

平成 30 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  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 わが国の「不文法」としては、憲法、法律、命令、自治法規、条約などがある。
- 2 日本国憲法にいう「法律」とは、国会の議決によって制定されるものをいう。
- 3 「告示」は、公の機関が決定した事項などを公式に広く知らせる行為をいう。
- 4 「条約」は、国家と国家との間のとりきめであり、内閣が締結する前、あるいは締結後に国会の承認を経なければならない。

問 2 次の衛生行政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、食品衛生、製菓衛生師、住民衛生などに関する行政をいう。生活環境の有害物を除去し、健康で快適な生活条件を整えるためのもので、製菓衛生師法はこの分野の法規である。」

- 1 保健予防行政
- 2 環境衛生行政
- 3 労働衛生行政
- 4 環境保全行政

問 3 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住所地の保健所長が与える。
- 2 製菓衛生師免許は、製菓衛生師名簿に登録することによって行い、免許を与えたときは、製菓衛生師免許証を交付する。
- 3 製菓衛生師免許の取消処分を受けた後1年を経過しない者には、相対的欠格事由として製菓衛生師免許を与えないことがある。
- 4 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれに類似する名称を用いてはならず、この規程に違反した者は、100万円以下の罰金に処せられる。

問 4 次の食品安全基本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。

「食品の安全性の確保に関し、 A を定め、関係者の B 及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進する。」

- |   | ( A ) |    | ( B ) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 表示基準  | —— | 義務    |
| 2 | 規格基準  | —— | 権利    |
| 3 | 基本理念  | —— | 責務    |
| 4 | 努力規定  | —— | 地位    |

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 食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- 2 規制や措置の対象となるのは、食品、添加物、天然香料、器具、容器包装、医薬品及び医薬部外品である。
- 3 総合衛生管理製造過程において対象となる食品は、乳・乳製品、食肉製品、魚肉練り製品、レトルト食品、清涼飲料水のみである。
- 4 平成26年5月、公衆衛生上講ずべき措置に関する基準（管理運営基準）にHACCP（危害分析・重要管理点方式）を用いて衛生管理を行う場合の基準が規定された。

## 2 公衆衛生学

問 6 次の日本における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 日本の公衆衛生は、1874（明治7）年の医制の発布に始まる。
- 2 1914（大正3）年、日本赤十字社により乳幼児健康相談事業所が設置された。
- 3 1935（昭和10）年以後のロックフェラー財団の寄付により、国立公衆衛生院（現国立保健医療科学院）が設置された。
- 4 第二次世界大戦終結前から、公衆衛生行政は衛生行政に位置づけられていた。

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 人口静態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、婚姻、離婚という人口の変動要因となる出来事を把握するものである。
- 2 死亡率とは、1万人に対する1年間の死亡者数のことである。
- 3 2014（平成26）年の自殺者数は2万4000人を超えており、自殺予防対策も大きな課題である。
- 4 わが国は、男女とも世界最長寿国となり、男性では現在も最長寿である。

問 8 次の環境衛生に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 人間は、産熱と放熱のバランスを保っている限り、体温は一定に保たれ、このうち、空気は放熱と深い関係がある。
- 2 赤外線は、人体にあたると吸収されて熱を生ずるので、暖かく感じる。
- 3 紫外線の紅斑作用とは、皮膚に紫外線があたるとその部分が赤くなることで、しばらくすると、メラニン色素が増えるため、その部分は黒くなる。
- 4 一般に成人が1日に必要な水の量は10Lといわれ、その分を補給しなければ、生命を維持できない。

問 9 次の水道に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 「水道」とは、「導管及びその他の工作物により、水を人の飲用に適する水として供給する施設の総体」と定義されている。
- 2 水道法の水質基準では、大腸菌が検出されないこととされている。
- 3 日本における近代的水道は、1887（明治20）年に横浜市の外国人居留地で給水されたのが始まりである。
- 4 安全な飲料水の確保のため、水道水は、「水質基準に関する省令」で規定する26項目の水質基準に適合することが必要である。

問 10 次の公害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。

「 A は、化学工場からの工場排水に含まれる B が魚介類に蓄積されて、これを摂取することで起こった神経系疾患である。」

- |   | ( A )   |    | ( B ) |
|---|---------|----|-------|
| 1 | 水俣病     | —— | メチル水銀 |
| 2 | イタイイタイ病 | —— | 二酸化硫黄 |
| 3 | 四日市ぜんそく | —— | カドミウム |
| 4 | 川崎公害    | —— | 六価クロム |

問 11 次の感染症と病原体の組合せとして、誤っているものはどれか。

- |   | ( 感染症 )  |    | ( 病原体 ) |
|---|----------|----|---------|
| 1 | コレラ      | —— | リケッチア   |
| 2 | トキソプラズマ症 | —— | 原 虫     |
| 3 | 狂犬病      | —— | ウ イ ル ス |
| 4 | 梅毒       | —— | スピロヘータ  |

問 12 次の消毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 消毒とは、生存するすべての微生物を殺滅もしくは除去することをいう。
- 2 アルコールは殺菌力も高く、広く使用されるが、吐物、排泄物による汚染に対する消毒には適しない。
- 3 蒸気消毒法は、加熱した水蒸気を直接流通させて微生物を殺滅する方法で、100℃の蒸気の中に10分間放置する。
- 4 乾燥した熱（乾熱）では80℃、10分間の処理で芽胞以外の一般細菌を感染可能な水準以下にできる。

問 13 次のがん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。

「わが国では、男女とも胃がんによって死亡するものが断然多かったが、平成26年の実数では、男性では①肺がん、②胃がん、③大腸がんの順となった。女性では、①A、②B、③Cの順である。」

- |   | ( A ) |    | ( B ) |    | ( C ) |
|---|-------|----|-------|----|-------|
| 1 | 大腸がん  | —— | 肺がん   | —— | 胃がん   |
| 2 | 子宮がん  | —— | 卵巣がん  | —— | 大腸がん  |
| 3 | 卵巣がん  | —— | 肝臓がん  | —— | 肺がん   |
| 4 | 腎臓がん  | —— | 子宮がん  | —— | 卵巣がん  |

問 14 次の安全衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 労働衛生行政は、厚生労働省、都道府県労働局、労働基準監督署によって運営される。
- 2 労働基準法においては、原則として、週40時間を法定の労働時間とし、各日の上限として1日8時間と定められている。
- 3 事業者は、疾病異常を発見するため、すべての労働者に対し、特殊健康診断を実施しなければならない。
- 4 職業病や労働災害によって労働が困難・不能になった場合、法に基づき「業務上の疾病」と認定されれば補償が行われる。

## 3 食 品 学

問 15 次のエネルギーに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 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、無機質、ビタミンの5栄養素である。
- 2 炭水化物は、たんぱく質や脂質の約2倍以上のエネルギーを出す。
- 3 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キロカロリーという。
- 4 エネルギーの単位にはキロカロリーとジュールがあり、食品成分表では両者を並記している。

問 16 次の植物性食品と動物性食品の食品学的な差異に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 動物性食品は、植物性食品と比べ、消化吸収がよい。
- 2 植物性食品は、動物性食品と比べ、脂質と必須脂肪酸が多く含まれる。
- 3 動物性食品は、植物性食品と比べ、ビタミンA、B<sub>2</sub>、Dが少ない。
- 4 植物性食品は、動物性食品と比べ、カルシウムとリンが多く含まれる。

問 17 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 精白米は、ビタミンB<sub>1</sub>の含有量が極めて多い。
- 2 大麦はグルテンを多く含んでおり、パンや麺類の製造に適している。
- 3 黄色種のさつまいもには、カロテンが相当量含まれている。
- 4 豆類に含まれるビタミンB<sub>1</sub>は、調理加工によって損失されることが少ない。



問 18 次の細菌類の利用に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 乳酸菌は、糖分を発酵して乳酸をつくる性質があり、漬物に作用すると、独特の酸味のもととなる。
- 2 酪酸菌は、糖分を発酵して酪酸をつくる性質があり、ぬか味噌やチーズに風味をあたえるのに利用される。
- 3 酢酸菌は、糖と無機窒素から酢酸をつくる性質があり、酢の製造に利用される。
- 4 納豆菌は、蒸した大豆に増殖させると大豆たんぱく質に作用し、消化されやすい納豆をつくる。

問 19 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 食品衛生法において、腐敗又は変敗した食品の販売や使用が禁止されている。
- 2 微生物による分解現象で、その生産物が生活に有用な物質である場合を発酵という。
- 3 炭水化物や脂肪が微生物の増殖によって分解し、食品の成分の相互反応や酵素作用によって変化して、食用不適となる現象を変敗という。
- 4 食品に付着又は混入した微生物の働きによる変質を自己消化という。

問 20 次の食品の変質の防止または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 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。
- 2 細菌類は、pH 4.5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。
- 3 微生物は、低温度（一般に10℃以下）では、活動が鈍くなり、ないしは活動を停止する。
- 4 一般に細菌は、63℃30分間位の加熱で十分に殺菌できるが、有芽胞菌は耐熱性のため、120℃20分間位の加熱が必要である。

## 4 食 品 衛 生 学

問 21 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 食中毒は、食中毒菌や有毒有害な物質が原因であるが、食品の臭い・味・色などの変化で気づくことができる。
- 2 イシナギは、深海性の魚で、肝臓にはワックスを含んでおり、多量に食べる食中毒症状が現れる。
- 3 病原微生物が増殖する際につくられた毒素を含んでいる飲食物を摂取することによって発病するものを毒素型食中毒といい、カンピロバクターなどがある。
- 4 飲食物とともに摂取された病原微生物が体内で増殖し、それが腸管内で作用して発病するものを感染型食中毒といい、サルモネラなどがある。

問 22 次の微生物による食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 サルモネラ属菌食中毒は、個体、摂取量によって潜伏期間に相違があり、早いもので4時間、遅いもので100時間以上もある。
- 2 ウェルシュ菌食中毒は、大量の食品を加熱調理後、供食までに時間が経過した場合の発生例が多い。
- 3 セレウス菌食中毒は、嘔吐型と下痢型の2タイプがある。
- 4 ボツリヌス菌食中毒は、細菌性食中毒の中で最も致死率が高く、原因菌であるボツリヌス菌は、酸素がないと増殖できない。

問 23 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 潜伏期間は、通常2～5日間とほかの細菌性食中毒の場合に比べて長い。
- 2 最近の原因食品の大半は、鶏刺しなどの生肉料理となっている。
- 3 発生件数は、平成15年以降、細菌性食中毒の中でトップである。
- 4 カンピロバクターは、加熱に比較的強い。

問 24 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 腸管出血性大腸菌O157の潜伏期間は、30分～6時間程度である。
- 2 わが国では、平成2年10月、埼玉県幼稚園で井戸水を介して園児らが下痢症や発熱などの症状を訴え、2人の園児が死亡した。
- 3 平成12年には、大手乳業メーカーの製造した低脱脂乳により、1万人以上の患者が出る大規模食中毒が発生した。
- 4 腸管出血性大腸菌による感染症は、抵抗力の弱い小児や高齢者であっても死に至ることはない。

問 25 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 ノロウイルスは、食品を媒介する食中毒のみで、人から人へはうつらない。
- 2 最近、ノロウイルスに感染した調理従事者等が食品を汚染し、その食品を原因に発生する食中毒事例が多発している。
- 3 ノロウイルス食中毒は、季節的には5～10月にかけての夏から秋に集中的に発生する。
- 4 ノロウイルスは、人の小腸粘膜のほか、食品中でも増殖する。

問 26 次のフグ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。

「種類によるが、一般にフグは、卵巣や肝臓などにをもっており、これが食中毒の原因となる。症状は、食後30分～4時間位で悪心・嘔吐、口唇や顔のしびれ、運動神経麻痺等が起こり、致命率は他の食中毒に比べてはるかに高い。」

- 1 テトラミン
- 2 テトロドトキシン
- 3 ソラニン
- 4 アフラトキシン

問 27 次の化学物質による食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 有害化学物質に汚染された食品や、有害化学物質を誤認して口に入れたことにより、人体に健康障害が発生することをいう。
- 2 一般に、重金属による食中毒は、症状も軽く、致命率も低い。
- 3 厨房や作業場において、洗剤や消毒薬を誤って食品中に混入させてしまい発生する健康被害も化学物質による食中毒である。
- 4 食品に使用する化学物質は、きちんと表示し、整理された保管場所に置かなければならない。

問 28 次の食品中の異物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 食品中の異物とは本来、その食品中にあるべきでないものを指す。
- 2 昆虫、昆虫の破片、寄生虫卵、ネズミのふんなどは、動物性異物に分類される。
- 3 食品安全基本法第1条で、不潔・異物の混入等により人の健康を損なうおそれのある食品の販売などを禁止している。
- 4 金属異物の食品への混入を防ぐため、大量の食品を製造する施設では、金属探知機の導入が有効である。

問 29 次の食品添加物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。

「添加物が化学的合成品か否かにかかわらず、「」と「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの」を除き、厚生労働省が「人の健康を損なうおそれがない場合」として指定するもの以外は製造、輸入、販売、使用等が禁止されている。」

- 1 保存料
- 2 天然香料
- 3 着色料
- 4 防カビ剤

問 30 次の洗浄・消毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 紫外線殺菌灯による消毒では、光線の照射された表面だけでなく、光線の当たらない影の部分及び内部にも効果がある。
- 2 缶詰や長期保存可能なレトルト食品は、耐熱性の細菌を殺菌する必要があるため、加圧加熱殺菌が行われる。
- 3 塩素剤で野菜の消毒を行っても、付着している寄生虫卵を死滅させることはできない。
- 4 逆性石けんの使用に当たっては、有機物の存在によって、殺菌効果が著しく減少するので、付着している汚れをよく洗い落としてから使用する。

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。

「HACCPシステムの7原則と12手順のうち、原則3は、 (CL) の設定、原則4は、 A に対応する B 方法の設定である。」

- | ( A )       |    | ( B )  |
|-------------|----|--------|
| 1 フローダイアグラム | —— | 重要管理点  |
| 2 管理基準      | —— | モニタリング |
| 3 危害        | —— | 改善措置   |
| 4 重要管理点     | —— | 検証     |

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       | —— | 卵      |
| 2 特定原材料       | —— | かに     |
| 3 特定原材料に準ずるもの | —— | 乳      |
| 4 特定原材料に準ずるもの | —— | オレンジ   |

## 5 栄 養 学

問 33 次の炭水化物に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 炭水化物は、炭素と酸素と水素から組み立てられている。
- 2 炭水化物を摂取すると、最終的には単糖類に分解されて、小腸で吸収される。
- 3 炭水化物が、ぶどう糖あるいはグリコーゲンとして代謝されるときには、ビタミンDの助けが必要である。
- 4 炭水化物は、日本人の主たるエネルギーの給源である。

問 34 次のミネラルと生理作用及の組合せのうち、誤っているものはどれか。

( ミネラル )		( 生理作用 )
1 リン (P)	——	腸管からの鉄の吸収を助ける
2 カリウム (K)	——	心臓機能・筋肉機能を調節する
3 セレン (Se)	——	組織細胞の酸化を防ぐ
4 ヨウ素 (I)	——	成長期にある者の発育を促進する

問 35 次のビタミンと欠乏症の組合せのうち、正しいものはどれか。

( ビタミン )		( 欠乏症 )
1 ビタミンD	——	夜盲症
2 ビタミンK	——	脚気 ( 臍反射消失 )
3 ビタミンB <sub>2</sub>	——	くる病
4 葉酸	——	巨赤芽球性貧血

問 36 次のエネルギー代謝に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 エネルギー代謝には、基礎代謝と活動代謝と食事誘発性体熱産生等がある。
- 2 エネルギー代謝率は、(活動に要する代謝量+安静代謝量) ÷ (基礎代謝量) で算出される。
- 3 人間に必要なエネルギーは、基礎代謝と生活代謝のエネルギーを合計して求められる。
- 4 食事誘発性体熱産生は、食物中に含まれる糖質、脂質、たんぱく質のエネルギー比率によって異なる。

問 37 次の栄養の消化と吸収に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 でん粉の一部は、唾液中のアミラーゼによって可溶性でん粉又は麦芽糖まで分解される。
- 2 胃に送られた食物は、胃酸により殺菌作用を受け、たんぱく質はトリプトンによりペプトンに分解される。
- 3 膵液中には、デンプンを麦芽糖に分解する膵リパーゼ、脂質を分解する膵アミラーゼが含まれている。
- 4 腸液には、ポリペプチドを分解してアミノ酸にするマルターゼが含まれている。

問 38 次の副腎髄質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。

「副腎髄質から分泌されるホルモンである  A は、 B を上げ、また、血管を  C させて血圧を上げる作用がある。」

- |   | ( A )    |    | ( B ) |    | ( C ) |
|---|----------|----|-------|----|-------|
| 1 | アドレナリン   | —— | 血糖値   | —— | 収縮    |
| 2 | グルカゴン    | —— | 血糖値   | —— | 拡張    |
| 3 | インスリン    | —— | 基礎代謝  | —— | 収縮    |
| 4 | ノルアドレナリン | —— | 基礎代謝  | —— | 拡張    |

## 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 次の砂糖に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 砂糖の語源は、「サルモン」といい、ブラジルから日本にもたらされた。
- 2 砂糖は、精製工程の多いものほど、転化糖、灰分の含有量が多く、味も濃厚である。
- 3 白双糖は、欧米では生産されていないが、粒子が細かくて使いやすく、日本での精製糖では一番生産量が多い。
- 4 砂糖は、ぶどう糖と果糖からなる二糖類である。

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 ぶどう糖の甘味度は、砂糖の75%程度である。
- 2 ぶどう糖に水素分子を結合し、単糖の糖アルコールにして色焼けしにくくしたものが「ソルビトール」である。
- 3 水飴は、糖化度の高いものほど粘度が強い。
- 4 酸糖化水飴は、ぶどう糖とデキストリンの混合物で、粘性が強く、焼け色も付きやすい。



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 小麦粒の胚乳は、糖質、たんぱく質などが主成分で、粒の中心部と周辺部では、各成分の含有量に差がある。
- 2 小麦粒の胚芽は、小麦粒の約2%を占め、脂質、たんぱく質、ミネラル、ビタミンなどいろいろな栄養素が豊富に含まれている。
- 3 小麦粉は、たんぱく質含量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉などと名称をつけ、用途別に分類されている。
- 4 小麦粉の主成分は、たんぱく質である。

問 42 次のでん粉の種類と特徴についての組合せのうち、正しいものはどれか。

( でん粉の種類 )	( 粒の大きさ ( $\mu$ ) )	( 糊化温度 ( $^{\circ}\text{C}$ ) )
1 粳 (うるち) 米	2 ~ 10	70 ~ 80
2 とうもろこし	15 ~ 120	55 ~ 67
3 馬鈴薯	4 ~ 35	64 ~ 79
4 タピオカ	40 ~ 60	53 ~ 63

問 43 次のでん粉の種類と膨化力についての組合せのうち、誤っているものはどれか。

( でん粉の種類 )	( 膨化力 (%) )
1 粳 (うるち) 米	28
2 糯 (もち) 米	37.5
3 馬鈴薯	44.9
4 とうもろこし	24.5

問 44 次の米粉の種類と原料についての組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 米粉の種類 )		( 原料 )
1 白玉粉	——	粳(うるち)米
2 上早粉	——	糯(もち)米
3 上南粉	——	糯(もち)米
4 早並粉	——	粳(うるち)米

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 殻つき卵は、産卵直後から品質の低下がはじまり、卵白の水様化や卵黄膜の強度減少などによる変質や腐敗が起きる。
- 2 卵白の起泡性は、卵の鮮度やpH、温度などによって変わってくる。
- 3 乾燥卵白及び乾燥全卵の水和液は、起泡性がよい。
- 4 バターケーキ類などの生地調整で、配合原料がよく均一分散するのは、卵黄の乳化力が大きな役割を果たしているためである。

問 46 次の油脂に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 油脂のフライング性は、ビスケット、クッキーなど、焼菓子類には欠くことのできない性質である。
- 2 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のクリーミング性という。
- 3 油脂には変敗しやすいものと変敗しにくいものがあるが、この尺度がショートニング性である。
- 4 ココアバターは、可塑性範囲の広い性質を持っている。

問 47 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、脂肪、たんぱく質、クエン酸、レシチンであるが、灰分、コレステリンは含まない。
- 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るが、揮発性脂肪酸の酪酸は少ない。
- 3 牛乳のたんぱく質は、主なものはラクトグロブリン、ラクトアルブミン、カゼインの3種で、このうちラクトグロブリンがもっとも多い。
- 4 乳糖は、乳固形分の約40%近くを占め、ぶどう糖とガラクトースからなり水には溶けにくい。

問 48 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 乳製品には、牛乳をそのまま加工処理したものと、クリーム部と脱脂粉乳に分けてから処理したものがある。
- 2 脱脂粉乳は、風味は劣るが脂肪含有量が少ないため品質は安定している。
- 3 バターは、全乳から脂肪分を集めたものであり、一般的に脂肪分約25%、水分約65%である。
- 4 ホエーパウダーとは、チーズ製造の際、チーズをとった残りの乳清を乾燥粉末化したものである。

問 49 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（乾燥物）中に約3.5%含まれており、少量のカフェインとともにチョコレート、ココアに特有の刺激的風味を構成している重要な成分である。苦味のある無色の結晶で、ココアバター中にはほとんど含まれていない。」

- 1 テオブロミン
- 2 カカオマス
- 3 パルミチン
- 4 カカオタンニン

問 50 次の果実類及び果実加工品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 プレザーブとは、濃厚糖液中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたものである。
- 2 フルーツソースとは、果肉を煮沸して破碎し裏漉しし、煮詰めてクリーム状にしたもので、可溶固形分を18～20%に仕上げる。
- 3 果実及び果実加工品の風味は、果糖などの糖類、リンゴ酸・クエン酸などのアミノ酸類、アスパラギン酸・グルタミン酸などの有機酸類などにより成り立つ。
- 4 ペクチン質は、果実の果肉組織の硬さを左右する。

問 51 次の凝固材料に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 寒天の製菓上の仕上がり濃度は、4～5%である。
- 2 一般にカラギーナンとして販売されているのは、カップパー、ラムダーという2種類の混合物である。
- 3 一般にゼラチン濃度は、0.5～2%で使用される。
- 4 ペクチンは、寒天やゼラチンと異なり、温度差によって溶液やゲルに変わるものではない。

問 52 次の風味・調味材料に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 酒類は、その製造方法により、醸造酒、蒸留酒の2種類に大別される。
- 2 香辛料としての作用効果の本体は、植物原体に含まれる揮発性油及び樹脂である。
- 3 水溶性香料は、加熱処理するものに使用する場合には、加熱後粗熱を抜いてから添加することが必要である。
- 4 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。

問 53 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 一般にパン生地発酵温度としては、20℃～38℃、pH5～5.8程度としている。
- 2 日本の標準酵母は、諸外国のものより耐糖性が弱い。
- 3 一般に無糖生地では、インベルターゼ活性により初期発酵が遅い。
- 4 生酵母の溶解は、仕込水の一部（酵母の5倍以上）で溶解する。溶解水は50℃以上とする。

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 膨張剤のガス発生基剤としては、重曹、重炭酸ナトリウム、重炭酸アンモニウム、重炭安、塩安が使われる。
- 2 膨張剤は、85℃以上で多量のガス発生をするものが望ましい。
- 3 ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えて混合したもので、一剤式と二剤式がある。
- 4 イスパタは、炭酸水素ナトリウムと、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 ソルビタン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすくアルコールや植物油によってよく溶け、W/O型の乳化状態をつくるのに適している。
- 2 蔗糖脂肪酸エステルは、油脂の乳化力が強く優れた乳化作用をもち、O/W型、W/O型、いずれの乳化剤にも適している。モノグリともいわれる。
- 3 プロピレングリコール脂肪酸エステルは、親油性が大きくW/O型の乳化剤として用いられるが、単用されることは少なく他の乳化剤と併用するが多い。
- 4 グリセリン脂肪酸エステルは、乳化剤中で最も親水性が大きいのが特徴である。スパンともいう。

## (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意味の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 用語 )		( 意味 )
1 落ちる	——	混ぜ合わせた生地などの泡を潰すこと
2 いら	——	すりみつのこと
3 へたる	——	餡を硬く練ること
4 かわばる	——	生地が十分に膨らむこと

問 57 次の季節と季節にちなんだ和菓子の組合せのうち、誤っているものはどれか。

( 季節 )		( 和菓子 )
1 春	——	ひなあられ
2 夏	——	水羊羹
3 秋	——	ちまき
4 冬	——	ゆべし

問 58 次の練り物の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 練切は、白並餡を加熱して硬めにするので、餡がだまになることがある。だまができたなら、熱のあるうちに裏ごしするとよい。
- 2 こなしは、作業台の上に手蜜を塗ったところに食用色素を垂らして広げ、その上で生地をもんで着色すると、きれいに色が混ざる。
- 3 雪平の製法には、蒸し練り、水練り、ゆで練りの3通りある。
- 4 求肥は、卵白を多く入れすぎると、口あたりが悪くなるので注意する。

(

問 59 次の製餡に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 生の豆に水を加え加熱すると、たんぱく質がでんぷん粒子を包み込みながら分離して95℃以上で熱凝固が始まる。
- 2 餡粒子とは、熱凝固したたんぱく質内のでんぷん粒子が $\beta$ 化して大きくなった塊である。
- 3 豆の皮には、タンニンやサポニンといった渋味や苦味の成分が含まれている。
- 4 餡の糖度は、屈折計で正確に測定することができ、その数値は配糖率と一致する。

問 60 次の蒸し物の製法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 じょうよ饅頭は、ヤマイモをすりおろす際はステンレス製のものを使う。
- 2 利休饅頭は、卵黄を加えて混ぜすぎると、粘りが出て、浮きが悪くなる。
- 3 菓饅頭の蒸し上がった状態を確認するには、饅頭の底部を指で押し、硬くなっていればよい。
- 4 浮島は、卵白に油が入ると泡立たないので、卵黄が入らないように気を付けて分け、器具もきれいに洗ったものを使用する。



## 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、正しいものはどれか。

( 用語 )		( 意味 )
1 アシェ	——	揚げる
2 クラリフィエ	——	ふるう、裏こす
3 ファリネ	——	小麦粉をまぶす、振りかける
4 タミゼ	——	卵黄と卵白を分ける

問 57 次の洋菓子製造に用いる器具に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 スパテュールとは、パイやパンの生地を作る際、バターを切ったり生地を混ぜ合わせたりするときなどに使用する。
- 2 ドレッジとは、生地の混ぜ合わせや取り出し、裏ごし、鍋で加熱する際のかき混ぜなどに使用するへらで、用途は広い。
- 3 エキュモワールとは、生地やクリームなどを絞り出すための器具である。
- 4 ゼスターとは、果物の皮を削ったり、オレンジやレモンなどの皮を細く長くむいたりする器具である。

問 58 次のスポンジケーキ生地に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 パータ・ビスキュイは、一般的に油脂が入るので、しっとりとした仕上がりになる。
- 2 パータ・ビスキュイの製法において、卵黄はしっかりと泡立てる。
- 3 パータ・ジェノワーズの製法において、バターをとかす温度は50℃くらいにする。
- 4 ビスキュイ・ジョコンドは、薄力粉の量が極端に少なく、代わりにアーモンドパウダーの分量が多い生地である。

問 59 次のタルト生地またはタルトレット生地に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 パータ・フォンセは、本来はよく冷やしたバターを使用する。
- 2 パート・プリゼの製法においては、粉の中に均一にバターを分散させることにより、薄力粉と水分がつながるのを防ぎ、グルテンの形成が阻害される。
- 3 パート・シュクレは、クリーム状にしたバターに、砂糖と卵を加えてよく練り込み、それから粉と混ぜ合わせる。
- 4 パート・サブレの製法は、パート・プリゼと同様だが、砂糖、バター、卵の分量が多い。

問 60 次のフィユタージュ生地に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 小麦粉、バター、食塩、水が基本材料であり、酢やワインを小麦粉の2～5%程度用いる場合もある。
- 2 パート・フィユテ・オルディネールは、デトランプで油脂を包んで何回か折り畳んで作る。
- 3 フィユタージュ・アンヴェルセは、デトランプに油脂を練り込むので練り込み式と呼ばれる。
- 4 フィユタージュ・ラピッドは、ほかの方法と異なり、1時間程度で仕込みが終了する。短時間でできるが、層にばらつきがでる。

## 製パン

問 56 次のパンの用語とその意味の組合せのうち、正しいものはどれか。

( 用語 )		( 意味 )
1 アンダーミキシング	——	一般的にこねすぎのこと
2 窯伸び	——	生地をボイルすること
3 パンチ	——	発酵した生地を押す工程
4 フィリング	——	成形の方法の一種

問 57 次の食パン（直捏法）に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 直捏法でつくることによって歯ごたえのある食感となる。
- 2 生地の伸展性がよく、機器を使う作業に向いている。
- 3 角食パンのホイロ工程では、型の容積の100%を目安に膨張させる。
- 4 オープンから取り出す際に、ショックを与えると製品が腰折れする。

問 58 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ミキシングの目的として、生地に空気を混入し、酸化を進めさせることがある。
- 2 ミキシングは、一般的に生地の状態によって、6段階に分けられる。
- 3 生地のコネ上げ温度が1℃上がると発酵時間が15分程度短くなる。
- 4 仕込み水の水温は、「仕込み水温 = (生地温度 - ミキサーの混ねつ温度) - 粉温」で計算できる。

問 59 次の製パン工程に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 発酵させる目的として、生地の酸化を促進し、ガスの保持をよくさせることがある。
- 2 丸めは、発酵がやや不足した生地やリッチな生地は弱めにするといよい。
- 3 ベンチタイムは、基本的に、温度と湿度は発酵と同じ条件で、生地が1.7～2.0倍に膨張するくらいを目安とする。
- 4 成形は、一般的にハード系のパンは弱めの力で行う。

問 60 次のデニッシュ（冷蔵発酵法）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 折り込み作業によって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。
- 2 成型は、生地が冷たい状態で行う。
- 3 バターを使用する場合、ホイロは31℃以上に設定する。
- 4 焼成は、折り込みパイ生地の特徴を生かすため、しっかりと焼き込む。



