

平成 28 年 度

静岡県製菓衛生師試験問題

試験科目

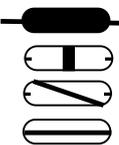
- 1 衛生法規 2 公衆衛生学 3 食品学
4 食品衛生学 5 栄養学 6 製菓理論及び実技

指示があるまで開いてはいけません。

= 受験上の注意事項 =

- 1 問題用紙と解答用紙は別になっています。
- 2 問題の解答は必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 3 各問題とも正解は1つです。2つ以上記入した場合は無効とします。
誤って記入した場合には、消しゴムでよく消してから記入してください。
- 4 「製菓理論及び実技」の問題には、全員が解答する「共通問題」（問 39～問 55）と、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つの科目を選択して解答する「選択問題」（問 56～問 60）があります。
選択問題は、和菓子、洋菓子又は製パンのいずれか一つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目をマークした上で、当該科目のみ解答してください。
科目名をマークしなかったり、2つ以上の科目名をマークした場合には、解答を無効とします。
- 5 筆記用具は「HB黒鉛筆」だけを使用してください。
- 6 解答用紙は折り曲げたり、丸めたり、汚したりしないでください。
- 7 解答用紙の記入方法
解答用紙には、氏名、受験番号を正確に記入し、各数字の該当するところに裏表紙<解答用紙の記入例>のように「HB黒鉛筆」でマークしてください。
マークが薄い場合には、無解答とみなされる場合があります。

<マーク記入例>

良 い 例 	悪 い 例 
	はみだし 短い 斜め 細い

*忘れずに記入すること。

受 験 番 号	氏 名

1 衛 生 法 規

問 1 次の法の種類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 法は、食品衛生法のような成文法と、慣習法のような不文法に分けられる。
- 2 憲法は、国の組織及び統治に関する基本的事項を定めた法規である。
- 3 政令は、法律からの委任がある場合を除いては、罰則を設けることができない。
- 4 条例は、内閣が法律の範囲内で制定する命令である。

問 2 次の日本国憲法に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「日本国憲法第25条第2項には、「国は、すべての生活部面について、A、社会保障及びBの向上及び増進に努めなければならない」と定められており、この理念を実施するために、衛生行政に関する法令が制定されている。」

- | (A) | | (B) |
|--------|----|-------|
| 1 生活衛生 | —— | 衛生管理 |
| 2 社会福祉 | —— | 公衆衛生 |
| 3 生活環境 | —— | 社会生活 |
| 4 疾病予防 | —— | 健康管理 |

問 3 次の衛生行政の種類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 衛生行政は、大きく「一般衛生行政」、「学校保健行政」及び「労働衛生行政」の3つに分けることができる。
- 2 「一般衛生行政」及び「労働衛生行政」は、環境省がつかさどっている。
- 3 「環境衛生行政」は、食品衛生、製菓衛生師、住民衛生などに関する行政をいう。
- 4 「保健予防行政」の目的は、国民の健康の保持及び体力の増進を積極的に進めることで、病気の予防については含まれない。

問 4 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 製菓衛生師とは、厚生労働大臣が行なう製菓衛生師試験に合格し、製菓衛生師免許を受けて、製菓衛生師と称することのできる者をいう。
- 2 無免許者が製菓衛生師又はこれと紛らわしい名称を用いることは禁止されており、違反者は30万円以下の罰金に処せられる。
- 3 製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的としている。
- 4 製菓衛生師法第8条第2号の規定により免許の取消処分を受けた後1年を経過しない者には、免許を与えない。

問 5 次の食品安全基本法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 この法律は、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定めている。
- 2 この法律は、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにしている。
- 3 食品安全委員会は、厚生労働省に設置されている。
- 4 食品安全委員会は、食品健康影響評価（リスク評価）を行なう機関である。

2 公衆衛生学

問 6 次の公衆衛生の歴史に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 バビロニア、アッシリア、エジプトなどの古代の諸都市の遺跡には上下水道の施設が発見されている。
- 2 1946年に国際連合の専門機関として、世界保健機関が設けられた。
- 3 20世紀に入ってパスツールの消毒法、コッホの種痘法などの発明発見が相次いだ。
- 4 わが国の衛生行政の制度が確立されたのは明治維新以後のことである。

問 7 次の公衆衛生行政に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 公衆衛生行政が成果をあげるか否かは、国民の協力よりも、法律や規則による規制によるところが大きい。
- 2 病気が発生しないような生活環境づくりよりも、病気が発生した後の防疫活動が重要視されるべきである。
- 3 不良食品の販売の事実を発見した時は、不良食品を排除して国民の健康をまもると同時に、法に基づいた罰則を適用することも必要である。
- 4 指導・監視・取締りのいずれを行なうにしても、経験的な裏づけが極めて重要である。

問 8 次の衛生統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 人口静態統計とは、出生、死亡、婚姻、離婚という人口の変動の要因となることごとらについての統計である。
- 2 がん(悪性新生物)、心疾患、結核の三大成人病(生活習慣病)が全死亡の60%以上を占めている。
- 3 わが国の平均寿命は世界でも最高水準に達しており、とくに、男性では世界の最長寿国をつづけている。
- 4 わが国の出生率は、明治・大正以降第二次世界大戦後まで30前後で推移したが、平成23年には8.3となった。

問 9 次の環境要素に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人間の感ずる暑さ寒さの程度は、空気の2つの物理的要素の総合によって決まるものである。
- 2 可視光線は眼に入り、網膜を刺激する量の多い少ないにより明るさがきまり、波長の組み合わせにより色の識別ができる。
- 3 皮膚の中に含まれるプロビタミンDは、紫外線によりビタミンDにかわる。
- 4 水分は人体の約60%を占め、その10%を一度に失うと健康がおびやかされる。

問 10 次のそ族、衛生害虫と関連する疾患の組合せのうち、誤っているものはどれか。

	(そ族、衛生害虫)		(疾患名)
1	ネズミ	——	日本脳炎
2	ハエ	——	赤痢
3	カ	——	マラリア
4	ノミ	——	発しん熱

問 11 次の公害に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 自動車の排気ガスに含まれる一酸化炭素は、その慢性中毒として中枢神経系や心臓の障害を起こす心配がある。
- 2 四大公害病のうち、イタイイタイ病はメチル水銀が、水俣病はPCBがそれぞれ原因となったとされている。
- 3 労働現場の長期間に亘る許容騒音レベルは80dB（デシベル）以下とされている。
- 4 環境ホルモンとは、環境中の化学物質のうち、ホルモン様作用を起こしたり、逆に作用を阻害したりする物質のことである。

問 12 次の感染症に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 感染症が発生し、又は流行するのは、感染源、感染経路及び感受性がそろった場合である。
- 2 トキソプラズマ症は、原虫を病原体とする感染症である。
- 3 発病はしていないが、体内に病原体を持っている人を健康保菌者といい、感染源として重要な意味を持つ。
- 4 「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」(感染症法)では、エボラ出血熱や腸管出血性大腸菌症は3類感染症に分類されている。

問 13 次の生活習慣病に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 心臓病とは、心筋梗塞や狭心症などの虚血性心疾患のことである。
- 2 現在、わが国のがん(悪性新生物)による死亡原因は、男女とも胃がんによるものが最も多い。
- 3 わが国では、以前は脳内出血が少なかったが、現在は増加の傾向にある。
- 4 糖尿病は、すい臓のホルモンであるトリプシンの絶対的ないし相対的不足による糖代謝の障害のことである。

問 14 次の労働衛生に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 原則として週50時間を法定の労働時間として、それを各日に割り振るが、上限として1日10時間と定められている。
- 2 製菓衛生師においては、腱鞘(けんしょう)炎や腰痛などのような局所疲労の職業病が多く見られる。
- 3 疾病異常の早期発見や予防対策のため、少なくとも3年に1回は定期健康診断を行わなければならない。
- 4 労働災害としては、火災、倒壊、爆発、中毒などが発生しやすく、個人の不注意やミスによるものは少ない。

3 食 品 学

問 15 次の食品のもつエネルギーに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ものが燃えて発生する熱やエネルギーの量を測る単位をカロリーという。
- 2 水1グラムを摂氏1度だけ上げるのに要する熱の量を1カロリーという。
- 3 食品成分中エネルギーを発生するのは、たんぱく質、炭水化物の2栄養素のみである。
- 4 1グラム当たり、たんぱく質と炭水化物は4キロカロリーのエネルギーを出す。

問 16 次の食品の特性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 麦類として小麦、大麦、えん麦、ライ麦などがあり精白米よりたんぱく質、脂質が少ない。
- 2 精白米は消化がよく、美味なところが好まれ、ビタミンB₁含有量が極めて少ない。
- 3 でん粉類には甘藷でん粉、馬鈴薯でん粉、コーンスターチなどがあり、主成分はたんぱく質である。
- 4 大豆には、泡立ちやすく脂質の代謝を促進するレシチン、動脈硬化を防ぐといわれるサポニンなどが含まれている。

問 17 次の食品の変質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 微生物の増殖や食品の保存性は、単に食品成分表に記載されている水分含量だけでなく、自由水の含量により影響を受ける。
- 2 水分活性は、食品に含まれる自由水と結合水の状態を示しており、自由水の割合が低いと水分活性は1.00に近くなる。
- 3 微生物の生育には最適な水素イオン濃度があり、極端にpHを変化させると微生物は増殖することができず、ついには死滅する。
- 4 細菌類はpH4.5以下では乳酸菌や酢酸菌などを除きほとんど生育することができない。

問 18 次の食品の保存方法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 低温殺菌法として、牛乳の場合は63～65℃で30分、果汁は80℃で30分の殺菌が行われている。
- 2 冷凍とは、食品を-30～-35℃の低温で急速に凍らせて、その後-15℃以下で凍結状態のまま保存する方法である。
- 3 食品の種類によって異なるが、水分を15%以下にすると微生物は増殖しにくくなる。
- 4 食品衛生法の規定により、冷凍食肉製品、冷凍鯨肉製品、冷凍魚肉ねり製品、冷凍生食用かきは-10℃以下で保存しなければならないと規定されている。

問 19 次の食品のうち、遺伝子組換え食品の表示義務の対象として、正しいものはどれか。

- 1なたね、てんさい
- 2小麦、大豆
- 3そば、ゼラチン
- 4落花生、ごま

問 20 次の食料自給率に関する記述のうち、 の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「わが国の食料自給率(供給カロリーベース)は昭和45年度には A であったが年々低下傾向をたどり、55年度には B 、更に平成10年度には C となり、短期間に大きく低下した。」

	(A)		(B)		(C)
1	70%	—	63%	—	55%
2	60%	—	53%	—	40%
3	50%	—	43%	—	25%
4	40%	—	33%	—	10%

4 食 品 衛 生 学

問 21 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食中毒又はその疑いがある患者を診断した医師は、特に、保健所長に届け出る義務はない。
- 2 食中毒の分類は、病因物質別に分類するのが一般的であり、微生物によるもの、化学物質によるもの、自然毒によるものに分類される。
- 3 微生物による食中毒では、人が重症化することはあっても、死亡することはない。
- 4 シガテラ毒及び貝毒は、化学性食中毒に分類され、季節に関係なく発生している。

問 22 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品添加物とは、それ自体は食品ではないが、食品の製造、加工、保存などの際にいろいろな目的で加えられるものである。
- 2 食品添加物の法的分類としては、指定添加物、既存添加物、天然香料及び一般飲食物添加物に分類される。
- 3 食品添加物は、人の健康を損なうおそれがないものとして消費者庁長官が指定したもの以外は使用することができない。
- 4 一般飲食物添加物とは、一般に食品として飲食に供されるものであって、添加物として使用される天然添加物である。

問 23 次の自然毒と食品の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | (自然毒) | | (食品) |
|------------|----|--------|
| 1 テトロドトキシン | —— | フグ |
| 2 ムスカリン | —— | きのこ |
| 3 ソラニン | —— | じゃがいも |
| 4 アフラトキシン | —— | バラムツ |

問 24 次の食品中の有害物質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 有機塩素系農薬であるBHCを使ったわらを餌にしていた乳牛の乳の中に異常に高い量のβ-BHCが検出されたことがある。
- 2 重金属による重大な人間の健康被害事件として、ヒ素粉乳事件、イタイイタイ病、水俣病などがある。
- 3 日本では、食品にX線やγ線などの放射線を照射することは禁止されている。
- 4 PCBは、油症（米ぬか油事件）のような食品への直接汚染の他、廃棄や漏洩によって広汎な環境汚染を起し、昭和49年に特定化学物質に指定された。

問 25 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 最低発症菌量は、ヒトの年齢や抵抗力などによって違うが、成人では最低百万～数千万個ぐらいの多くの菌量で感染する。
- 2 O157やO26などの血清型があり、毒素は産生しない感染型食中毒菌の典型的な菌でもある。
- 3 本菌による感染症は、出血性腸炎に続いて溶血性尿毒症症候群を併発し、抵抗力の弱い小児や高齢者では死に至ることがある。
- 4 O157を含む本菌感染症は4類感染症に指定されているが、保菌者は、就業制限の対象にはなっていない。

問 26 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 平成15年以降、発生件数は、細菌性食中毒の中でトップとなっている。
- 2 主な症状は、下痢、腹痛、嘔吐、発熱などである。
- 3 潜伏期間は、食後30分～6時間位であり、平均3時間である。
- 4 予防方法は、生肉を取り扱った後は必ず手洗いを行う、また、食肉類は十分に加熱することなどである。

問 27 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ノロウイルスは、球形をしたウイルスで、ヒトの小腸粘膜で増殖する。
- 2 主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱であり、通常、発症後3日以内で軽快する。
- 3 ノロウイルスの不活化には、次亜塩素酸ソーダなど塩素系の消毒剤では効果が薄い。
- 4 ノロウイルスに感染した調理従事者などから食品が汚染され、その食品によって感染したと思われる事例が多発している。

問 28 次の食品添加物の用途と代表的な添加物の組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (用途) | | (添加物) |
|--------|----|----------|
| 1 保存料 | —— | 酢酸エチル |
| 2 漂白剤 | —— | エリソルビン酸 |
| 3 着色料 | —— | チアベンダゾール |
| 4 発色剤 | —— | 硝酸カリウム |

問 29 次の食中毒菌を原因とする食中毒と原因食品の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | (食中毒菌) | | (原因食品) |
|-----------|----|----------------|
| 1 ボツリヌス菌 | —— | 魚の刺身、貝の刺身 |
| 2 サルモネラ属菌 | —— | 食肉及びその加工品、鶏肉料理 |
| 3 セレウス菌 | —— | 焼飯、スパゲティ |
| 4 黄色ぶどう球菌 | —— | にぎりめし、シュークリーム |

問 30 次の洗浄剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 石けんは、石油やヤシ油などを原料として化学的に合成されたもので、洗浄力が優れている。
- 2 野菜もしくは果実又は飲食器の洗浄に用いられる洗浄剤は、食品衛生法に基づく規制は設けられていない。
- 3 中性洗剤は、洗浄剤であって、消毒効果はない。
- 4 衣料用の洗浄剤には、アルカリ剤や蛍光染料、酵素などは含まれていないので、食品などの洗浄もできる。

問 31 次のHACCPによる衛生管理に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「C o d e x 委員会では、HACCP方式を「A」に基づいた系統的システムであり、食品の安全性を確保するために特定のB」およびそれらの管理のための方法を明らかにする。即ち、HACCPは、最終製品の試験に依存するのではなく、防止に焦点をあててB」を評価し、管理システムを構築するための手段である。」と定義付けている。」

- | (A) | | (B) |
|-------|----|-------|
| 1 経 験 | —— | 7原則 |
| 2 法 律 | —— | 微生物 |
| 3 科 学 | —— | 危 害 |
| 4 検 査 | —— | 1 2手順 |

問 32 次のアレルギー表示の用語と食品に関する組合せのうち、正しいものはどれか。

- | (用語) | | (食品) |
|---------------|----|--------|
| 1 特定原材料 | —— | いか |
| 2 特定原材料 | —— | そば |
| 3 特定原材料に準ずるもの | —— | 卵 |
| 4 特定原材料に準ずるもの | —— | 小麦 |

5 栄 養 学

問 33 次のたんぱく質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 たんぱく質は、動物性食品や植物性食品では豆類などのなかに多く含まれている。
- 2 炭水化物や脂質と同様に、その分子のなかに窒素を含んでいて、その割合は30%である。
- 3 皮膚、筋肉、血液、毛髪、爪などのヒトの体は、すべてたんぱく質を中心として形づくられている。
- 4 たんぱく質がヒトの体内にとり入れられると、最終的にはアミノ酸にまで分解され小腸から吸収される。

問 34 次の脂質に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中の脂質の大部分はトリグリセリドで一般的に脂肪と呼ばれている。
- 2 脂肪の中には、誘導脂質という卵黄やバターに含まれているエルゴステロールなどが溶けこんでいる。
- 3 脂質は、ビタミンA、D、E、Kなどの脂溶性ビタミンの吸収にも役立つ。
- 4 脂質は、体内で脂肪酸とモノグリセロール、グリセロールに分解されてから利用される。

問 35 次の炭水化物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 炭水化物は砂糖、あめ、でん粉などの主成分であって、その分子の構造上から、三つの群に大別される。
- 2 単糖類は、これ以上小さな単位に加水分解できない糖類であり、スクロース、マルトース、ラクトースなどである。
- 3 少糖類は、単糖が2～10分子程度結合したものであり、セルロース、ペクチン、スタキオースなどである。
- 4 多糖類は、単糖や誘導糖が多数結合した高分子化合物であり、グルコース、フルクトース、ガラクトースなどである。

問 36 次の無機質と生理作用の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(無機質)		(生理作用)	
1	カルシウム (Ca)	——	腸管からの鉄の吸収を助ける
2	ヨウ素 (I)	——	成長期にある者の発育を促進する
3	マグネシウム (Mg)	——	刺激による筋肉の興奮性を高める
4	マンガン (Mn)	——	骨、肝臓の酵素作用を活性化する

問 37 次のビタミンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンEは、肝臓で血液の凝固に必要なプロトロンビンを生成するために必要であり、欠乏すると血液が固まりにくくなる。
- 2 ビタミンKには酸化を防ぐ抗酸化作用と、生体膜の安定化作用があり、若返りのビタミンともいわれている。
- 3 葉酸は、ほうれんそうの成分から発見されたビタミンで、核酸の合成やアミノ酸の代謝に関係している。
- 4 ビオチンは、アスコルビン酸ともいう。ヒトは、アスコルビン酸を体内で合成することはできない。

問 38 次の膵液の酵素に関する記述のうち、 の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「膵液中には、たんぱく質をアミノ酸にまで分解する A 、でん粉を麦芽糖に分解する膵 B 、脂質を脂肪酸とグリセロールに分解する膵 C などの酵素が含まれている。」

(A)		(B)		(C)	
1	アルブミン	——	ペプトン	——	スクラーゼ
2	マルターゼ	——	ペプシン	——	グリコーゲン
3	エレプシン	——	トリプシン	——	グリセロール
4	トリプシン	——	アミラーゼ	——	リパーゼ

6 製菓理論及び実技 (共通問題)

* 共通問題は、全員が解答してください。

問 39 次の砂糖の種類と特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 白双糖は、純度が低く濃厚な甘味であり、ゼリー、キャンデーなど糖度の低い製品に使用される。
- 2 黒砂糖は、含密糖の代表製品で、別名大島糖ともいう。沖縄などのさとうきびから製造される。
- 3 グラニュー糖は、白双糖より粒子が大きいのので使用しにくい。キャンデーなどにも使用される。
- 4 粉砂糖は、吸湿性が低く、荷重がかかっても固まりにくいので、コーンスターチを30%位混合しているものもある。

問 40 次のでん粉糖に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ぶどう糖に水素分子を結合し、単糖の糖アルコールにしたものが「ソルビトール」である。
- 2 ぶどう糖は、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。
- 3 水飴は、DE（糖化度）の低いものほど粘度が強く、DEの高いものほど甘味が高い。
- 4 酵素糖化水飴は、もち米を麦芽汁で麦芽糖とデキストリンに分解して精製したものである。

問 41 次の小麦粉の種類と特性の組合せのうち、誤っているものはどれか。

	(種類)	(粒度)	(グルテン量)	(グルテン質)
1	薄力粉	粗	多	強
2	中力粉	中	中	やや軟
3	強力粉	粗	極多	強靱
4	デュラム粉	極粗	多	軟

問 42 次のでん粉に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 でん粉は、一般にアミロペクチンとアミロースからなっている。
- 2 一般のでん粉は、アミロースが80%前後、アミロペクチンが20%前後の割合で含まれている。
- 3 もち米のでん粉は、アミロースが100%でアミロペクチンはない。
- 4 アミロースはヨード反応で赤紫色を呈するが、アミロペクチンは青あい色を呈する。

問 43 次のでん粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 でん粉に水を加えて加熱すると、でん粉の粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になる。
- 2 米、とうもろこしのでん粉は、糊化の始まる温度が比較的低温で、糊化が始まると、急激に粘度が上昇する。
- 3 でん粉を糊化して急激に加熱すると膨れる性質がある。この膨れる程度を膨化力という。
- 4 じゃがいもでん粉は吸湿性が最も大きく、とうもろこし、米のでん粉は吸湿性が小さい。

問 44 次の米粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 糯（もち）精白米を水洗し、十分吸水させ加水しながら磨砕し、ふるいを通し乾燥させたものが羽二重粉である。
- 2 白玉粉は、冬期に寒晒しにした物が良質といわれ、「寒晒し粉」ともいわれる。
- 3 糯精白米を水洗・水切り後、煎焼した焼米を製粉したものを上新粉という。
- 4 糯精白米を水洗い、乾燥して水分10～15%に製粉したものが餅粉である。

問 45 次の鶏卵に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 鶏卵には、殻つき卵のほか、割卵して流通する液状卵、凍結卵、乾燥卵がある。
- 2 殻つき卵は、産卵直後から品質の低下がはじまり、卵黄膜の強度減少、卵内への微生物の侵入などによる変質や腐敗が起きる。
- 3 「卵類及びその加工品」が原因とされる腸炎ビブリオによる食中毒がある。
- 4 卵は、冷蔵保存し消費期限または賞味期限などの期間内に処理することが大切である。

問 46 次の卵の熱凝固性に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「卵白は A °Cで凝固を開始し B °Cになるとほぼ完全に凝固するが、卵黄は C °Cで完全に凝固する。」

	(A)		(B)		(C)
1	4 8	—	6 0	—	4 5 ~ 5 0
2	5 3	—	6 5	—	5 5 ~ 6 0
3	5 8	—	7 0	—	6 5 ~ 7 0
4	6 3	—	7 5	—	7 5 ~ 8 0

問 47 次の油脂の安定性に関する記述のうち、の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「油脂の変敗を促進させるものは、熱、 A 、 B などであり、油脂の安定性を増すためには、抗酸化剤を添加することが有効であり、また C も油脂の変敗を遅らせる働きがある。」

	(A)		(B)		(C)
1	酸	—	アルカリ	—	塩
2	光	—	金属	—	砂糖
3	グルテン	—	乳たんぱく	—	酸化防止剤
4	p H	—	水分活性	—	保存料

問 48 次の牛乳に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 牛乳の主要成分は、脂質、乳糖、灰分、クエン酸である。
- 2 牛乳のカゼインは、アルカリを加えると白色沈殿を生ずるが、熱でも100℃で凝固する。
- 3 牛乳の乳糖は、ぶどう糖とガラクトースからなり水には溶けにくい。
- 4 牛乳の無機質成分として、カルシウムが多いが、リンは少ない。

問 49 次の乳製品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 クリームは、全乳から脂肪分を集めたもので、一般に、脂肪分約85%、水分約15%である。
- 2 発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてつくったもので芳香が強い。
- 3 バターの香気は、ダイアセチルが主成分といわれる。
- 4 チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたものである。

問 50 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ココアバターの主な脂肪酸組成は、パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸で低級脂肪酸が少ない。
- 2 ココアバターは、温度に対する物性変化が顕著である。
- 3 ココアパウダーの品質で大事なことは色と香りとココアバターの含入率である。
- 4 純チョコレートには、異種脂肪が入っているので、風味は極めて良好である。

問 51 次の果実類の種類と果実についての組合せのうち、正しいものはどれか。

(種類)		(果実)
1 準仁果類	——	みかん
2 漿(しょう)果類	——	りんご
3 核果類	——	くるみ
4 堅果類	——	あんず

問 52 次のカラギーナンに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 紅藻類であるスギノリ、ツノマタなどから抽出されるものである。
- 2 無味無臭、白色もしくは黄白色の粉末で、冷水に溶解する。
- 3 牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。
- 4 ローカストビーンガムを併用すると、弾力性に富んだゲルを形成する特徴がある。

問 53 次のゼラチンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 冷水にも温水にも溶けて粘性をもった溶液となる。
- 2 寒天と同様、熱可逆性であるが、ゲル強度はその10倍はある。
- 3 ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、寒天に比較してかなり高い。
- 4 保形性をはじめ起泡性や保護コロイド性をもつ。

問 54 次の香料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 水溶性香料は、揮発性がないので高温の加熱処理をするのに適当である。
- 2 油性香料は、耐熱性が比較的高いので菓子類の中でも高熱処理するものに用いて効果がある。
- 3 乳化性香料は、香料成分を比較的融点の高いプロピレングリコール、グリセリンなどの溶剤に溶かしたものである。
- 4 粉末香料は、賦形剤に包まれているため香気成分の発散がほとんどないが、熱、紫外線に対しては不安定である。

問 55 次のパン酵母に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 酵母の活動する温度は、 35°C ～ 38°C でpH4～6が最も適している。
- 2 酵母の活動は、 10°C 以下でも活発であるが、条件に関係なく -60°C では死滅する。
- 3 一般にインベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が強い。
- 4 ドライイーストは、生酵母の水分を1/5に乾燥したものであるが、乾燥工程で50%の細胞が死滅している。

(選 択 問 題)

* 選択問題は、和菓子、洋菓子、製パンのいずれか1つの科目を選択し、解答用紙に記載された当該科目をマークし、当該科目のみ解答してください。

解答用紙の科目をマークしなかったり、2つ以上の科目をマークしたりした場合には、解答を無効とします。

和菓子

問 56 次の和菓子の用語とその意味に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(用語)		(意味)
1 シャる	——	砂糖が結晶化すること
2 巣立ち	——	気泡がよく伸びていること
3 でっちる	——	生地などをもんで滑らかにすること
4 手蜜	——	水と水あめを合わせて作った蜜。しとり蜜ともいう

問 57 次の和菓子の分類とその例に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(分類)		(例)
1 おか物	——	甘納豆、文旦漬け
2 打ち物	——	落雁(らくがん)、かたくり物
3 押し物	——	塩釜、むらさめ
4 掛け物	——	おこし、ひなあられ

問 58 次の柏餅に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 上新粉などの米粉を蒸してつき、餡を包んでから柏の葉でくるんだ菓子である。
- 2 下準備として、小豆並餡は少しかために練り上げ、中餡を作っておく。
- 3 生地を蒸しすぎると弾力が出すぎて作業性が悪くなる。
- 4 再度冷却工程を行うのは、浮き粉を β 化させるためである。

問 59 次の薬饅頭に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 小麦粉で作るので、かるかん饅頭とも呼ばれる。
- 2 ボウルに上白糖を入れ、水の半量を加えて木じゃくしでさっくり混ぜ、混ぜすぎないようにする。
- 3 強力粉を加え、グルテンを出すように十分にすり混ぜる。
- 4 イスパタは薄力粉と混合して使用してもよい。

問 60 次のどら焼きに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 鐘の銅鑪（どら）に形が似ていること、銅鑪を鉄板代わりにして生地を焼いたことなどがその名前の由来といわれている。
- 2 ボウルに卵を入れ、泡だて器でほぐしてから塩を加え、すり混ぜる。
- 3 ふるった強力粉をだまにならないように混ぜ、熱湯を加えてかたさを調整する。
- 4 生地の熱が取れる前に、生地2枚に餡を挟む。

洋菓子

問 56 次の洋菓子の用語とその意味に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(用語)		(意味)
1 コンジュレ	——	冷凍する
2 ドレ	——	生地やクリームを絞り出す
3 フランベ	——	酒に火を入れてアルコール分を飛ばす
4 マスケ	——	クリームで覆う

問 57 次の洋菓子の分類とその例に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(分類)		(例)
1 スポンジケーキ類	——	ショートケーキ、ロールケーキ
2 バターケーキ類	——	トリュフ・オ・ショコラ、オレンジジェット
3 シュー菓子類	——	エクレール、パリ・ブレスト
4 発酵（イースト）菓子類	——	クグロフ、サヴァラン

問 58 次の生地に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ビスキュイ生地は、小麦粉を使用する生地の中で、卵を泡立てて作る基本の生地のひとつである。
- 2 ジェノワーズ生地は、共立法で作るのが一般的である。
- 3 ブリゼ生地は、小麦粉にバターを擦り合わせてから水分を加えることで、グルテンの形成を押さえパイ生地に仕上がる。
- 4 シュー生地は、小麦粉中のデンプンを活用した生地で、グルテン形成を抑えデンプンを β 化させる。

問 59 次のフィユタージュ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 パルミエとは、マッチ棒のことで、生地を長方形に切って焼いたパイを呼ぶ。
- 2 アリュメットとは、やしの木のことで、やしの葉の形に成形する。
- 3 アップルパイとは、フィユタージュの生地を使った代表的な菓子である。
- 4 ガレット・デ・ロワとは、フランスの伝統的な菓子のひとつで、千枚の葉という意味である。

問 60 次のマドレーヌに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 焦がしたバターとたっぷりのアーモンドパウダーを加えて焼き上げたケーキである。
- 2 やわらかく傷つきやすいので、網などにのせないことがポイントである。
- 3 下準備で、グラニュー糖、強力粉及びベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- 4 あまり膨らませずに真ん中だけぽっこり出るのがよいとされているので、バター、卵は時間をかけてよく泡立てて、その後すぐに焼くことがよい。

製パン

問 56 次のパンの用語とその意味に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(用語)		(意味)
1 クープ	——	フランスパンなどを焼成する前に入れる切り込みのこと
2 乾ホイロ	——	一般的なホイロより、湿度が高いホイロのこと
3 クラスト	——	パンの外皮のかたい部分のこと
4 腰折れ	——	いったん膨張した製品の表面や側面がくぼむこと

問 57 次のパンの分類とその例に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(分類)		(例)
1 ハード系パン類	——	フランスパン、フォカッチャ
2 食パン類	——	ホワイトブレッド、バラエティブレッド
3 ロールパン類	——	イングリッシュマフィン、ベーグル
4 菓子パン類	——	スイートルール、あんパン

問 58 次の食パン類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 レーズンブレッドは、水分、卵が多めに配合された生地レーズンを加えて焼き上げたパンである。
- 2 食パンは、直捏法で作ることで、歯ごたえのある食感と素材の特徴を生かすことができる。
- 3 食パンの中種法は、直捏法に比べて伸展性は悪く、ソフトさにはやや欠け、ボリュームも出しにくい。
- 4 グラハムブレッドは、食物繊維やミネラルが多く、茶色っぽいパンとなる。

問 59 次のバターロールに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 薄い均一な生地ができるように、油脂入れ前のミキシングは水切れ段階まで行う。
- 2 デンマークではヴィエナブロートと呼ばれているように、発祥はオーストリアのウィーンといわれている。
- 3 オーバーミキシングを行うことで、ボリュームが出て味が濃厚になる。
- 4 焼成時間を長くしたほうが、製品がやわらかくなるので、長めに焼き上げるようにする。

問 60 次のクロワッサンに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 イスラエル発祥のパンで、中欧から東欧に広がり、そこからアメリカに渡り、アメリカ全土で食べられるようになった。
- 2 成形は生地が温かい状態で行う。
- 3 ホイロは、使用している油脂の溶解温度より高くすることが重要である。
- 4 折り込み作業によって生地のグルテン形成が行われるため、ミキシングは控えめにする。

