della pepsina?
 A* 2
 B 8
 C 5
 D 6
 E 4
206. Perché i grassi sono indispensabili all'organismo?
 A Perché forniscono energia
 B* Perché forniscono acidi grassi essenziali
 C Perché forniscono sali minerali
 D Perché facilitano la sazietà
 E Perché conferiscono appetibilità ai cibi
207. Quali nutrienti subiscono l'interferenza metabolica da parte dell'alcool ingerito in eccesso?
 A grassi
 B proteine
 C carboidrati
 D vitamine idrosolubili
 E* tutti i nutrienti e le vitamine sopraindicati
208. Quale è il prodotto della ossidazione in C6 del glucosio?
 A* Acido glucuronico
 B Acido gluconico
 C Nessuna delle risposte indicate è corretta
 D Acido glicerico
 E Acido lattico
209. Fra i seguenti sinonimi quale è il più attuale e scientificamente corretto?
 A Azione dinamico-specifica degli alimenti (ADS)
 B Termogenesi da ingestione di alimenti (TIA)
 C* Termogenesi alimentare (TA)
 D Termogenesi postprandiale (TPP)
 E Termogenesi indotta dalla dieta (TID)
210. La enterotossina stafilococcica non è:
 A termoresistente
 B acidoresistente
 C crioresistente
 D* sensibile all'azione del calore
 E cronoresistente
211. In funzione di quale componente della dieta viene valutato il fabbisogno di vitamina B6?
 A Carboidrati solubili
 B Carboidrati complessi
 C Acidi grassi essenziali
 D* Proteine
 E Acidi nucleici
212. Le lipoproteine a bassa densità hanno un elevato contenuto (pari al 47%) di uno dei seguenti componenti. Quale?
 A* Colesterolo
 B Proteine
 C Trigliceridi
 D Fosfolipidi
 E Sfingomieline
213. Quale di questi cereali ha mediamente il più elevato contenuto di cellulosa?
 A Semolino
 B Riso brillato
 C Pop corn
 D Farina di segale
 E* Farina integrale di frumento
214. Nel soggetto sano, che pratica una alimentazione normale, l'escrezione giornaliera dei lipidi fecali non supera:
 A 20 g/die
 B 16 g/die
 C 12 g/die
 D 80 g/die
 E* 5 g/die
215. In quale dei seguenti alimenti è maggiormente presente il retinolo?
 A carne bovina
 B* latte
 C carote
 D mele
 E lattuga
216. Quale delle seguenti vitamine viene sintetizzata nel fegato?
 A vit.E
 B vit.K
 C vit.A
 D* nessuna di quelle indicate
 E tutte quelle indicate
217. Quali, tra i sottoindicati alimenti, contengono alte quantità di ossalati?
 A Uova
 B Pane
 C* Cioccolato
 D Mele
 E Albicocche
218. Vitello, pollo e pesce hanno lo stesso valore nutrizionale?
 A il vitello, sia pur di poco, risulta più nutriente
 B* si equivalgono perchè contengono tutti proteine di alto valore biologico
 C il pesce è notevolmente più nutriente
 D il pollo, anche se di poco, è più nutriente
 E il vitello è il più nutriente in assoluto
219. Carboidrati, glucidi e zuccheri sono parole che:
 A* Hanno lo stesso significato
 B Indicano sostanze diverse
 C Indicano sostanze dal sapore dolce
 D Indicano nutrienti e/o alimenti
 E Nessuna delle risposte è esatta
220. E' corretto considerare il formaggio un alimento magro?
 A si
 B* no, non esistono formaggi magri
 C no, perchè è un derivato del latte che contiene un elevata percentuale di grasso
 D dipende dal tipo di formaggio
 E nessuna delle risposte è esatta
221. Nel 75% dei casi di mixedema dell'adulto si osserva:
 A Ipodisprotidemia
 B* Colesterolemia aumentata
 C Colesterolemia diminuita
 D Urea plasmatica aumentata
 E Urea plasmatica diminuita
222. Con quali aminoacidi si coniugano gli acidi biliari?
 A Metionina e triptofano
 B* Taurina e glicina
 C Valina e leucina
 D Istidina e tirosina
 E Cisteina ed alanina
223. Un grammo di alcool fornisce:
 A* 7 Kcal/g
 B 9 Kcal/g
 C 5 Kcal/g
 D 4 Kcal/g
 E Nessuna caloria
224. Dei seguenti cereali, quale è nativo d'America?
 A* mais
 B frumento
 C segale
 D orzo
 E riso
225. Quale di queste affermazioni è vera?
 A Ridotti consumi di sale sono dannosi al rene
 B Il sale in elevate dosi è essenziale per una buona digestione

- C* Ridotti consumi di sale possono prevenire l'ipertensione arteriosa
 D Ridotti consumi di sale possono favorire i tumori dello stomaco
 E Un eccessivo consumo di sale causa emeralopia
226. Il maggior componente proteico del latte di vacca è:
 A* caseina
 B lattoalbumina
 C lattoglobulina
 D lattosio
 E avidina
227. Nell'adattamento evolutivo dell'alimentazione umana che cosa ha influito in maggiore e determinante misura?
 A la trasformazione dell'ambiente
 B la raccolta di ogni genere disponibile
 C la caccia
 D* l'avvento dell'agricoltura
 E la lotta per la sopravvivenza
228. Il glutatone è:
 A un additivo del dado da brodo
 B un chetone aromatico
 C un aminoacido della dentina
 D* un peptide del sangue ad azione redox
 E un componente della cartilagine contenente zolfo
229. Dove avviene la ossidrilazione sul C1 per la formazione dell'1,25 diidrossi colecalciferolo?
 A* Nel rene
 B Nel fegato
 C Nel cuore
 D Nel muscolo
 E Nel tessuto osseo
230. Quale altro metallo, oltre al ferro, è presente nella citocromossidasi?
 A* Cu
 B Zn
 C Se
 D Mo
 E S
231. L'ipervitaminosi D comprende tutti i seguenti sintomi ad eccezione di:
 A ipotonia
 B polidipsia e poliuria
 C irritabilità
 D* ipocalcemia
 E calcificazioni disseminate
232. La vit.D aumenta l'assorbimento del:
 A* calcio
 B ferro
 C vit.B12
 D acido folico
 E tutti i citati
233. Perché ritieni che sia importante lavarsi le mani prima di manipolare gli alimenti?
 A Per dare loro un aspetto pulito ed attraente
 B Perché lo richiede la legge
 C* Per ridurre i rischi di contaminazione degli alimenti ad opera di germi presenti sulle mani
 D Per avere una migliore presa
 E Tutte le risposte sono esatte
234. Tra i costituenti della frutta fresca qual'è il più abbondante?
 A* Acqua
 B Vitamine
 C Minerali
 D Carboidrati
 E Flavonoli
235. Che cosa significa definire "di tipo ginoide" la distribuzione del grasso corporeo di un individuo?
 A che è quella tipica delle donne
 B* che è centrifuga rispetto al centro del corpo
 C che è centripeta rispetto al centro del corpo
 D che è legata a fattori genetici
 E che è conseguente a disturbi endocrini del ciclo
236. Nel passaggio da desossiemoglobina ad ossiemoglobina, il ferro:
 A* Rimane bivalente
 B Rimane trivalente
 C Si ossida
 D Si riduce
 E Diventa esavalente
237. Il contenuto di acidi grassi insaturi del latte vaccino intero è rispetto a quello di donna:
 A Maggiore
 B* Minore
 C Uguale
 D In rapporto alle circostanze
 E In dipendenza delle modalità di raccolta
238. L'acido linoleico è un acido grasso:
 A Saturo
 B* Insaturo con due doppi legami
 C Insaturo con sei doppi legami
 D Insaturo con un doppio legame
 E Non è un acido grasso
239. La leptina è una proteina che:
 A* Limita l'assunzione di cibo e aumenta il dispendio energetico
 B Indica un calo dei depositi adiposi e induce ad un maggior consumo di cibo
 C Ha una struttura filamentosa, allungata e quindi "sottile" donde il nome peptina
 D Interagisce con la citocromossidasi
 E Partecipa all'equilibrio acido-base
240. Il fabbisogno di vitamina C nei bambini è di:
 A 150-200 mg
 B 200-300 mg
 C* 25-50 mg
 D 100-150 mg
 E 5-10 mg
241. Come si valuta la costituzione di un individuo?
 A* Considerando l'indice scelto
 B Valutando il rapporto peso/altezza
 C Misurando la massa muscolare e la massa grassa
 D Valutando il rapporto tra massa grassa e massa muscolare
 E Confrontando con i genitori
242. La qualità nutrizionale della frutta fresca è dovuta a:
 A Glucidi
 B Proteine
 C* Minerali e Vitamine
 D Cellulosa
 E Lignina
243. Quale delle seguenti molecole è il materiale di partenza per la glicolisi anaerobia:
 A Anidride carbonica
 B Etanolo
 C* Glucosio
 D Lattato
 E Ribosio
244. Il pool degli aminoacidi diffuso nell'organismo è in equilibrio dinamico:
 A Solo con gli aminoacidi provenienti dalle proteine della dieta
 B In entrata con gli aminoacidi provenienti dalle proteine della dieta e in uscita con quelli derivati dalla loro demolizione
 C* In entrata con gli aminoacidi provenienti dalla dieta e dalla demolizione delle proteine corporee ed in uscita con quelli avviati alla sintesi delle proteine e con quelli avviati alla degradazione
 D Solo con gli aminoacidi avviati alla sintesi delle proteine
 E Non esiste un equilibrio dinamico
245. La reazione con la ninidrina è caratteristica per l'identificazione di:
 A* aminoacidi
 B glucosio
 C fruttosio
 D acidi grassi
 E nessuno dei composti sopra citati
246. Un IMC (indice di massa corporea) compreso tra 17,00-18,49 corrisponde a quale condizione?

- A Sottopeso lieve per gli uomini
 B Sottopeso lieve per le donne
 C Normopeso per le donne
 D* Sottopeso lieve per uomini e donne
 E Nessuna delle condizioni sopraindicate
247. Che cosa si intende per biodisponibilità di un nutriente?
 A La porzione del nutriente che favorisce le funzioni biologiche
 B* La percentuale di un nutriente che viene utilizzata dall'organismo
 C La quantità di nutriente assorbita dall'organismo
 D La percentuale di ogni nutriente ingerito con la dieta
 E Le proprietà biologiche dei nutrienti
248. La causa più frequente di anemia nella donna in gravidanza è:
 A il deficit di acido folico
 B l'emolisi
 C la diluizione sanguigna
 D* il deficit di ferro
 E il deficit di piridossina
249. Le seguenti affermazioni sul potassio sono vere eccetto:
 A è secreto nel tubulo contorto distale
 B viene riassorbito nel tubulo contorto prossimale
 C* per azione dei mineralcorticoidi è escreto con le urine in minore quantità
 D compete con gli ioni idrogeno per la secrezione a livello dei tubuli contorti distali in scambio con gli ioni sodio
 E la sua concentrazione nel sangue può aumentare in un paziente trattato con antialdosteronici
250. Nei disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia) quale è la più grave manifestazione di malnutrizione raggiungibile?
 A Notevole perdita di peso
 B Malnutrizione vitaminico minerale
 C Amenorrea nelle ragazze e giovani donne
 D Malnutrizione proteico-energetica
 E* Marasma
251. Quale dei seguenti aminoacidi non è essenziale nel neonato e nel bambino?
 A valina
 B lisina
 C leucina
 D fenilalanina
 E* cistina
252. Quale dei seguenti raggruppamenti di sostanze contenute negli alimenti o liberatesi dagli stessi a seguito del processo di digestione è costituito interamente da fattori nutrizionalmente non essenziali?
 A acido glutammico, glicerolo, piridossale, fruttosio
 B etanolammina, acido linoleico, riboflavina, glicina
 C acido folico, acido aspartico, serina, fruttosio
 D* acido palmitico, alanina, galattosio, etanolammina
 E guanina, acido stearico, fenilalanina, desossiribosio
253. Quale, tra i seguenti aminoacidi, è chetogenico?
 A Cistina
 B Istidina
 C Treonina
 D* Leucina
 E Alanina
254. Quale delle seguenti sostanze edulcoranti fornisce energia:
 A Saccarina
 B Ciclamato
 C Aspartame
 D* Saccarosio
 E Calconi
255. Nella iperlipoproteinemia di tipo I si ha un aumento di:
 A beta-lipoproteine
 B* chilomicroni
 C beta-lipoproteine e pre-beta-lipoproteine
 D pre-beta-lipoproteine
 E chilomicroni e pre-beta-lipoproteine
256. I carboidrati da un punto di vista nutrizionale sono:
 A Indispensabili o essenziali
 B* Necessari
 C Superflui
 D Sostituibili dai grassi
 E Tutte le risposte sono esatte
257. I seguenti alimenti sono buone fonte di cromo, tranne uno:
 A Carni
 B Cereali integrali
 C Legumi
 D Tuorlo d'uovo
 E* Formaggi
258. Quante e quali provitamine si conoscono?
 A Nessuna
 B Una per ciascuna vitamina
 C* Due: provit. A e provit. D
 D Per tutte le vitamine liposolubili
 E Per tutte le vitamine idrosolubili
259. Quante Kcal sono fornite da 100 g di latte vaccino intero?
 A 250-280
 B* 60-70
 C 20-30
 D 100-120
 E 150-180
260. Il sistema "neuropeptide Y-leptina" è un modulatore:
 A neuroendocrino
 B dei fenomeni immunologici
 C* del processo di saziamento
 D dei meccanismi energetici
 E dei processi metabolici
261. La miscela di cereali e legumi è importante perchè:
 A* le proteine si complementano
 B migliora il rapporto amilosio-amilopectina
 C aumenta la biodisponibilità del ferro
 D è più digeribile
 E è più alto il contenuto in vit. C
262. L'esterificazione del colesterolo avviene:
 A* Solo nel fegato
 B Mai nel fegato
 C Nel fegato e in altri organi
 D Nel fegato solo in alcune condizioni patologiche
 E Solo nelle pareti dei grossi vasi
263. Il Na⁺ totale extra cellulare è percentualmente il:
 A 78,7% del Na⁺ totale corporeo
 B 81,2% del Na⁺ totale corporeo
 C 85,7% del Na⁺ totale corporeo
 D* 97,6% del Na⁺ totale corporeo
 E 99,4% del Na⁺ totale corporeo
264. Il contenuto percentuale medio di proteine del latte vaccino intero è:
 A 5,2-5,6
 B 1,3-1,6
 C* 3,2-3,6
 D 0,5-1,0
 E 6,6-7,1
265. Quale è il pH ottimale per l'attività della tripsina?
 A* tra 7,5 e 8
 B tra 5 e 6
 C tra 2,5 e 3
 D 4
 E nessuna delle precedenti risposte è corretta
266. Rispetto all'individuo adulto, il metabolismo basale di un bambino è:
 A* Maggiore in Kcal/mq/h
 B Minore in Kcal/mq/h
 C Ugual in Kcal/mq/h
 D Maggiore per l'organismo intero
 E Non è influenzato dalle dimensioni corporee
267. Lipidi e grassi sono parole che:
 A* Hanno lo stesso significato
 B Indicano sostanze diverse
 C Indicano solo grassi da condimento

- D Indicano nutrienti e/o alimenti
E Nessuna delle risposte è esatta
268. L'introduzione di 100 Kcal/die in più rispetto al fabbisogno comporta:
A* L'aumento di circa 5 Kg di peso corporeo in un anno
B L'aumento di 2 Kg di peso corporeo in un mese
C La riduzione di 1 Kg di peso corporeo in un mese
D Nessuna modificazione del peso
E L'insorgenza di diabete
269. Come viene calcolato il fabbisogno di energia nell'adulto:
A Sulla base degli apporti di energia
B* Sulla base del dispendio energetico
C Sulla base degli apporti di energia e dell'attività fisica
D In relazione alla sola attività fisica
E Sulla base della composizione corporea
270. Quali sono le caratteristiche della dieta mediterranea che non hanno subito modificazioni nel tempo?
A Le comuni scelte alimentari
B L'equilibrio dei costituenti
C L'uso di tipici prodotti vegetali verdi e gialli
D* La frugalità e la prevalenza dei vegetali nei consumi alimentari
E La qualità dei cereali e dei legumi
271. Quale dei seguenti composti è considerato "corpo chetonico"?
A* Acido Beta-idrossibutirrico
B Acido Alfa-chetoglutarico
C Acido butirrico
D Acido Alfa-idrossibutirrico
E Acido Alfa-chetobutirrico
272. La creatininemia del siero è normalmente di:
A 0,2-0,5 mg/dl
B 0,5-0,7 mg/dl
C* 1,0-1,5 mg/dl
D 2,0-2,5 mg/dl
E 3,0-3,5 mg/dl
273. La margarina è un grasso alimentare simile al burro anche per composizione?
A* solo per aspetto; si ottiene da una miscelazione di grassi vegetali e animali emulsionati con acqua
B sì, nella sua composizione entra anche il burro e il latte
C no, è costituita solo da olio di mais o arachide
D no, si tratta di grassi idrogenati e sesamati
E sì, si tratta di un surrogato del burro e pertanto la composizione chimica è la stessa
274. Il fabbisogno giornaliero di colesterolo è:
A* nullo
B 10 mg
C 100 mg
D 1000 mg
E 10 g
275. La pectin-esterasi è un enzima che è coinvolto:
A* Nella precipitazione dei succhi di frutta
B Nella trasformazione dell'amido in maltosio
C Nella deaminazione degli aminoacidi
D Nella alterazione dei grassi alimentari
E In nessuno dei citati
276. La fenilchetonuria è una malattia il cui disturbo metabolico è caratterizzato da:
A i melanociti non possono formare melanina
B* la fenilalanina non può essere convertita in tirosina
C la istidina non può essere convertita in acido urocanico
D la valina non può essere deaminata
E l'acido metilmanonico non può essere metabolizzato
277. Al termine del trattamento di liofilizzazione l'alimento trattato ha un contenuto idrico:
A nullo: 0%
B* del 2-5%
C del 10%
D del 15%
E del 20-25%
278. Per azione della beta-amilasi su una catena di amido si ottengono:
A* Unità di maltosio
B Unità di saccarosio
C Glucosio libero
D Unità di beta-fruttosio
E Nessuna delle precedenti risposte è corretta
279. La membrana cellulare è costituita da:
A Lipidi
B Proteine
C* Lipidi e proteine
D Carboidrati
E Proteine e carboidrati
280. Il potere calorico fisiologico medio di 1g di proteine è di:
A 3,5 Kcal/g
B 3,9 Kcal/g
C* 4,4 Kcal/g
D 10,2 Kcal/g
E 21 Kcal/g
281. Il beri-beri è dovuto alla deficienza di:
A riboflavina
B acido nicotinico
C* tiamina
D acido pantotenico
E tutti i citati
282. E' importante mangiare frutta?
A non molto
B sì, perchè contiene un'elevata quantità di zuccheri
C* sì, perchè contiene vitamine e sali minerali
D no, perchè gli altri alimenti sono sufficienti
E sì, perchè è un alimento completo
283. L'olio di semi è meno grasso dell'olio di oliva?
A Sì, l'olio di semi è meno grasso
B Dipende dal tipo di olio di semi
C* Gli olii sono una miscela di trigliceridi e contengono tutti la stessa quantità di grasso
D No, l'olio di semi è più grasso
E Nessuna delle risposte è esatta
284. Quale è il miglior metodo per controllare le mosche?
A Eliminazione dei luoghi di riproduzione
B Distruzione mediante insetticida-spray
C Impedire l'accesso al cibo
D* Apparecchi per l'elettrocuzione delle mosche
E Carta moschicida
285. Nella disidratazione da insufficiente apporto idrico si rilevano tutti questi sintomi ad esclusione di uno. Quale?
A Ipernatremia
B Ipercloremia
C* Iperpotassiemia
D Ipovolemia
E Elevata osmolarità delle urine
286. Quale tra le sostanze glicidiche (monosi) sottoindicate, viene trasportata attivamente attraverso la mucosa intestinale?
A D-xiloso
B D-galattosio
C* D-glucosio
D Mannitolo
E Glicerolo
287. In una dieta equilibrata quale percentuale di energia dovrebbe essere fornita dai carboidrati?
A Oltre il 60%
B Fra 45 e 50%
C Almeno il 55%, con zuccheri semplici > 12%
D* Fra 55 e 60%
E Anche meno del 50%
288. Cos'è l'indice scelico?
A la misura del diametro del bacino a livello della linea iliaca antero-superiore
B rapporto tra lunghezza degli arti superiori ed inferiori

- C* rapporto tra lunghezza vertico-ischiatica e statura
D misura della circonferenza a livello del cavo ascellare
E lunghezza del dito indice della mano sinistra
289. La vitamina A (retinolo) è una vitamina idrosolubile (1) la cui carenza provoca rachitismo (2). La sua supplementazione non ha controindicazioni (3) ed è particolarmente consigliata durante i primi mesi di gravidanza(4). Viene trasportata nel flusso ematico legata ad una proteina, la Retinol Binding Protein (RBP) (5).
Le affermazioni sopra riportate sono:
A tutte vere
B tutte false
C tutte vere tranne la 5
D* tutte false tranne la 5
E tutte false tranne la 1 e la 2
290. Che cosa si intende per bisogno proteico minimo?
A la quantità di proteine che deve essere apportata in una razione caloricamente sufficiente per sopperire alle necessità plasmatiche dell'individuo
B* la quantità minima di proteine indispensabile per mantenere l'equilibrio del bilancio di azoto
C una quantità di proteine che sviluppino non meno di 800 Kcal al giorno
D la quantità di proteine contenute in 90 g di carne
E la quantità di proteine contenute in un albume di uovo
291. Quale delle seguenti affermazione è falsa?
A La pastorizzazione distrugge tutti i patogeni nel latte
B La stassanizzazione non altera i caratteri organolettici del latte
C* La pastorizzazione distrugge le spore dei batteri proteolitici
D L'uperizzazione non attua una completa sterilizzazione del latte
E La sterilizzazione distrugge gli enzimi del latte
292. Il processo di pastorizzazione può essere ritenuto efficiente quando:
A distrugge le spore dei bb. proteolitici
B non altera i caratteri organolettici del latte
C* distrugge tutti i patogeni del latte
D permette di distinguere il latte pastorizzato da quello crudo
E indica approssimativamente l'attività metabolica dei microrganismi presenti nel latte
293. Come vengono trasportati nel sangue i triacilgliceroli derivati dall'assorbimento intestinale di grassi o dal fegato?
A* Come chilomicroni
B Come lipoproteine a densità molto bassa
C Sia come chilomicroni che come lipoproteine a densità molto bassa
D Come tali
E Legati all'albumina
294. La diagnosi di scorbuto si fa generalmente in base a:
A esami impedenziometrici
B biopsia
C* radiografia delle ossa lunghe
D esame della composizione delle unghie
E metodi radioisotopici
295. Quale è, in condizioni normali e nell'uomo, il consumo di glucosio da parte del tessuto cerebrale?
A 1 g/h
B 2 g/h
C* 6 g/h
D 11 g/h
E 20 g/h
296. Quale è l'enzima selettivamente impegnato nella digestione del lattosio?
A amilasi
B lipasi pancreatica
C fosforilasi
D tripsina
E* lattasi
297. Quale di queste vitamine è costituita dall'acido pteroilglutamico?
A Acido pantotenico
B Vitamina B6
C Vitamina C
D Vitamina B2
E* Acido folico
298. La necessità di proporre linee guida alimentari nel mondo industrializzato da quali motivazioni è primariamente scaturita?
A Dal rapporto fra dieta ricca e patologie cronico-degenerative
B Dal rapporto fra eccessivo consumo di grassi saturi, ipercolesterolemia e malattie cardiovascolari
C Dall'eccessivo consumo di prodotti raffinati e di superalcolici
D Da interessi del mondo della produzione alimentare
E* Dai fattori indicati in A e B
299. In gravidanza il metabolismo basale della donna:
A* Aumenta del 5-10%
B Aumenta del 15-20%
C Non si modifica
D Cala del 5-10%
E Cala del 15-20%
300. Quale dei seguenti esteri ha l'odore tipico dell'arancia?
A n-butirato di etile
B* acetato di n-ottile
C acetato di isoamile
D acetato di benzile
E ottanoato dimetile
301. La deconiugazione degli acidi biliari avviene principalmente:
A Nel fegato
B Nella colecisti
C* Nell'intestino
D Nel circolo portale
E Nel circolo periferico
302. Gli acidi grassi giunti al fegato:
A Vengono ossidati
B Vengono utilizzati per la sintesi dei fosfolipidi
C Vengono esterificati con glicerolo
D Vengono esterificati con colesterolo
E* Subiscono tutti questi processi di trasformazione
303. Quale tra i seguenti alimenti è più ricco di colesterolo?
A Carne
B Pesce
C* Uovo
D Margarina
E Latte
304. C'è differenza secondo la FAO fra sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale?
A No, sono sinonimi
B* Sì, nel potenziale di accesso alle disponibilità necessarie e a diete adeguate per effetto di specifiche politiche degli alimenti e della nutrizione
C Sì, nella valutazione di particolari rischi o eventuali tossicità di alimenti e/o nutrienti
D Sì, limitatamente agli alimenti di origine animale e ai nutrienti naturali
E Sì, solo per gli alimenti di origine animale e/o vegetale prodotti mediante interventi di ingegneria genetica o per i nutrienti di sintesi
305. La vitamina C, essendo un agente riducente:
A E' indifferente per l'assorbimento dei metalli
B Inibisce l'assorbimento del ferro
C Favorisce l'assorbimento del cobalto
D* Favorisce l'assorbimento del ferro
E Lega gli anioni
306. Un Kcal a quanti KJ corrisponde:
A* 4,184 KJ
B 0,239 KJ
C 5,075 KJ
D 1,000 KJ
E 2,500 KJ
307. Nella dieta la presenza di vitamine e sali minerali è indispensabile per diversi motivi, tra i quali la formazione della ossa, il trasporto dell'ossigeno ai tessuti, la catalisi di gran parte delle reazioni metaboliche e per ricavare energia dagli alimenti.
Queste considerazioni sono:
A* tutte vere
B tutte false
C in parte vere e in parte false
D tutte vere eccetto l'affermazione che sono indispensabili per la formazione delle ossa
E tutte false eccetto l'affermazione che sono indispensabili per la catalisi di
298. La necessità di proporre linee guida alimentari nel mondo industrializzato

- gran parte delle reazioni metaboliche
308. Quali cellule risentono più precocemente di una ipoglicemia?
- A Globuli rossi
 B* Cellule nervose
 C Epatociti
 D Linfociti
 E Nessuna delle citate
309. Cosa sono la semola e la farina?
- A sono prodotti della macinazione del frumento
 B la semola, rispetto alla farina, è uno sfarinato a granulometria più grossa
 C la farina è ciò che rimane dopo la setacciatura della semola
 D* sono entrambe prodotto della macinazione e abburattamento del frumento; la semola si ottiene da grano duro, la farina da quello tenero
 E entrambe si ottengono dal frumento tenero
310. Tutti gli alcaloidi della segala cornuta generano per idrolisi una stessa sostanza:
- A lisina
 B alcool etilico
 C* acido lisergico
 D caffeina
 E acido ascorbico
311. Quale è il limite inferiore della norma per la soglia renale al glucosio?
- A g 12,0%
 B g 4,0%
 C* g 1,6%
 D g 0,4%
 E g 0,01%
312. Di quante UNITA' internazionali è il fabbisogno giornaliero di vitamina D nel lattante?
- A 10
 B 100
 C* 400
 D 900
 E 1000
313. Cosa favorisce maggiormente l'insorgenza di carie?
- A Un bicchiere di bibita zuccherata
 B* Una caramella
 C Tutti in egual misura
 D Il pane
 E La frutta
314. Quale è il quantitativo di acqua da assumere giornalmente per un adulto, secondo le RDA (recommended dietary allowance)?
- A 2 bicchieri
 B 1 litro
 C 1,0 ml/Kcal
 D* 1,5 ml/Kcal
 E 10 litri
315. L'insulina
- A stimola la liberazione di acidi grassi liberi dal tessuto adiposo
 B se introdotta in eccesso, tende ad innalzare il tasso ematico di K
 C* facilita l'ingresso di glucosio, aminoacidi e acidi grassi nelle cellule dei muscoli scheletrici
 D favorisce l'uscita di K dalle cellule
 E è un ormone steroideo
316. Il malassorbimento è un fenomeno di tutti i seguenti, eccetto
- A malattia celiaca
 B sprue tropicale
 C* adenoma villosa intestinale
 D insufficienza pancreatica
 E ostruzione biliare
317. La tossinfezione alimentare da salmonelle ha un periodo di incubazione di:
- A 2-4 ore
 B* 6-24 ore
 C 2-3 giorni
 D 6-10 giorni
 E 1 settimana
318. Quale tra questi cibi è più ricco in aminoacidi essenziali?
- A Lenticchie
 B Avena
 C* Uova
 D Riso
 E Carote
319. Il gelato si può considerare un alimento?
- A no, poichè contiene solo acqua e zucchero
 B* sì, poichè contiene molti nutrienti
 C no, è solo una leccornia
 D dipende dal tipo di gelato
 E solo quello confezionato
320. Un'ora dopo l'assunzione di un pasto bilanciato, l'aumento dei trigliceridi plasmatici è espressione di:
- A* Aumento dei chilomicroni
 B Aumento delle pre-beta
 C Aumento delle LDL
 D Aumento dei NEFA
 E Aumento dell'HDL
321. Quale elemento deve essere presente nell'acqua nel quantitativo ottimale di 1 mg/litro per non dare disturbi da eccesso o da carenza:
- A Calcio
 B Sodio
 C* Fluoro
 D Potassio
 E Litio
322. Dove avviene la sintesi proteica?
- A nel nucleo cellulare
 B* nei ribosomi
 C nei mitocondri
 D nell'apparato del Golgi
 E nei lisosomi
323. La diarrea è un sintomo presente in ciascuna delle seguenti condizioni ad eccezione di:
- A malassorbimento di metionina
 B* anemia perniciosa giovanile
 C acrodermatite enteropatica
 D ipomagnesemia primaria
 E morbo celiaco
324. Quale dei seguenti alimenti non è digerito normalmente nel deficit congenito di lattasi?
- A pane di frumento
 B* yogurt
 C frutta
 D funghi
 E carne
325. Quale deficit enzimatico è responsabile della forma classica di galattosemia?
- A galattochinasi
 B* galattoso 1 fosfato uridil transferasi
 C glucosio 6 fosfatasi
 D glucosio 6 fosfato deidrogenasi
 E lattasi
326. Quale/quali delle seguenti sostanze è/sono contenuta/e nel succo intestinale?
- A polisaccaridi che vengono secreti soprattutto in risposta ad una stimolazione vagale
 B enzimi che scindono i monosaccaridi in molecole più semplici
 C la stessa concentrazione di potassio del liquido interstiziale
 D* un enzima che attiva il tripsinogeno
 E microrganismi capaci di sintetizzare vitamina C
327. Quale contenuto alcolico ha una lattina di birra?
- A 10,5 g
 B* 12,2 g
 C 15,5 g
 D 18,2 g
 E 20,0 g
328. Quale di questi acidi grassi è costituito da soli due atomi di carbonio?
- A Acido caproico

- B Acido caprilico
 C Acido caprico
 D* Acido acetico
 E Acido butirrico
329. Quale tra questo gruppo di alimenti è il più ricco di calcio?
 A carne
 B frutta
 C uova
 D* latte
 E miele
330. Due funzioni dei carboidrati sono:
 A Fonti di energia ed aminoacidi
 B Materiali di partenza per la sintesi di altri composti e fonti di vitamine
 C* Fonti di energia e materiale di partenza per la sintesi di altri composti
 D Nessuna delle risposte è esatta
 E Tutte le funzioni riportate sono attribuibili ai carboidrati
331. Quale dei seguenti acidi grassi a 18 atomi di carbonio non contiene alcun doppio legame?
 A Acido ricinoleico
 B Acido oleico
 C* Acido stearico
 D Acido linoleico
 E Acido linolenico
332. Quale dei seguenti alimenti ha il maggior contenuto di sodio?
 A* prosciutto
 B provolone
 C burro
 D merluzzo
 E pane
333. Che cosa si intende per alimento:
 A* Ogni sostanza che contiene nutrienti
 B Ogni sostanza non tossica
 C Un singolo nutriente
 D Solo un prodotto trasformato
 E Una qualsiasi sostanza naturale
334. Il livello di assunzione giornaliero di selenio raccomandato per i soggetti adulti di entrambi i sessi è:
 A 20 microgrammi/die
 B 40 microgrammi/die
 C 15 microgrammi/die
 D 35 microgrammi/die
 E* 55 microgrammi/die
335. Il pesce surgelato:
 A è preferibile perchè meno grasso di quello fresco
 B è meno nutriente di quello fresco
 C* la sua qualità nutrizionale è equivalente a quella del pesce fresco
 D apporta metà delle calorie del fresco
 E nessuna delle risposte è esatta
336. Che cosa si forma dall'acido piruvico nella fermentazione anaerobica?
 A* Etanolo e anidride carbonica
 B Monossido di carbonio
 C Anidride carbonica ed acqua
 D Acido acetico
 E Nessuna delle risposte indicate è corretta
337. Quali sono i meccanismi di emergenza nella termoregolazione umana:
 A Perspiratio sensibilis ed insensibilis
 B Evaporazione polmonare
 C* Sudorazione e brivido
 D Aumentata conduzione e convezione
 E Accellerazione frequenza respiratoria
338. L'obesità è:
 A Un problema puramente estetico
 B* Una malattia
 C Una situazione normale nella quale aumenta il rischio di insorgenza di alcune malattie
 D Un problema che riguarda solo una piccola percentuale della popolazione
 E Un problema più psicologico che organico
339. Il calcio del siero
 A diventa meno ionizzato quando il pH del sangue si riduce
 B influenza la secrezione del paratormone attraverso un'azione sull'ipotalamo
 C è quasi tutto legato alle proteine plasmatiche
 D è quasi tutto ionizzato
 E* è approssimativamente ionizzato al 50%
340. Tutte le seguenti malattie si associano ad un deficit di vitamina D ad eccezione di:
 A fibrosi cistica
 B epatopatia
 C malattia ciliaca
 D malattia renale
 E* obesità
341. Quale di questi aminoacidi è diaminomonocarbossilico?
 A Acido glutammico
 B* Lisina
 C Asparagina
 D Valina
 E Leucina
342. Quale tra le seguenti vitamine è indicata nella terapia dell'insufficienza epatica grave?
 A Vitamina A
 B* Vitamina K
 C Vitamina E
 D Vitamina C
 E Vitamina D
343. La definizione di chilocaloria è:
 A La quantità di calore necessaria per elevare la temperatura di 1 Kg di acqua da 3,5°C a 4,5°C
 B* La quantità di calore necessaria per elevare la temperatura di 1 Kg di acqua da 14,5°C a 15,5°C
 C La quantità di calore necessaria per elevare la temperatura di 1 Kg di acqua da 35°C a 40°C
 D La quantità di calore necessaria per elevare la temperatura di 1 Kg di acqua da 52°C a 53°C
 E La quantità di calore necessaria per elevare la temperatura di 1 Kg di acqua oltre 100°C
344. Quale delle seguenti immunoglobuline è da correlare con una manifestazione allergica?
 A* IgE
 B IgD
 C IgM
 D IgA
 E IgC
345. Nella dieta dei dislipidemicici quale assunzione di colesterolo con la dieta è consentito per giorno?
 A fra 200-250 mg
 B* < 300 mg
 C < 200 mg
 D Fra 300-350 mg
 E Nessuno dei valori sopraindicati
346. Quali vitamine vengono trasportate per transcitosi?
 A Nessuna
 B* La vitamina B12
 C La vitamina C e la vitamina A
 D L'acido folico
 E Tutte le vitamine liposolubili
347. Quale di questi glucidi ha il ruolo più importante nello sviluppo della carie dentaria?
 A sorbitolo
 B mannitolo
 C* saccarosio
 D xilitolo
 E fruttosio
348. Manifestazioni dell'allergia al latte vaccino possono essere:
 A malattie respiratorie ricorrenti
 B anemia
 C arresto di crescita
 D* tutte le citate
 E nessuna delle citate

349. Considerata la diffusione della carenza di iodio, in Italia, il livello di assunzione raccomandato per i soggetti adulti di entrambi i sessi è:

- A 10 microgrammi/die
- B 70 microgrammi/die
- C 90 microgrammi/die
- D 120 microgrammi/die
- E* 150 microgrammi/die

350. Contiene più calorie 1 g di zucchero o 1 g di olio?

- A contengono le stesse calorie
- B ne contiene più lo zucchero
- C* l'olio ne contiene più del doppio
- D l'olio ne contiene meno
- E lo zucchero ne contiene più del doppio