# 令和2年度岩手県製菓衛生師試験問題

●科目:衛生法規・公衆衛生学・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論及び実技

●時間:午後1時30分から3時30分まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

### 【注意事項】

- 1 受験票は、必ず机の上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル (HB 以上の濃いめのもの)で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って 記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後1時間以内(午後2時30分まで)と終了前の10分間(午後3時20分以降) は、退場できません。
- 6 試験開始後、1時間を経過してから退場を希望する人は、周辺の人の迷惑にならないよ うに、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにし てください。

なお、問題用紙は、持ち帰ることができます。

- 7 一度退場した人は、この試験時間中は再度入場できません。また、廊下等で騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなどやむを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をしたりした場合は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号等の記入もれがないか確認 し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 <u>製菓理論は、共通問題が 20 間の他に、実技として選択問題が 4 間ありますので、和菓子・洋菓子・製パンのうち1科目を選び、解答用紙に選んだ科目を〇で囲んでから解答してください。〇印がない場合は、和菓子を選択したこととして採点します。</u>
- 13 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

## 衛生法規

- 問1 次のうち、製菓衛生師法施行令に基づき製菓衛生師名簿に登録する事項<u>ではないもの</u>を一つ 選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 受験年月日
  - 2. 本籍地の都道府県
  - 3. 生年月日
  - 4. 登録番号
- 問2 次の製菓衛生師法に関する記述の空欄に入る言葉として<u>最も適切なもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

製菓衛生師法の目的は、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資質を向上させ、もっての向上及び増進に寄与することである。

- 1. 衛生管理
- 2. 公衆衛生
- 3. 健康保持
- 4. 安全確保
- 問3 次のうち、食品安全基本法に<u>規定されているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 受動喫煙の防止
  - 2. 食品健康影響評価の実施
  - 3. 健康増進計画の策定
  - 4. 食品衛生監視指導計画の策定
- 問4 次のうち、食品衛生法に規定されているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 製菓衛生師養成施設の指定に関すること
  - 2. 管理栄養士に関すること
  - 3. 保健所の設置に関すること
  - 4. 食品衛生管理者に関すること

- 問5 次の製菓衛生師法に関する記述のうち、<u>正しいもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 食品衛生法による菓子製造業を行うには、製菓衛生師を事業所に必ず配置しなければならない。
  - 2. 製菓衛生師の免許は、合格者の本籍地の都道府県知事に申請する必要がある。
  - 3. 製菓衛生師がその業務に関して食中毒を発生させた場合、都道府県知事は免許を取り消すことができる。
  - 4. 製菓衛生師の免許を受けた後、その住所に変更があった場合は、30日以内に必要な書類を添え、免許を与えた都道府県知事に名簿の登録事項の訂正を申請しなければならない。

### 公衆衛生学

問1 次のWHO(世界保健機関)の健康の定義に関する記述の空欄に入る言葉として<u>最も適切なも</u> <u>の</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

健康とは身体的、精神的、 に完全に良好な状態をいい、単に病気がないとか虚弱でないということではない。

- 1. 社会的
- 2. 公共的
- 3. 経済的
- 4. 衛生的
- 問2 次のうち、わが国における近年の死亡の状況に関する説明として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、 その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 死亡率は、高齢者人口割合の増加の影響を受け増加傾向にある。
  - 2. 死因別で見ると、死亡総数における割合の約半分が悪性新生物・心疾患・脳血管疾患の生活習慣病で占められる。
  - 3. 乳児死亡率はいまだ高率である。
  - 4. 自殺による死亡者数は依然2万人前後となっている。
- 問3 次のうち、空気成分の二酸化炭素に関する説明として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 一酸化炭素と比較して毒性は低い。
  - 2. ヒトの呼気中に多く含まれる。
  - 3. 空気中には約21%存在する。
  - 4. 地球温暖化の原因物質である。
- 問4 次のうち、水道水の消毒に用いられる塩素消毒に<u>耐性を持つ病原微生物</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. インフルエンザウイルス
  - 2. クリプトスポリジウム
  - 3. 赤痢菌
  - 4. カンピロバクター

- 問5 次のうち、騒音に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 典型7公害の一つである。
  - 2. ヒトが生活することによって発生する騒音は、生活公害と呼ばれる。
  - 3. 大きな音が日常出やすい環境に長期間居続けると騒音性難聴が起こることがある。
  - 4. WHO(世界保健機関)のガイドラインによると、快適な睡眠のためには100dBを超えるような騒音は避けるべきであるとされている。
- 問6 次の感染症名と感染症法による分類に関する組合せのうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(感染症名) (分類)

- 1. エボラ出血熱 1類感染症
- 2. コレラ 2類感染症
- 3. 細菌性赤痢 3類感染症
- 4. ボツリヌス症 4類感染症
- 問7 次の感染経路に関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 飛沫感染は、咳やくしゃみ、会話などで病原体を含む  $5 \mu m$ 以上の粒子(飛沫)が飛び出し、口や鼻、眼の粘膜に接触することによって起こる。
  - 2. 塵埃感染は、病原体に汚染された土壌や床などから生じ、気流や風などで空中に浮遊している塵や埃とともに吸い込んで起こる。
  - 3. 経皮感染(ベクター媒介感染)は、蚊やアブなどによる刺咬、動物による咬傷で病原体が 体内に侵入して起こる。
  - 4. 垂直感染は、分娩時における注射器などの医療器具を介して起こる新生児への感染である。
- 問8 次のうち、循環器病に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 循環器病は脳に起こる疾患の総称である。
  - 2. 循環器病は20~30歳代から徐々に始まり、中年を過ぎて症状として現れることが多い。
  - 3. 高血圧は循環器病の危険因子の一つである。
  - 4. 生活習慣の改善の一要素として、減塩が挙げられる。

問9 次のうち、労働安全衛生法に基づく事業場における労働者の安全衛生対策として、下記の具体例に当てはまるものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

適切な作業方法をマニュアル化し労働者に徹底することで、作業負荷の軽減を図るとともに、 食材処理機械や製造機の操作に伴う事故を防止することに努めた。

- 1. 作業環境管理
- 2. 作業管理
- 3. 健康管理
- 4. 適正配置

### 食品学

- 問1 次の栄養素に関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 食品は、必ず1種類以上の栄養素を含んでいる。
  - 2. エネルギー源となる栄養素は、糖質、脂質、たんぱく質である。
  - 3. 身体の組織の成分となる栄養素は、主にたんぱく質と無機質、糖質である。
  - 4. 身体の働きを調整する栄養素は、主にビタミン、無機質である。
- 問2 次の米に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. もち米のでんぷんはアミロペクチンを100%近く含み、ねばり気がある。
  - 2. 精白米は、玄米よりも消化吸収率がよく、ビタミンB<sub>1</sub>の含有量も多い。
  - 3. 米を貯蔵する場合は、玄米、籾米の方が品質が低下しにくい。
  - 4. 米粉 (ビーフン) の原料はうるち米である。
- 問3 次の栄養素のうち、植物性食品よりも動物性食品に多く含まれる栄養素として<u>正しいもの</u>を 一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. たんぱく質
  - 2. ビタミンC
  - 3. カリウム
  - 4. 糖質
- 問4 次の食品中の水分に関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 食品中の水分には、結合水と自由水の2種類がある。
  - 2. 微生物が利用できるのは自由水のみである。
  - 3. 水分活性は、「自由水の含有量÷結合水の含有量」で求められる。
  - 4. 水分活性が低くなるほど微生物の影響は受けにくい。

- 問5 次の有機農産物に関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入 しなさい。
  - 1. 有機農産物は、JAS規格によって生産の方法についての基準が定められている。
  - 2. 有機マークがない農産物や農産加工食品には、「有機」「オーガニック」の名称を表示してはならない。
  - 3. 栽培中は、原則として化学的肥料及び農薬は使用しない。
  - 4. 遺伝子組換え種苗は使用してもよい。
- 問6 次の大豆及びその製品に関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 大豆は、他の豆類に比べて特に糖質とたんぱく質が多く含まれている。
  - 2. 大豆中の脂質には、リノール酸などの必須脂肪酸が多い。
  - 3. 納豆は、蒸した大豆に納豆菌を作用させて粘質発酵を起こさせたものである。
  - 4. 味噌は、蒸した大豆に麴及び塩を加えて発酵熟成させたものである。

# 食品衛生学

- 問1 次の食中毒に関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 昨年国内で発生した細菌性食中毒の中で発生件数が最も多かったのは、カンピロバクターによる食中毒である。
  - 2. ウイルス性食中毒は、感染者が増加する冬場に多く発生する傾向がある。
  - 3. 化学物質による食中毒は、季節に関係なく発生する。
  - 4. 一般的に、有毒きのこは加熱することにより安全に喫食することができる。
- 問2 次の食中毒予防三原則とその方法に関する組合せのうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(原 則) (方 法)

- 1. 微生物をつけない 清潔
- 2. 微生物をふやさない 迅速又は低温保存
- 3. 微生物をふやさない 一 常温保存
- 4. 微生物を殺す 一 十分な加熱
- 問3 次のうち、腸管出血性大腸菌O-157に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 少量の菌を摂取することでも食中毒を発症する。
  - 2. 溶血性尿毒症症候群を併発し、死に至ることもある。
  - 3. 熱に強く、75℃で1分間以上加熱しても死滅しない。
  - 4. 冷蔵庫の中でも生き残ることができる。
- 問4 次のうち、黄色ブドウ球菌に関する記述として<u>正しいもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に 記入しなさい。
  - 1. 黄色ブドウ球菌は自然界には存在しない。
  - 2. 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は熱に強く、調理過程の加熱温度では毒素はほとんど壊れない。
  - 3. 黄色ブドウ球菌による食中毒の症状は主に発熱で、吐き気や嘔吐はほとんどない。
  - 4. 黄色ブドウ球菌による食中毒の潜伏期間は、平均3~5日である。

- 問5 次のうち、カンピロバクターによる食中毒に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、 その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 細菌性食中毒の中でも「感染型」に分類される。
  - 2. 鶏での保菌率が高く、比較的少量の菌で発症する。
  - 3. 潜伏期間は平均2~3日で、症状は下痢、腹痛、嘔吐、発熱などである。
  - 4. 原因の大半は生肉料理だが、新鮮な食肉であれば、十分に加熱しなくても安全である。
- 問6 次のうち、ノロウイルスに関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄 に記入しなさい。
  - 1. 食品を媒介する食中毒と、人から人へうつる感染症がある。
  - 2. 症状のない人の便からノロウイルスが検出されることはない。
  - 3. 感染力が強く、10~100個程度の摂取でも発症する。
  - 4. 食品を加熱する場合は、中心温度が85~90℃で90秒以上の加熱が必要である。
- 問7 次の食中毒の原因物質と毒素の組合せのうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答 欄に記入しなさい。

(原因物質) (毒素)

- 1. じゃがいもの芽 ムスカリン
- 2. フグ ー テトロドトキシン
- 3. 黄色ブドウ球菌 一 エンテロトキシン
- 4. カビ ー アフラトキシン
- 問8 次の消毒に関する記述のうち、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 煮沸消毒は、温度を100℃にすれば、芽胞のある細菌も死滅できる。
  - 2. 紫外線殺菌灯は、太陽光線よりも強い殺菌効果が得られる。
  - 3. 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜて使用すると殺菌効果が上がる。
  - 4. 次亜塩素酸ナトリウムは、希釈しても時間経過による効力の変化はない。
- 問9 次の食品添加物の用途名及び添加物名に関する組合せのうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、 その番号を解答欄に記入しなさい。

(用途名) (添加物名)

- 1. 甘味料 D-ソルビット
- 2. 着色料 β-カロテン
- 3. 保存料 一 次亜塩素酸ナトリウム
- 4. 香料 エステル類

- 問10 次のうち、特定原材料表示の義務がある食品として<u>正しいもの</u>を一つ選び、その番号を解答 欄に記入しなさい。
  - 1. ごま
  - 2. 卵
  - 3. くるみ
  - 4. アーモンド
- 問11 次の食品取扱者の衛生に関する記述のうち、<u>正しいもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 手洗いは、作業前に十分行えば作業中に再び行う必要はない。
  - 2. 手に傷があっても、救急絆創膏で手当をすれば直接食品を取り扱ってもよい。
  - 3. 検便は、症状がなければ受ける必要はない。
  - 4. 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスク等を着用し、装飾品を外す。
- 問12 次のHACCPに関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. HACCPは、100%の安全性を保証する完璧な宇宙食を製造するために考え出された衛生管理 の方法である。
  - 2. HACCPによる衛生管理では、「いつ、どこで、誰が、何の目的で、どのような基準で、どのような作業を行ったか」を記録し、証拠書類として残す。
  - 3. HACCPプランの作成には、12手順がある。
  - 4. HACCPシステムを導入すれば、一般衛生管理プログラムを行う必要はない。

## 栄養学

- 問1 次のうち、人体の構成に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に 記入しなさい。
  - 1. 人体を構成する元素として最も多く含まれるのは、酸素である。
  - 2. 人体を構成する成分の割合は、年齢や性別等の条件により差がある。
  - 3. 人体を構成する成分の割合が最も高いのは、脂質である。
  - 4. 人体を構成する元素は、約20種である。
- 問2 次のうち、栄養素と1g当たりのエネルギー発生の組合せとして<u>正しいもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

 (栄養素)
 (エネルギー)

 1. たんぱく質
 — 9 kcal

 2. 脂質
 — 4 kcal

 3. 炭水化物(糖質)
 — 4 kcal

 4. ビタミン
 — 9 kcal

- 問3 次のうち、たんぱく質に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に 記入しなさい。
  - 1. たんぱく質は、分子のなかに窒素を含む。
  - 2. たんぱく質は、ホルモンや酵素など生命を保つのに必要な物質の主成分である。
  - 3. たんぱく質は、動物性食品(肉、魚、卵、乳類)に多く含まれる。
  - 4. 体内で合成されない必須アミノ酸(不可欠アミノ酸)は、3種類である。
- 問4 次のうち、脂溶性ビタミンとして正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. ビタミンD
  - 2. ビタミンC
  - 3. 葉酸
  - 4. ビタミンB<sub>1</sub>

- 問5 次のうち、肥満に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 肥満の治療は、食事療法と運動療法を並行して行うのが原則である。
  - 2. 日本肥満学会の定めた基準では、BMIの値が18.5以上の状態を肥満としている。
  - 3. 肥満は、摂取エネルギーが消費エネルギーを上回った状態が長時間続いた場合に生じる。
  - 4. 肥満は、糖尿病、高血圧症、脂質異常症の原因となることがある。
- 問6 次のうち、ホルモンに関する記述として<u>正しいもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. グルカゴンは、甲状腺から分泌される。
  - 2. アドレナリンは、血糖値を下げる働きがある。
  - 3. サイロキシン (チロキシン) は、すい臓から分泌される。
  - 4. インスリンは、血糖値を下げる働きがある。

## 製菓理論

- 問1 次のうち、砂糖に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 原料は、甘蔗(さとうきび)と甜菜(さとう大根)が主である。
  - 2. 精製工程の多いものは水分、転化糖、灰分の含量が少なく、味も淡白でくせがない。
  - 3. 日本での精製糖では、白双糖の生産量が最も多い。
  - 4. 砂糖(蔗糖)は、ぶどう糖と果糖からなる二糖類である。
- 問2 次のうち、砂糖及び甘味料に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答 欄に記入しなさい。
  - 1. 蜂蜜は、ミツバチが花の蜜を集めて熟成させた濃厚糖液である。
  - 2. メープルシュガーは、砂糖楓の樹液を集めて煮詰めたものである。
  - 3. 粉砂糖は、中双糖をパウダー状にした砂糖である。
  - 4. 黒砂糖は甘蔗から製造され、味は濃厚複雑である。
- 問3 次のうち、小麦粉に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入 しなさい。
  - 1. 小麦粉は小麦を粉砕し、胚乳部を集めたものである。
  - 2. 小麦粉の主成分は、たんぱく質である。
  - 3. 小麦粉の等級(品位別分類)は、灰分含量によって分けられている。
  - 4. 小麦粉の加工適性は、たんぱく質の量と質による。
- 問4 次のうち、薄力粉の用途として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. スポンジ
  - 2. クッキー
  - 3. ビスケット
  - 4. マカロニ

- 問5 次のうち、でん粉に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入 しなさい。
  - 1. タピオカは地下でん粉に分類される。
  - 2. もちとうもろこしやもち大麦のでん粉には、アミロペクチンは含まれない。
  - 3. 老化の進む速度は、水分が30~60%のときが最もはやく、温度は0℃までは低くなるほどはやくなる。
  - 4. 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。
- 問6 次のうち、もち米を原料とする米粉として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に 記入しなさい。
  - 1. 白玉粉
  - 2. 上南粉
  - 3. 上新粉
  - 4. 焼きみじん粉
- 問7 次のうち、鶏卵に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. メレンゲは、卵黄の起泡性を利用して作る。
  - 2. 卵黄に含まれるレシチンは強い乳化力を持つ。
  - 3. カスタードプリンは、卵の熱凝固性を利用して作る。
  - 4. 卵は、糖類と加熱するとメイラード反応を起こして着色する。
- 問8 次のうち、卵白に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 約89%は水分で、固形分の約93%はたんぱく質である。
  - 2. 起泡性は温度の低いほうが良い。
  - 3. クリームタータの添加は、気泡の安定性を高める。
  - 4. 硬く凝固させるには、80℃以上の加熱が必要である。
- 問9 次のうち、油脂の加工適性に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答 欄に記入しなさい。
  - 1. 可塑性とは、固形脂の硬さが温度によって変わる性質である。
  - 2. ショートニング性とは、製品にサクサクしたもろい食感を与える性質である。
  - 3. クリーミング性とは、生地の混合工程で油脂が空気を抱き込む性質である。
  - 4. フライング性とは、変敗しにくさやしやすさの安定性を示す性質である。

- 問10 次のうち、乳製品に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入 しなさい。
  - 1. 全脂粉乳は牛乳をそのまま乾燥したもので、脂肪含有量が高いため酸敗などで劣化しやすい。
  - 2. 脱脂粉乳は脂肪含有量が少ないため品質は安定しており、利用度が高い。
  - 3. 練乳はクリームを濃縮したもので、加塩、無塩の区分がある。
  - 4. 全脂加糖練乳は、蔗糖が40%以上含まれているので、防腐力や保存性が高い。
- 問11 次のチーズとそのタイプに関する組合せのうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(チーズ名) (タイプ)

- 1. カマンベール 一 白カビ
- 2. ロックフォール 一 青カビ
- 3. モッツァレラ ハード
- 4. クリーム フレッシュ
- 問12 次のうち、ココアバターに関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. カカオ豆に含まれる脂肪で、約50%含まれている。
  - 2. 融点は50~55℃、凝固点は18℃内外の固体脂肪である。
  - 3. 極めて安定した植物性脂肪である。
  - 4. 可塑性をもつ温度範囲が狭い。
- 問13 次のうち、純チョコレートに関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答 欄に記入しなさい。
  - 1. カカオマスに粉糖、粉乳、ココアバター代用脂を加えたものである。
  - 2. 風味は極めて良好で、高級チョコレートに使用される。
  - 3. 夏の気温では軟らかすぎて、冬の気温では硬すぎる。
  - 4. テンパリングを誤るとブルームが起きやすい。

問14 次の果実の分類と種類に関する組合せのうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答 欄に記入しなさい。

(分類) (種類)

- 1. 仁果類 みかん レモン
- 2. 漿果類 ぶどう ラズベリー
- 3. 核果類 もも うめ
- 4. 堅果類 くり くるみ

問15 次の種実のうち、脂質とたんぱく質を主成分とするものとして<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. アーモンド
- 2. クルミ
- 3. チェスナッツ (クリ)
- 4. ピスタチオ

問16 次のうち、寒天に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 海藻の紅藻であるテングサ、ヒラクサなどから抽出する。
- 2. 主成分はたんぱく質である。
- 3. 室温で容易に凝固する。
- 4. 酸性溶液で加熱するとゲル化力を失う。

問17 次の醸造酒とその主な原料に関する組合せのうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を 解答欄に記入しなさい。

(醸造酒) (主な原料)

- 1. シードル リンゴ
- 2. シェリー ブドウ
- 3. 清酒 米
- 4. 紹興酒 一 黒砂糖

問18 次の香辛料のうち、芳香性香辛料に分類されるものとして<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. ジンジャー
- 2. シナモン
- 3. カルダモン
- 4. ナツメグ

問19 次のうち、膨張剤に関する記述として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入 しなさい。

- 1. 炭酸水素ナトリウムは炭酸ガス発生後に強い酸性を示し、製品は白色になる。
- 2. 炭酸水素アンモニウムは、炭酸ガスとアンモニアガスを発生する。
- 3. 塩化アンモニウムはアンモニアガスを発生し、比較的長く持続する。
- 4. イスパタは、蒸し菓子などによく利用されている。

問20 次の天然着色料の色素名と原料に関する組合せのうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(色素名) (原料)

- 1. カプサンチン 紅花
- 2. フィコシアニン 一 藍藻類 (スピルリナ)
- 3. シソニン シソ
- 4. クルクミン うこん (ターメリック)

### 選択問題

#### <和菓子>

- 問1 次のうち、冬(陰暦の月名で霜月 師走 睦月)にちなんだ和菓子として<u>誤っているもの</u>を 一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. はなびら餅
  - 2. 鏡餅
  - 3. 菱餅
  - 4. ぜんざい
- 問2 次のうち、餡の原料に適した豆類の条件として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答 欄に記入しなさい。
  - 1. 大きさが均一であること。
  - 2. 風味があること。
  - 3. 煮えむらが無く煮えやすいこと。
  - 4. 色が焼けていること。
- 問3 次のうち、一般的に原材料として寒天を<u>使わないもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入 しなさい。
  - 1. 蒸し羊羹
  - 2. 錦玉羹
  - 3. 上南羹
  - 4. 吉野羹
- 問4 次の和菓子の用語に関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 「浮く」とは、生地が十分に膨らむことである。
  - 2. 「しゃる」とは、砂糖が結晶化することである。
  - 3. 「火取る」とは、餡を硬く練ることである。
  - 4. 「もどり」とは、生地の状態が悪くなることである。

### <洋菓子>

- 問1 次のパータ・ビスキュイに関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答 欄に記入しなさい。
  - 1. 基本的に別立て法で作る。
  - 2. 一般的に油脂が入るので、しっとりとしてこくがある仕上がりになる。
  - 3. メレンゲがしっかりしているので、絞り出して形を作って焼くことができる。
  - 4. 卵黄が泡立て不足だと、焼いたときにざらつきが残る。
- 問2 次のうち、パータ・シューの原材料として一般的に<u>使用しないもの</u>を一つ選び、その番号を 解答欄に記入しなさい。
  - 1. 水
  - 2. バター
  - 3. 強力粉
  - 4. 全卵
- 問3 次のシフォンケーキに関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に 記入しなさい。
  - 1. シフォンとは「絹」のことである。
  - 2. アメリカで考案されたケーキである。
  - 3. 型に油脂を塗ったり、オーブン用シートを敷いたりする。
  - 4. 膨らんだ生地がしぼまないように、必ず逆さまにして冷ます。
- 問4 次のうち、チョコレートのテンパリング方法を指す用語として<u>誤っているもの</u>を一つ選び、 その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. サブラージュ法
  - 2. 水冷法
  - 3. タブリール法
  - 4. フレーク法

#### <製パン>

- 問1 次のうち、ミキシングによる生地の変化の段階に関する記述として<u>正しいもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. つかみ取り  $\rightarrow$  水切れ  $\rightarrow$  結合  $\rightarrow$  破壊  $\rightarrow$  麩切れ  $\rightarrow$  最終結合
  - 2. つかみ取り  $\rightarrow$  麩切れ  $\rightarrow$  破壊  $\rightarrow$  結合  $\rightarrow$  水切れ  $\rightarrow$  最終結合
  - 3. つかみ取り  $\rightarrow$  水切れ  $\rightarrow$  結合  $\rightarrow$  最終結合  $\rightarrow$  麩切れ  $\rightarrow$  破壊
  - 4. つかみ取り  $\rightarrow$  麩切れ  $\rightarrow$  破壊  $\rightarrow$  最終結合  $\rightarrow$  水切れ  $\rightarrow$  結合
- 問2 次の発酵の目的に関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入 しなさい。
  - 1. 生地の酸化を促進し、ガス保持をよくする。
  - 2. 酵素の働きにより、生地を滑らかに、伸展性のある物質に変える。
  - 3. 発酵によって生成するアミノ酸、有機酸、エステル等を蓄積し、独特の味と香りを添える。
  - 4. 成形で傷んだ生地を回復させる。
- 問3 次の食パン(直捏法)に関する記述のうち、<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - 1. 配合中の粉の50%以上を発酵生地として使用する。
  - 2. 油脂入れ前のミキシングは、水切れ段階まで行う。
  - 3. 成形は、しっかりガスを抜くことによって目の細かなクラムに仕上がる。
  - 4. オーブンから取り出したら、必ずショックを与え、製品の腰折れを防ぐ。
- 問4 次のうち、国名とその国の代表的なパンに関する組合せとして<u>誤っているもの</u>を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(国 名) (パン)

- 1. 日本 クリームパン
- 2. フランス ピタ
- 3. イタリア フォカッチャ
- 4. ロシア ピロシキ