

平成 29 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1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りした場合、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	 斜め
	 短い	 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、正しいものはどれか。

- 1 「法律」とは、三権分立のひとつである司法を担う裁判所で作る国のルールのことである。
- 2 「政令」とは、内閣が制定する命令のことで、事情の変化によって容易に改廃することはできない。
- 3 「条例」は、地方公共団体の議会の議決により制定される命令であり、罰則を設けることはできない。
- 4 「規則」は、地方公共団体の執行機関（長など）が、その権限内の事務に関して、議会の関与なしに制定する命令のことである。

問 2 次の衛生行政に関する組合せのうち、誤っているものはどれか。

(種類)		(所 管)		(法 律)
1 一般衛生行政	——	厚生労働省	——	食品リサイクル法
2 学校保健行政	——	文部科学省	——	教育基本法
3 労働衛生行政	——	厚生労働省	——	男女雇用機会均等法
4 環境保全行政	——	環 境 省	——	廃棄物処理法

問 3 次の製菓衛生師法の目的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。

「この法律は、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 A を向上させ、もって B の向上及び増進に寄与することを目的とする。」

(A)		(B)
1 知識	——	労働環境
2 意欲	——	健康保健
3 資質	——	公衆衛生
4 地位	——	食品衛生

問 4 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者に対し、その申請に基づいて厚生労働大臣が与える。
- 2 製菓衛生師試験は、厚生労働大臣の定める基準に基づき、製菓衛生師となるのに必要な知識について、都道府県知事が行なう。
- 3 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、絶対的欠格事由として製菓衛生師免許を与えない。
- 4 製菓衛生師免許を受けた者は、本籍地都道府県名や氏名に変更を生じたときは、1年以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。

問 5 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品等事業者の責務として、危害発生の防止に必要な情報の記録と保存に努めなければならないとされている。
- 2 病原微生物により汚染され、明らかに人の健康を損なう食品は販売等することが禁止されているが、疑わしい場合は禁止されていない。
- 3 平成15年の法改正により、食品中に残留する可能性がある農薬等に対する規制が、いわゆるポジティブリスト制度に移行された。
- 4 都道府県知事等は、必要があると認めるときは、食品衛生監視員に立入検査（臨検）や、食品等が無償で収去させることができる。

2 公衆衛生学

問 6 次の健康の定義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。

世界保健機関（WHO）は、「健康とは状態であり、身体的、AそしてBに完全に良好であり、単に疾病や虚弱ではないという状態ではない。」と定義している。

- | (A) | | (B) |
|-------|---|-------|
| 1 文化的 | — | 宗教的 |
| 2 衛生的 | — | 政治的 |
| 3 科学的 | — | 経済的 |
| 4 精神的 | — | 社会的 |

問 7 次の人口統計に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 55歳以上の老年人口の割合は、年々増加し、40%を超えている。
- 2 近年の死因別死亡数は、悪性新生物（がん）、不慮の事故、肺炎の順に多い。
- 3 合計特殊出生率は、15歳から49歳の女子の各年齢別出生率の合計のことで、わが国は2.0を下回っている。
- 4 健康寿命とは、0歳の者が今後何年生きられるかを示したものである。

問 8 次の疾病統計に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 罹患率とは、ある疾患の、単位人口に対する一定期間に発生する患者の割合のことで、通常は人口1,000人に対して年単位で表される。
- 2 有病率とは、ある時点でのその集団における病気にかかっている者の割合のことである。
- 3 食中毒統計は、食品衛生法第58条に基づく医師から保健所長への届出により作成されており、食中毒の発生件数や患者数などが集計されている。
- 4 感染症発生動向調査は、感染症に関する情報の収集・分析を行い、その結果を広く公表することにより、感染症の予防と発生拡大の防止を目的としている。

問 9 次の環境条件に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 大気の正常な成分は、およそ酸素78%、窒素21%、アルゴン1%、二酸化炭素0.03%である。
- 2 一般的に、人間が快適だと感じる湿度は、40～60%程度とされている。
- 3 赤外線は、日光の中では波長の長い部分で、目に視覚としては感じない。
- 4 カルシウムやマグネシウムの化合物を比較的多く含む水を硬水といい、これを飲むと胃腸障害を起こすことがある。

問 10 次の上下水道に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 上水道は、微生物等の殺菌のために遊離残留塩素を1.0mg/L以上保持するように定められている。
- 2 クリプトスポリジウムは、塩素消毒に抵抗性をもつ病原性原虫である。
- 3 水道法の水質基準では、大腸菌が10個/m以下であることとされている。
- 4 わが国の下水道処理人口普及率は100%（平成26年度）に達している。

問 11 次の公害に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 二酸化窒素は、工場や排気ガスの規制によって環境基準を達成し、良好な状況にある。
- 2 水質汚濁は、工場排水、下水の放流や汚染物質の投棄等による人為的な要因のみにより生じる。
- 3 環境基本法では、大気汚染、水質汚濁、騒音の他に、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染を公害の範囲に含み、「典型7公害」とされている。
- 4 ダイオキシン類は蓄積性が高いが、生体内で分解されるため、持続的に暴露され続けても影響が現れる可能性は低い。

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 感染源、感染経路または感受性の三つのいずれかをなくすれば、感染症は予防できる。
- 2 マラリアや日本脳炎は、蚊が媒介する感染症である。
- 3 人体に病原体が侵入したとき、すべての人が同程度に発病するということがない。
- 4 発病してはいないが病原体を保有する保菌者は、病原体を排泄することはない。

問 13 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生活習慣病の原因は、運動、アルコール、食事に関係していることから、成人期以降の取り組みが重要である。
- 2 メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）の診断基準のうち、ウエスト周囲径（腹囲）は、男性が85cm以上、女性が90cm以上である。
- 3 虚血性心疾患の要因としては、脂質異常症、高血圧、糖尿病、喫煙などがあげられる。
- 4 「高齢者の医療の確保に関する法律」に基づき、40から74歳の医療保険者に、特定健康診断と特定保健指導が実施されている。

問 14 次の職業病とかかりやすい職業の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | (職業病) | | (かかりやすい職業) |
|---------|----|--------------|
| 1 腱鞘炎 | —— | 速記者 |
| 2 減圧症 | —— | 火夫 |
| 3 静脈瘤 | —— | デパート店員 |
| 4 じん肺症 | —— | 炭鉱採掘夫 |

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、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「食品成分中エネルギーを発生するのは、たんぱく質、脂質、炭水化物の3栄養素のみであり、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、脂質は9キロカロリーのエネルギーを出す。この4あるいは9キロカロリーという値をの係数という。」

- 1 ジュール
- 2 食品標準成分
- 3 アトウォーター
- 4 カロリー

問 16 次の食品の特性に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 さつまいもの黄色種のもの成分は、じゃがいもと似ているが、ビタミンAはない。
- 2 大豆は、他の豆類にくらべ、特にたんぱく質と脂質に富んでいる。
- 3 じゃがいもの発芽時の芽にソラニンという毒素が生ずるので、芽の部分を除いて調理することが必要である。
- 4 米は成分上からみれば、玄米に近いほど優れているが、消化吸収率からみれば、反対に精白米に近いほど良好である。

問 17 次の食品に含まれる水分に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中に含まれる水分は、食品のおいしさやテクスチャーなどに関係する。
- 2 食品の腐敗や酸敗、褐変など保存中の変化にも水分が深く関与している。
- 3 自由水の割合が高いと水分活性は0に近くなる。
- 4 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いる。

問 18 次の食品の保存方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食肉及び食肉製品は、10℃以下で保存しなければならないと食品衛生法で規定されている。
- 2 芽胞を有するボツリヌス菌などを殺菌するため、63℃で30分間の加熱が行われる。
- 3 アメリカでは、放射線を照射して食品の保存性を高めることが許可されているが、わが国では、食品への放射線の照射は一切認められていない。
- 4 乾燥食品は、脂肪の油焼けによる風味の低下を起すことはない。

問 19 次の遺伝子組換え食品（組換えDNA技術応用食品）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 組換えDNA技術は、交配を重ねる必要がないため、短期間で農作物の改良ができる。
- 2 現在のところ、日本国内では、遺伝子組換え作物は商業的には栽培されていない。
- 3 小麦は、遺伝子組換え食品の表示義務対象である。
- 4 遺伝子組換え食品の製造、輸入、販売には安全性の審査を受けることが食品衛生法の規格基準で義務付けられている。

問 20 次の食料の輸入に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 供給熱量自給率は、 $\text{国産供給熱量} \div \text{輸入総供給熱量} \times 100$ （熱量ベース）で算出される。
- 2 わが国の牛乳・乳製品の食料自給率は40%以下で、大部分は輸入品でまかなわれている。
- 3 農林水産省では、平成32年度までにカロリーベース自給率90%を目標値と定め、食料自給率向上に向けた活動を展開している。
- 4 わが国の食料自給率（供給カロリーベース）は60%を外国に依存し、輸入食品無しには国民の食生活は、まかなえない現状である。

4 食 品 衛 生 学

問 21 次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 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。
- 2 食中毒は、腸炎ビブリオなど、高温期に増殖する細菌によるものが多く、夏に多発し、冬にはほとんど発生しない。
- 3 細菌性食中毒・ウイルス性食中毒は、一部のものを除き、致命率は低いが、幼小児、高齢者などのハイリスクグループでは重症化、死亡する場合もある。
- 4 自然毒食中毒には、フグ毒や貝毒による動物性自然毒によるものと、ジャガイモの芽に含まれるソラニン類や毒キノコによる植物性自然毒によるものがある。

問 22 次の食中毒の予防に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 微生物をつけないために食品や材料などの保管・取扱いを厳重にし、器具・容器・手指等の洗浄・消毒を確実に行う。
- 2 細菌やウイルスなどの微生物による食中毒は、食品に微生物が付着しても低温で保存すれば確実に防ぐことができる。
- 3 食品を十分加熱すれば、全ての食中毒を防ぐことができる。
- 4 洗剤・消毒薬は、食中毒の原因となることはないので、食品と同じ場所に保管しても問題ない。

問 23 次の植物性自然毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 毒キノコについて古くから言い伝えられている、茎が縦に裂けるとか、銀のさじが黒くなる、といったような鑑別法には何の根拠もない。
- 2 ジャガイモの芽や皮に多く含まれるグリコアルカロイドは主にソラニン類であり、加熱調理で分解される。
- 3 東南アジアから製餡材料として輸入される雑豆の中に含まれる青酸化合物による危害を防ぐため、製餡に際しての水さらし等について基準を定めている。
- 4 有毒なカビの代謝産物をカビ毒（マイコトキシン）といい、この一種であるアフラトキシンは、肝臓に対して強烈的な発がん性がある。

問 24 次の食品添加物に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食品添加物は安全であることから、全ての食品に無制限に使用して構わない。
- 2 保存料は、食品に付着した微生物を殺したり、食品の製造に使用される機械、器具、容器などの消毒に利用されたりする。
- 3 酸化防止剤は、微生物の増殖によって起こる食品の腐敗・変敗を防止し、食品の保存性を高める。
- 4 発色剤は、食品の色が褪色しないようにしたり、好ましい鮮やかな色を呈するようにする。

問 25 次の腸管出血性大腸菌に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 腸管出血性大腸菌は、10～100個というわずかな菌量で感染し、ヒトからヒトへの2次感染もある。
- 2 腸管出血性大腸菌は、ベロ毒素産生大腸菌（VTEC）ともいわれ、O157やO26、O111、O145などの血清型がある。
- 3 潜伏期間は24～48時間程度で、嘔吐及び下痢を主な症状とする。
- 4 O157を含む本菌感染症は3類感染症に指定され、保菌者は、就業制限の対象となっている。

問 26 次のカンピロバクター食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 汚染された水系が原因となることもある。
- 2 発熱はせず、経過は早く、数時間で回復する。
- 3 主な原因食品は、生野菜や卵である。
- 4 潜伏期間は非常に短く、1～6時間である。

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、食品を媒介する食中毒と、人から人へうつる感染症の二つの顔を持つ。
- 2 ノロウイルスは、非常に小さいウイルスで、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- 3 ノロウイルスの不活性化には、消毒用アルコールが最も効果的である。
- 4 ノロウイルスは、感染者の糞便から大量に排出されることから、排便後の丁寧な手洗いが、ノロウイルス食中毒や感染症の最も効果的な予防法である。

問 28 次の化学物質に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「が合成されたのは、1930年頃であるが、電気機器の耐熱絶縁油、熱媒体、あるいは感圧紙に広く使われ出したのは、第二次世界大戦後であり、その間、油症（米ぬか油の事故）のような食品直接の汚染を起こした。」

- 1 DDT
- 2 PCB
- 3 ダイオキシン
- 4 BHC

問 29 次の自然毒による食中毒に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「エゾボラモドキ、ヒメエゾボラ等、通称ツブと呼ばれる巻貝は、唾液腺に神経毒で耐熱性の有毒物質を含み、これが食中毒の原因となる。症状は、食後30分位で頭痛、めまい、運動失調、視神経障害を起こす。」

- 1 ヒスタミン
- 2 アマニタトキシン
- 3 テトラミン
- 4 ムスカリン

問 30 次の殺菌・消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 殺菌とは、目的とする微生物を死滅させることをいう。
- 2 消毒とは、病原微生物を死滅させて感染症や食中毒の危険をなくすことをいう。
- 3 洗浄が十分でないと、次に行う消毒の効果も十分にあげることができない。
- 4 中性洗剤は洗浄剤であり、消毒効果もある。

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

「わが国では、食品製造業の衛生管理にHACCP方式に基づく衛生管理を取り入れたものが「」承認制度として食品衛生法で規定されている。」

- 1 危害分析重要管理点
- 2 総合衛生管理製造過程
- 3 高度食品衛生管理
- 4 ハサップ方式

問 32 次のアレルギー表示の用語と食品の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(用 語)		(食 品)
1 特定原材料	——	落花生
2 特定原材料	——	ゼラチン
3 特定原材料に準ずるもの	——	やまいも
4 特定原材料に準ずるもの	——	くるみ

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 必須アミノ酸は体内で合成されないため、食品から摂取しなければならない。
- 2 栄養価の高いたんぱく質とは、必須アミノ酸の種類とその割合が人間の体たんぱく質の組成に近いということである。
- 3 炭水化物や脂質とちがって、その分子の中に窒素を含んでいる。
- 4 一般に植物性たんぱく質の方が動物性たんぱく質にくらべて、アミノ酸の組み合わせがよい。

問 34 次の脂質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 脂質とは、生物体内に存在し、エーテルなどの有機溶媒には溶けない性質を持つ物質の総称である。
- 2 脂質の中には、誘導脂質というしいたけや酵母に含まれているコレステロールなどが溶け込んでいる。
- 3 脂質は、ビタミンB、C、葉酸などの水溶性ビタミンの吸収にも役立つ。
- 4 脂質のおもな働きは、体内で燃えて、力や熱になることで、このときのエネルギーは炭水化物やたんぱく質の約2倍である。

問 35 次のビタミンと欠乏症の組合せのうち、誤っているものはどれか。

- | (ビタミン) | | (欠乏症) |
|----------|----|--------------|
| 1 ビタミンD | —— | 骨粗鬆症 |
| 2 ビタミンC | —— | 壊血病 |
| 3 ビタミンE | —— | 脚気 (腱反射消失) |
| 4 ナイアシン | —— | ペラグラ |

問 36 次の無機質に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 カルシウム (Ca) の吸収・利用にはビタミンDが関係する。
- 2 ヘモグロビンの鉄 (Fe) は酸素を運搬し、ミオグロビンの鉄 (Fe) は血中の二酸化炭素を細胞にとり入れる。
- 3 ヨウ素 (I) の欠乏は、甲状腺萎縮を起こす。
- 4 カリウム (K) は、神経の興奮性を弱める血漿などの細胞外液の浸透圧保持の調節をする。

問 37 次の膵臓ホルモンに関する記述のうち、に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「 A は膵臓のランゲルハンス島のB細胞から分泌され、 B の分解と、グリコーゲンの合成を促進し、 C を下げる働きがある。」

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-------|----|-------|----|-------|
| 1 | グルカゴン | —— | 炭水化物 | —— | 血糖値 |
| 2 | インスリン | —— | 脂質 | —— | 基礎代謝 |
| 3 | グルカゴン | —— | 脂質 | —— | 基礎代謝 |
| 4 | インスリン | —— | 炭水化物 | —— | 血糖値 |

問 38 次の骨粗鬆症の予防に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カルシウムの多い食品をとり入れ、栄養バランスのよい食事をする。
- 2 骨粗鬆症は骨がスカスカになってもろくなっている状態のため、運動をしてはいけない。
- 3 カルシウムが骨に沈着して丈夫な骨を形成するためには、ビタミンD、ビタミンK、ビタミンC、マグネシウムが必要である。
- 4 日光に当たると、カルシウムの吸収率が高まる。

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 次の砂糖の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 砂糖は、転化糖に比べ、吸湿性が高く、結晶化しにくい。
- 2 砂糖は、単糖類で、還元基をもっている。
- 3 砂糖は、濃い溶液を作ることができ、濃度の低い溶液は高い方へ浸透する性質がある。
- 4 砂糖は、濃度の高いものほど防腐性が高い。

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 ぶどう糖の甘味は、清涼感をともなう甘味であり、飲料水に多く使用される。
- 2 水飴は、DE（糖化度）の高いものほどメイラード反応（褐変現象）を起こしやすく色焼けする。
- 3 異性化糖液は、主体はマルトースでハイマルトースシロップともいう。
- 4 還元水飴は、ピーオー、エスイー、マビットなどがある。

問 41 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小麦粉は、小麦を粉砕、ふるい分けして、皮部と胚芽部を取り去り、内部の胚乳部を集めたものである。
- 2 小麦粒の胚乳は、小麦粒の約83%を占めており、この部分が小麦粉になる。
- 3 小麦粒の胚芽は、小麦粉の約15%を占め、家畜の飼料に使われる。
- 4 小麦粉の主成分は、でん粉であるが、小麦粉の性質を左右するのはたんぱく質の量と質である。

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 地上でん粉とは、葛、タピオカ、かたくりなどの原料の種類をいう。
- 2 でん粉は、ぶどう糖分子が多数結合した高分子化合物である。
- 3 一般のでん粉では、アミロペクチンが50%、アミロースが50%の割合で含まれている。
- 4 アミロースは、ぶどう糖分子が分かれて枝状につながったものである。

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 饅頭を蒸したり、ビスケットやスポンジを焼くのは、原料中のでん粉を糊化するためである。
- 2 でん粉の糊化の反対の現象を老化とっている。
- 3 でん粉の膨化力は、主としてアミロペクチンによるものである。
- 4 馬鈴薯のでん粉は、糊化の始まる温度が比較的高く、粘度の上昇もゆるく、最高粘度も低い、その後の粘度の低下はゆるく安定している。

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 寒梅粉は、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。
- 2 糯（もち）精白米を水洗い、乾燥して水分10～15%に製粉し、粒度を80～90メッシュ程度にしたものが牛皮粉である。
- 3 粳（うるち）精白米を水洗い、乾燥して製粉したものが上新粉で、串団子、柏餅などの原料になる。
- 4 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早粉という。

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 卵白は、その約89%は水分で、固形分の約93%はたんぱく質からなっている。
- 2 卵白の起泡性は、温度が高い方がよいが、泡の安定性は悪くなる。
- 3 卵黄は、脂質が多く卵黄固形物の約63%を占めている。
- 4 卵黄のリポたんぱく質は、油中水滴型の乳濁液をつくる特徴がある。

問 46 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 卵白は、58℃で凝固を開始し、硬く凝固させるには80℃以上の加熱が必要である。
- 2 卵黄は、65～70℃で完全に凝固する。
- 3 卵を主体とした菓子製品で注意することは、pHが低くなると、風味が劣ったり、着色が強くなることである。
- 4 凍結卵は、液状卵にくらべ保存性はよいが、凍結によってたんぱく質が脱水変性される。

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

「油脂を長い間放置したり、日光に当てたりすると、独特のいやなにおいがでてくる。これを油脂のという。」

- 1 不安定性
- 2 変敗
- 3 過酸化
- 4 劣化

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 牛乳は、その成分や細菌数などについて、食品安全基本法に基づき、一定の規格が定められている。
- 2 牛乳の脂肪は、種々の脂肪酸のグリセライドの混合物であって、特に、揮発性脂肪酸の酪酸が多い。
- 3 牛乳のたんぱく質は、主なものはラクトアルブミンとラクトグロブリンの2種である。
- 4 乳糖は、牛乳特有の甘味の強い糖質で、乳固形分の約10%を占める。

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 全脂粉乳は、脂肪含有量が高いため酸敗など劣化しやすい性質をもっている。
- 2 脱脂粉乳は、牛乳からクリームを分離し、脂肪分を除いた脱脂乳を乾燥したものである。
- 3 バターは、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。
- 4 全脂加糖練乳は、蔗糖が40%以上含まれているので防腐力も優れ、保存性が高い。

問 50 次の原料チョコレート類に関する記述のうち、の中に入る語句として、正しいものはどれか。

「は、カカオ豆に7～9%含まれており、チョコレートの色相や味、香りと密接な関係がある。また、酸化しやすく空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化するほか、カカオ豆の発酵中にも酸化酵素などにより変化してカフェインを生じたりする。」

- 1 カカオニブ
- 2 カカオタンニン
- 3 カカオマス
- 4 テオブロミン

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 仁果類	——	ぶどう
2 漿(しょう)果類	——	あんず
3 核果類	——	アーモンド
4 堅果類	——	くり

問 52 次の寒天に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 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 ゼラチンと同様、熱可逆性であるが、ゲル化力はその10分の1程度である。
- 3 ゼラチン溶液の凝固温度とゲルの融解温度は、ゼラチンに比較してかなり低い。
- 4 凝固する限界濃度は、ゲル強度の強いもので0.35%、通常0.4~0.45%である。

問 53 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、香料をゼラチン、寒天、ペクチンなど数種類を使用して混合し、水を加えたものである。
- 2 油性香料は、クラウディーまたはコンクと呼ばれるものがある。
- 3 乳化性香料は、フレーバー・ベースともいうが、水にはほとんど溶けない。
- 4 粉末香料は、そのままでは全くにおいを感じないか感じてみてもわずかであるが、口に入れたり水に溶かすと強くにおいを感じる。

問 54 次の膨張剤に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 膨張剤は、加熱や中和作用によって炭酸ガスやアンモニアガスを発生させ、小麦粉生地を膨張させるものである。
- 2 膨張剤のガス発生基剤としては、炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム、塩化アンモニウムが使われる。
- 3 一般に菓子の膨化組織は、80℃に至るまでにその骨組みのほとんどができてしまう。
- 4 ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウム、塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤で、蒸し菓子などによく利用される。

問 55 次の乳化剤に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 水と油のように、そのままでは互いに混合しない液体の一方が、他の液体のなかに細かい粒子となって分散する現象を乳化という。
- 2 蔗糖脂肪酸エステルは、モノグリまたはモノグリセライドともいわれる脂肪酸エステルである。
- 3 プロピレングリコール脂肪酸エステルは、シュガー・エステルともいわれ、乳化剤中で最も親水性が大きいのが特徴である。
- 4 グリセリン脂肪酸エステルは、天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれ、優れた乳化力をもっている。

(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の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(用語)		(意味)
1 浮く	——	生地が十分に膨らむこと
2 天ぷら	——	菓子の表面に、別の生地や蜜などをかけること
3 火取る	——	生地の状態が悪くなること
4 なく	——	製品が吸水してべたべたになった状態

問 57 次の和菓子の分類とその例の組合せのうち、正しいものはどれか。

(分類)		(例)
1 練り物	——	羊羹、水羊羹
2 おか物	——	落雁、片くり物
3 押し物	——	塩がま、むらさめ
4 掛け物	——	金つば、茶通

問 58 次の蒸し羊羹に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 中国から伝来した点心の一種である。
- 2 薄力粉を水溶き葛粉より先に入れてもみ混ぜると弾力が弱くなり、後で加えるとかための生地になる。
- 3 強い蒸気で蒸すと、生地にすができるので避ける。
- 4 葛粉の代わりに浮き粉などを使用してもよい。

問 59 次のういろうに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 同割の水と砂糖を合わせて一度沸騰させて冷まし、ねき蜜を作る。
- 2 薄力粉、餅粉、グラニュー糖を入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- 3 蒸し枠にぬれ布巾を敷き、弱めの蒸気で60分蒸す。
- 4 包餡する際は、底の部分をしっかりとじておかないと開いてくるので注意する。

問 60 次の長崎カステラに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 もともとスペインのカスティリア王国で作られ、室町時代に南蛮菓子としてポルトガルから伝わった。
- 2 薄力粉を加えてさっくりと混ぜ合わせたら、しばらくねかせる。
- 3 下準備として、カステラ枠に枠紙を4角、4辺、底の順に敷く。
- 4 泡きりにより、きめ細かい生地ができる。

洋菓子

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

(用語)		(意味)
1 ブーレ	——	バターを塗る
2 フォンセ	——	パイ生地などを型に敷き込む
3 ピケ	——	生地小さい穴をあける
4 パルフュメ	——	つやがけする

問 57 次の洋菓子の分類とその例の組合せのうち、正しいものはどれか。

(分類)		(例)
1 タルト・タルトレット類	——	シブスト、アマンディーヌ
2 発酵（イースト）菓子類	——	タフィー、フリュイ・グラッセ
3 デザート（アントルメ）類	——	エクレール、パリ・ブレスト
4 コンフィズリー類	——	オレンジット、ショコラ・ロシェ

問 58 次のスポンジケーキ類の焼成後における失敗とその原因の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(失敗)		(原因)
1 膨らまず、かたい	——	生地の温度が低かった
2 中央が沈んでしまう	——	焼成が不十分
3 膨らんでいたのに、しぼんだ	——	卵の分量が少なすぎた
4 きめがあらく、ぼそぼそしている	——	生地の温度が高かった

問 59 次のバターケーキ類に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 シュガーバター法（共立法）は、クリーム状になったバターに、砂糖を混ぜて十分にホイップしてから、メレンゲ、卵黄、小麦粉などのその他の材料を加える方法である。
- 2 バターケーキ類は、バターをたっぷりに加えた油脂分の多いケーキで、しっとりしていて、日もちがしないケーキが多い。
- 3 フィナンシェとは、フランス語で金融家、金持ちという意味で、形が金塊に似ていたことからこの名が付いたといわれる。
- 4 バウムクーヘンは、オーストリア菓子工業会のシンボルマークになっている。

問 60 次のメレンゲ類に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 メレンゲとは、卵白に倍量程度の砂糖を加えて泡立てたもの、あるいはそれを用いた菓子のことである。
- 2 マカロン・ド・ナンシーは、表面がつるつると滑らかで、中がしっとりやわらかいマカロンである。
- 3 モンブランは、メレンゲを台にして、栗のクリームを上に絞り出した菓子である。
- 4 パータ・ダコワーズは、ムラング・オルディネールに粉末のアーモンドやヘーゼルナッツを加えて焼いた菓子である。

製パン

問 56 次のパンの用語とその意味の組合せのうち、誤っているものはどれか。

(用語)		(意味)
1 リーン	——	油脂や卵が多いパンのこと
2 クラム	——	パンの中身のやわらかい部分のこと
3 ドウ	——	生地のこと
4 ルヴァン	——	フランス語で酵母、発酵種のこと

問 57 次の製パン法の種類とその長所の組合せのうち、正しいものはどれか。

(種類)		(長所)
1 直捏法	——	ボリュームが出る
2 中種法	——	短時間で作ることもできる
3 発酵種法	——	フロアタイムを短くできる
4 液種法	——	風味がよくなる

問 58 次のホイロの目的に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 酵素を活性化させ、生地温度を4～5℃上昇させる。
- 2 アルコールやエステルなどを生成させ、風味を向上させる。
- 3 火通りをよくし、商品価値を上げる。
- 4 グルテンを形成させる。

問 59 次のフランスパン（直捏法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ミキシングが弱いとボリュームが出すぎ、味が淡白になる。
- 2 捏ね上げ温度が高くなりすぎると、ホイロのときに生地が乾きやすくなる。
- 3 分割した生地を丸めるときに、しっかりガスを抜く。
- 4 酸化剤として、ビタミンCを使用してはならない。

問 60 次のブレツェル（直捏法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ドイツの伝統的なパンで、代表的なものは、ラウゲンブレツェルである。
- 2 ラウゲン溶液とは、塩化ナトリウムを水に溶かしたものである。
- 3 分割・成形時は、あまり打ち粉は使わないほうがよい。
- 4 生地の捏ね上がりは、かたいが伸びはある状態にする。

