

平成30年度 岡山県製菓衛生師試験問題

平成30年8月17日(金) (10:30~12:30)

問題は指示があるまで、開いてはいけません。

《注意事項》

- 1 受験票は、各自、机の上に置いてください。
- 2 試験問題は、衛生法規3問、公衆衛生学9問、食品衛生学12問、栄養学6問、食品学6問、製菓理論及び実技24問の合計60問です。
なお、「製菓理論及び実技」の問題中5問は、選択問題となります。
- 3 問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- 4 職業能力開発技術検定で菓子製造の一級又は二級に合格しており、受験願書において一級菓子技能士又は二級菓子技能士を選択した場合は、試験科目のうち「製菓理論及び実技」が免除されますので、この科目の解答欄は空白のままにしておいてください。
なお、「製菓理論及び実技」が免除される人の試験時間は12時までです。
- 5 退場するときは、係員の指示に従い、静かに退場してください。
〔 試験時間内の退場は、11時30分以後は認めず。退場した人は、廊下等に立ち止まらないで、建物の外に出てください。 〕
- 6 受験票と問題用紙は、各自で持ち帰ってください。
- 7 解答用紙(マークシート)は、必ずHB又はBの鉛筆又はシャープペンシルを使用して記入してください。
 - ① マークシートの所定の欄に氏名及びふりがなを記入してください。
 - ② 受験番号は、所定の欄に記入するとともに、下記の記入方法を参考に、該当する番号枠内を丁寧に塗りつぶしてください。
 - ③ 解答及び選択問題の種類は、下記の記入方法を参考に、該当するものを1つ選び、マークシートを丁寧に塗りつぶしてください。訂正する場合は、プラスチック消しゴムできれいに消してください。(2つ以上塗りつぶしていると判断された場合、又は塗りつぶしが不十分と判断された場合は不正解となります。)
 - ④ 解答用紙は、機械で処理しますので破り、汚し、折り曲げないようにしてください。万一、破損等した場合は、各試験係員に申し出てください。

◎受験番号の記入方法

(受験番号が0987番の場合)

受験番号			
0	9	8	7
①	①	①	①
②	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	●
⑧	⑧	●	⑧
⑨	●	⑨	⑨
●	⑩	⑩	⑩

◎解答の記入方法

(例 選択問題で「製パン」を選択した場合)

問56 次の①~④のうち、型焼きするパンを1つ選びなさい。

- ① あんパン
- ② 食パン
- ③ フランスパン
- ④ メロンパン

選択問題で「製パン」を選択し、この問題に②と解答する場合、右のように塗りつぶしてください。

	解 答 欄		
	和菓子	洋菓子	製パン
選択問題	○	○	● ←
選択した問題を塗りつぶしてください			
問56	① ●	③ ④	
問57	① ② ③ ④		
問58	① ② ③ ④		

I 衛生法規

問1 次の①～④は、「製菓衛生師法」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師とは、市町村長の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- ② 製菓衛生師法は、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、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- ③ 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与えられる。
- 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ない。

問2 次の①～④は、「食品衛生法」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法は、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している。
- ② 食品衛生法における食品はすべての飲食物をいい、医薬品、医薬部外品等も含まれる。
- ③ 食品等事業者の責務として、食品衛生上の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。
- ④ 食品等事業者は、その販売食品等について、自主検査を実施するよう努めなければならない。

問3 次の①～④は、「製菓衛生師法に基づく、製菓衛生師名簿の登録事項」である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 登録番号
- ② 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
- ③ 生年月日
- ④ 住所

II 公衆衛生学

問4 次の①～④は、平成28年人口動態統計（確定数）における、日本人の死因順位である。死因順位第1位、第2位の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | (第1位) | (第2位) |
|---|-------|---------|
| ① | 心疾患 | — 脳血管疾患 |
| ② | 悪性新生物 | — 心疾患 |
| ③ | 肺炎 | — 悪性新生物 |
| ④ | 脳血管疾患 | — 肺炎 |

問5 次の①～④は、「感染症」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 体内に病原体を持っていても、症状がなければ他の人に感染させる危険性はない。
- ② 腸管出血性大腸菌感染症は3類感染症であり、保菌者は、「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」に基づき、飲食物に直接接触する業務への就業が制限される。
- ③ ワクチンの接種により免疫がつくられると、その感染症に対し、抵抗力を有するようになる。
- ④ 国外から侵入するおそれのある感染症に対して、検疫が行われている。

問6 次の①～④は、「感染症とそれに関連する生物」に関する組合せである。誤っているものを1つ選びなさい。

- | | (生物) | (感染症) |
|---|------|--------|
| ① | ネズミ | — ペスト |
| ② | イヌ | — 狂犬病 |
| ③ | カ | — 日本脳炎 |
| ④ | ハエ | — 結核 |

問7 次の①～④は、「環境基本法」に規定された公害である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 土壌汚染
- ② 水質汚濁
- ③ 日照障害
- ④ 悪臭

問8 次の①～④は、「環境衛生」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① シックハウス症候群の原因物質の一つとして、ホルムアルデヒドがある。
- ② アスベストは、じん肺や肺がん等の健康被害を生ずる。
- ③ 炭などが不完全燃焼して発生する一酸化炭素には、独特の臭いがある。
- ④ 事業活動に伴って生じる産業廃棄物の処理は、排出事業者の責任で行うことになっている。

問9 次の①～④は、「生活習慣病」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生活習慣病には、多くの生活習慣（睡眠、運動、肥満、食事など）が、関係している。
- ② 糖尿病は、発見や対策が遅れるなど、長期に患うことで、視力障害や腎障害、脳卒中などを併発することがある。
- ③ 食塩の過剰摂取は、脳血管疾患や高血圧の要因の一つである。
- ④ 生活習慣病の対策は、幼少期からの生活習慣の見直しや改善は必要はない。

問10 次の①～④は、「地域保健法第6条に規定される保健所の事業」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 特別天然記念物の保護等に関する事項
- ② 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ③ 精神保健に関する事項
- ④ エイズ、結核、性病、伝染病その他の疾病の予防に関する事項

問11 次の①～④は、「水道の水質」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水道法の規定では、水道の蛇口から出る水は、常時0.1mg/L以上の遊離残留塩素を含むこととしている。
- ② 全ての地下水は水道水よりもきれいであり、地下水をくみ上げて利用する井戸水は安全である。
- ③ 病原微生物やシアン、水銀などの有害物質が含まれてはならない。
- ④ にごりがあったり、いやな臭いがしてはならない。

問12 次の①～④は、「労働衛生」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 労働安全に関する各事業所の指導・監督は、労働基準監督署が実施している。
- ② 事業者は、労働者に対し、少なくとも年一回以上の医師による健康診断を行わなければならない。
- ③ 作業員の不注意等が原因の場合は、仕事中に負傷しても労働災害にはならない。
- ④ 職場により生じる疾病を職業病といい、製菓衛生師に関しては、けんしょう炎や腰痛などがあげられる。

Ⅲ 食品衛生学

問13 次の①～④は、食中毒の原因物質と、それに関連深い食品の組合せである。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ウェルシュ菌 — 二枚貝
- ② カンピロバクター — 生鶏肉
- ③ 黄色ブドウ球菌 — おにぎり
- ④ テトロドトキシン — フグ

問14 次の①～④は、「過去5年（平成25年～29年）の全国における食中毒発生状況」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 細菌性食中毒の発生件数は、カンピロバクターによるものが最も多い。
- ② 食中毒による死者は発生していない。
- ③ 寄生虫による食中毒が近年増加傾向にある。
- ④ 年間の患者数は、1万人を上回っている。

問15 次の①～④は、「食中毒の発生傾向」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ノロウイルスによる食中毒は春先から発生が多くなる。
- ② 細菌性食中毒は夏期の発生が多い。
- ③ キノコによる食中毒は、秋に発生することが多い。
- ④ 化学性食中毒は季節とは関係なく発生する。

問16 次の①～④は、「腸管出血性大腸菌O157」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 冷蔵の温度では死なないが、75℃1分以上の加熱で死滅する。
- ② 重症化した場合は、ギランバレー症候群を引き起こすことがある。
- ③ 潜伏期間は通常2～7日程度であり、平均3～5日である。
- ④ 菌数が100個程度でも感染することがある。

問17 次の①～④は、「食中毒の分類」に関する組合せである。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 細菌性食中毒 — 黄色ブドウ球菌
- ② ウイルス性食中毒 — ノロウイルス
- ③ 自然毒食中毒 — ソラニン
- ④ アレルギー性食中毒 — ボツリヌス菌

問18 次の①～④は、「殺菌と消毒」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ノロウイルスの不活性化には次亜塩素酸ナトリウムが有効である。
- ② オゾン水は殺菌作用、洗浄効果、脱臭作用、酸化作用などがある。
- ③ アルコールを用いた消毒では、純アルコールよりもアルコール濃度が約70%の溶液の方が、消毒力が強い。
- ④ 紫外線殺菌灯は、表面だけではなく、影の部分及び内部にも殺菌効果が高い。

問19 次の①～④は、「器具・容器包装の取り扱い」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法では、営業上使用する器具・容器包装は清潔で衛生的でなければならないと定められている。
- ② 食中毒菌の2次汚染を防止するため、魚、肉、野菜などを調理する場合は、専用の包丁やまな板を使用する。
- ③ 金属素材の容器は、洗い終わったらよく乾燥させてからしまう。漂白剤は使用してもよい。
- ④ 木製食器は、水がしみ込みやすいので、長時間水につけておかない。

問20 次の①～④は、「鶏卵」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 殻付き卵は、10℃以下で保存することが望ましい。
- ② 液もれしている殻付き卵は、調理等で加熱をする場合には、使用してもかまわない。
- ③ 未殺菌液卵は、生食してはならない。
- ④ 殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に供する場合は、賞味期限を過ぎていない生食用の正常卵を使用しなければならない。

問21 次の①～④は、厚生労働省が定める「洋生菓子の衛生規範」についての記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 冷凍卵等、凍結している食品の解凍は、飲用適の流水中で行うか又は10℃以下の低温の室（庫）で行うこと。
- ② 大腸菌群が陰性であること（生鮮果実部を含まない）。
- ③ 製造されたカスタードクリームなどは、フタ付きの殺菌された容器に収めること。
- ④ 運搬・保管施設でも、製品の小分包装は行ってもよい。

問22 次の①～④は、「食品添加物」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① それ自体は通常食品として食べられるものではなく、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 使用する際には、添加する食品ごとに、添加物の種類や数値の基準を把握し、これに違反しないようにしなければならない。
- ③ 原材料に含まれる添加物で、最終製品にはその効果が認められないキャリーオーバーの添加物であっても、すべて表示しなければならない。
- ④ 物質名と共に用途名を併記しなければならないものや、簡略名による表示が認められているものなどもある。

問 2 3 次の①～④は、「食品営業施設・設備の衛生管理」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 冷蔵庫は、食品を保存するために十分な大きさがある冷蔵設備とし、収容は容量の70%程度に抑える。
- ② 食品や生ゴミ、水分の多いところには衛生害虫が発生しやすいため、衛生害虫の生息できない環境をつくることが重要である。
- ③ 大量調理施設衛生管理マニュアルでは、受水槽を設置している場合、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることや、専門の業者に委託して年1回以上清掃することが定められている。
- ④ 調理を行う部屋の床面は、ほこりが立たないように常に濡れた状態で作業するウェットシステムが推奨されている。

問 2 4 次の①～④は、「HACCP」についての記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① HACCPとは、食品の安全衛生に関する危害の発生を事前に防止することを目的とした、自主的な衛生管理システムである。
- ② 食品の製造工程ごとに危害を分析し、重要管理点を決めて、加熱や冷蔵などの安全措置の実施記録を残すなどする。
- ③ HACCPシステムによって衛生管理を行うとき、あらかじめマニュアルなどを作成する必要はない。
- ④ 食の安全を確保する普遍的な管理手法であり、その考え方の基本は、大企業だけではなく、小規模な食品製造業、調理施設でも適用されるべきものである。

IV 栄養学

問25 次の①～④は、「消化」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 消化とは、食物が消化器官（口・胃・十二指腸・小腸など）で、体に吸収されやすい状態になることをいう。
- ② 消化作用には、物理的消化（機械的運動）と化学的消化、生物的消化（腸内細菌による分解）がある。
- ③ 胃の中での食物のとどまっている時間は、一般に糖質が最も短く、次に脂質、たんぱく質の順に長い。
- ④ 食品は、消化管のぜん動運動と分節運動により運ばれる際にかき回されることで消化が促進される。

問26 次の①～④は、「脂質」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 日本人の食事摂取基準（2015年版）では、1日の摂取エネルギー量のうち20～30%のエネルギーを脂質で摂取するのが望ましいとしている。
- ② 脂溶性ビタミンA・C・D・Eは、脂質を多く含む食品とともに摂取することで、吸収率を高めることができる。
- ③ 脂質はエネルギー源で、1g当たり9kcalを供給する。
- ④ 魚油に多く含まれるエイコサペンタエン酸（EPA）、ドコサヘキサエン酸（DHA）などのn-3系不飽和脂肪酸は、血中コレステロール値を低下させ、動脈硬化を抑制する働きがある。

問27 次の①～④は、「食物繊維」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 人の消化酵素では消化できない。
- ② 水溶性食物繊維と不溶性食物繊維がある。
- ③ 整腸作用、排便促進作用などがある。
- ④ 野菜や果物に含まれるペクチンは、不溶性食物繊維である。

問28 次の①～④は、「骨粗しょう症の予防」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① カルシウムの多い食品をとり入れ、栄養のバランスのよい食事をするとよい。
- ② 適度な運動は骨を丈夫にする。
- ③ 日光（紫外線）に当たると、カルシウムの吸収率が低下する。
- ④ 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C・K及びマグネシウムが必要である。

問29 次の①～④は、「生活習慣病と栄養対策」の組合せである。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 高血圧 — 食塩やアルコールを制限する。
- ② 脂質異常症 — 動物性脂質の摂取を減らす。
- ③ 痛風 — プリン体の多い食品を摂取する。
- ④ 糖尿病 — 肥満の改善を行い、バランスよく1日3食、均等に食べる。

問30 次の①～④は、「ビタミンと欠乏症」に関する組合せである。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンA — 夜盲症
- ② ビタミンB1 — 脚気
- ③ ビタミンC — 壊血病
- ④ ビタミンD — 不妊流産

V 食品学

問3 1 次の①～④は、「アルコール飲料」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① アルコールを10%以上含む飲料を酒類と呼ぶ。
- ② 清酒は、米を原料として用い、清酒酵母によってアルコール発酵させたものである。
- ③ ブランデーは、果実酒からつくった蒸留酒の総称である。
- ④ ビールは、麦芽汁にホップを加え、ビール酵母で発酵させた炭酸ガスを含んだ発泡性酒である。

問3 2 次の①～④は、「穀類の加工品」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉は、たんぱく質の多い順に薄力粉、中力粉、強力粉に分けられる。
- ② フランスパンの材料は、小麦粉、酵母（イースト）、食塩と水である。
- ③ 求肥粉は、生のもち米を水洗いし、乾燥して水分を10～15%にして製粉したものである。
- ④ コーンスターチは、とうもろこしの粒からでんぷんだけを取り出したものである。

問3 3 次の①～④は、「食品と機能性成分」の組み合わせである。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 大豆 — イソフラボン
- ② 海藻 — アントシアニン
- ③ そば — ルチン
- ④ 紅さけ — アスタキサンチン

問34 次の①～④は、「香辛料と辛味成分」の組み合わせである。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① とうがらし — カプサイシン
- ② こしょう — ペクチン
- ③ さんしょう — サンシヨール
- ④ しょうが — ショーガオール

問35 次の①～④は、「調理加工食品」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 冷凍食品は、0℃以下で保存しなければならない。
- ② コピー食品とは、ある食品を模倣して、異なった食品（食材）を加工して似せて作られたものをいう。
- ③ びん詰、缶詰め食品などの便利食品は、通常はインスタント食品とはいわない。
- ④ レトルト食品は、気密容器に入れて密封され、加圧加熱殺菌釜で120℃、4分以上の加熱殺菌されたものである。

問36 次の①～④は、「食品の保存」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 砂糖漬けは、砂糖の脱水作用を利用して保存する方法である。
- ② 乾燥法は、乾燥させることで食品の水分量を少なくして、保存性を高める方法である。
- ③ 塩漬けは、食塩の保水作用を利用して保存する方法である。
- ④ 低温貯蔵法は、食品を低温にすることにより、微生物の増殖や、酵素反応や酸化反応などの食品成分の科学的反応を抑制することである。

VI 製菓理論及び実技

問37 次の①～④は、「砂糖」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 粉砂糖はグラニュー糖を粉砕して作るパウダー状の砂糖であり吸湿性が高い。
- ② 三温糖は味が濃厚で粒子は細かく固まりやすいので、モラセス（焦げ蜜）をかけて固まりを防いでいる。
- ③ 上白糖は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 グラニュー糖は白ざら糖とほぼ同じ性質であるが、白ざら糖より粒子が小さいので使いやすい。

問38 次の①～④は、「トレハロース」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① たんぱく質の変性を抑制する。
- ② スポンジ生地を硬くする。
- ③ 冷凍耐性を高める。
- ④ 果実の褐変を抑制する。

問39 次の①～④は、「砂糖」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 砂糖は他の糖類に比べて結晶しにくい。
- ② 砂糖の原料はサトウキビとサトウダイコン（ビート）が主である。
- ③ 砂糖は水に溶けやすい。
- ④ 砂糖濃度の高い溶液は防腐作用がある。

問40 次の①～④は、「小麦粉の種類とその用途」に関する組合せである。
誤っている組合せを1つ選びなさい。

(種類)	(用途)
① 薄力粉	— スポンジ、クッキー
② 中力粉	— 日本めん(うどん等)、クラッカー
③ 強力粉	— 菓子パン、カステラ
④ デュラム・セモリナ	— スパゲッティ、マカロニ

問41 次の①～④は、「でんぷん」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① でんぷんに水を加えて加熱し、糊化したものを α でんぷんという。
- ② 糊化したでんぷんは消化吸収しにくい。
- ③ 糊化したでんぷんの老化を防ぐ方法として、急速に脱水乾燥させる、砂糖を多く加える等がある。
- ④ もち米のでんぷんはアミロペクチンが大部分である。

問42 次の①～④は、「鶏卵の製菓特性」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① カスタードプリンは牛乳と砂糖と鶏卵の混合物を加熱し、鶏卵の熱凝固性を利用してゲル化させたものである。
- ② つや出しと焼き色付けのために菓子の表面に鶏卵を塗るのは、メイラード反応の効果を利用するためである。
- ③ 卵白の起泡性は、鶏卵の鮮度やpH、温度、配合材料などによって影響を受ける。
- ④ 卵白の起泡性は、温度が低い方がよい。

問4 3 次の①～④の米粉のうち、「うるち米を原料とするもの」を1つ選びなさい。

- ① 白玉粉
- ② 道明寺粉
- ③ 上新粉
- ④ 羽二重粉

問4 4 次の①～④は、油脂に関する記述である。「ショートニング」に関するものを1つ選びなさい。

- ① 牛乳からクリームを分離し、さらに脂肪球のみを集めたものである。
- ② カカオ豆に含まれる脂肪で、カカオ特有の芳香をもっている。
- ③ ラードの代替品として開発され、精製した動植物性油脂または硬化油などを主原料とする。
- ④ 精製した豚の脂肪で、かつては練りこみ用油脂として使用された。

問4 5 次の①～④は、「油脂」に関する記述である。「誤っているもの」を1つ選びなさい。

- ① 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質をクリーミング性という。
- ② 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質を可塑性という。
- ③ ショートニング性とは、ビスケット生地などに液体油脂を練りこむと、グルテン形成を妨げる性質のことである。
- ④ 砂糖には、油脂の変敗を早める働きがある。

問4 6 次の①～④は、「チーズ」の種類である。「カビ熟成させたもの」を1つ選びなさい。

- ① ゴルゴンゾーラ
- ② ゴーダ
- ③ カッテージ
- ④ パルミジャーノ・レッジャーノ

問47 次の①～④は、「乳製品」に関する記述である。誤っているものを1つ 選びなさい。

- ① フレッシュチーズは、乳に酸や酵素を加えて凝固させ、水分を抜いたもので、熟成させないチーズである。
- 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、風味は良いが、劣化しやすい。
- ③ 牛乳から分離した乳脂肪を濃縮したものを生クリームという。
- ④ 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。

問48 次の①～④は、「乳製品」に関する記述である。誤っているものを1つ 選びなさい。

- ① バターは食塩添加の有無により食塩添加バターと無添加バターに分かれる。製菓原料としては食塩無添加バターを用いることが多い。
- ② チーズは脂肪、たんぱく質などの含有量が多く、栄養価が高い。
- ③ 練乳は、牛乳を濃縮し、保存性を高めたものである。
- ④ 全脂粉乳は牛乳をそのまま乾燥させたものであり、脂肪含有量が高いが酸敗などの劣化は起こりにくい。

問49 次の①～④は、「チョコレート」に関する記述である。誤っているものを1つ 選びなさい。

- ① テオブロミンはココアバター中に約3.5%含まれている。
- ② ブルームとは、チョコレートのつやがなくなる現象のことで、外見が悪くなるだけでなく、テクスチャーや香味も低下する。
- ③ カカオタンニンは酸化しやすく空気に触れると速やかに有色物質に変化する。
- ④ 純チョコレートには異種脂肪が入っていないので風味が良く、高級チョコレートに使用される。

問50 次の①～④は、「果実の特徴」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 果実に含まれるペクチンは、果実が熟すにつれて、ペクチン酸に変わる。
- ② 果実の主な甘味はブドウ糖、果糖などである。
- ③ 柑橘類にはリンゴ酸が多く含まれ、仁果類などにはクエン酸が多く含まれる。
- ④ キウイやパイナップルなどの熱帯果実にはたんぱく質分解酵素が含まれる。

問51 次の①～④は、「凝固材料」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 寒天は酸性溶液で加熱するとゲル化力を失う。
- ② カラギーナンは寒天より透明度が高く、口当たりがやわらかい。
- ③ ゼラチンのゲル強度は、寒天の10分の1程度である。
- ④ ペクチンは、寒天やゼラチンと同様に、温度差によって溶液やゲルに変わる。

問52 次の①～④は、「ゼラチン」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ゼラチンの原料はコラーゲンが主成分である。
- ② ゼラチン溶液は、寒天液よりも高い温度で凝固する。
- ③ 80℃以上の加熱では凝固力が弱まる。
- ④ たんぱく質分解酵素を含む生果実を加えると凝固しない。

問53 次の①～④は、「カラギーナン」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 無味無臭で冷水に溶解する。
- ② 冷凍耐性があるので、ゼリーの冷凍保存ができ、アイスクリームの安定剤にも利用できる。
- ③ たんぱく質分解酵素を含む生果実を加えても凝固する。
- ④ 高温での溶解ができ、殺菌性や耐熱性効果も期待できる。

問54 次の①～④は、「香料」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 香料は天然香料と合成香料に大別される。
- ② 食品用の天然香料は主として花、果実、種子などから香気成分を抽出した精油である。
- ③ 粉末香料は香気成分の発散が多く、熱、紫外線に対してやや不安定である。
- ④ 水溶性香料は揮発性があるので高温の加熱処理をするものには不適當である。

問55 次の①～④は、「香辛料」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① バジル、カルダモン、コリアンダーは芳香性香辛料である。
- ② ローズマリー、タイム、セージは脱臭性香辛料である。
- ③ 香辛料の香気成分は飛散しにくい。
- ④ 香辛料は香りが混合しないように別々に低温保存することが望ましい。

和菓子

問56 次の計算式は、「餡の配糖率」に関するものである。(A)、(B)に入る語句として、正しい組合せを①～④の中から1つ選びなさい。

$$\boxed{(A) \div (B) \times 100 = \text{配糖率} (\%)}$$

- | (A) | (B) |
|-------------|-----------|
| ① 生餡の重量 | 使用した糖類の重量 |
| ② 使用した糖類の重量 | 練り上がり餡の重量 |
| ③ 練り上がり餡の重量 | 使用した糖類の重量 |
| ④ 使用した糖類の重量 | 生餡の重量 |

問57 次の①～④は、「季節菓子の菓名」である。秋のものを1つ選びなさい。

- ① 猫柳
- ② 早梅
- ③ 雁
- ④ 丹頂鶴

問58 次の①～④は、「餡の種類」についての記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 中錦は並餡よりやわらかく練った餡である。
- ② 味噌餡は白餡に白味噌を入れて練り上げた餡である。
- ③ 大島餡は小豆並餡に黒糖を入れて練り上げた餡である。
- ④ 白並餡は配糖率 60% くらいの餡で、そのまま使う事は少ない。

問59 次の①～④は、「菓子の名前」である。蒸し物を1つ選びなさい。

- ① もなか
- ② ういろう
- ③ 桃山
- ④ むらさめ

問60 次の①～④のうち、「黄味時雨」の材料として、使用しないものを1つ選びなさい。

- ① 上新粉
- ② 中餡
- ③ 卵黄
- ④ 薄力粉

洋菓子

問56 次の①～④は、「バターケーキ」についての記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小麦粉、バター、砂糖、卵を、等量使って作られた菓子から由来する。
- ② 仕込み工程にはシュガーバター法、フラワーバター法、タブリエール法がある。
- ③ フルーツ等を入れる場合には、薄力粉の一部を強力粉に置き換えることでフルーツが沈むのを防ぐことができる。
- ④ 一般的に、160～170℃で焼き上げる。

問57 次の①～④の「基本生地」のうち、バターを使用しないものを1つ選びなさい。

- ① ビスキュイ生地
- ② シュクレ生地
- ③ ブリゼ生地
- ④ ジェノワーズ生地

問58 次の①～④のうち、「フィナンシェ」に使用しないものを1つ選びなさい。

- ① 薄力粉
- ② バター
- ③ アーモンドパウダー
- ④ 卵黄

問59 次の①～④のうち、「カスタード・プディング」を蒸し焼きするオーブンの一般的な加熱条件として、最も適したものを1つ選びなさい。

- ① 100℃、 30分
- ② 120℃、 30分
- ③ 150℃、 30分
- ④ 200℃、 30分

問60 次の①～④は、「チョコレート」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ココアパウダーはカカオマスからカカオバターを3分の2取り除いて粉末にしたものである。
- ② カカオバターはココアパウダーを作る際に抜き取った脂肪である。
- ③ ダークチョコレートはカカオバターにレシチン、バニラなどを加えたものである。
- ④ ミルクチョコレートはダークチョコレートに全脂粉乳を加えたものである。

製パン

問56 次の①～④は、「イースト」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ドライイーストの使用量は生イーストの約2倍である。
- ② ドライイーストはミキシング時間の短縮、伸展性の向上など好ましい効果が得られる。
- ③ 溶解したイーストは30分以内に使用する事が望ましい。
- ④ イーストの活動する温度は35～38℃である。

問57 次の①～④は、「パンの用語」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① クープとは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である。
- ② ドウとは生地のことである。
- ③ フィリングとは中に入れる詰め物のことである。
- ④ リーンとは発酵の度合いを確認することである。

問58 次の①～④の式は、「焼減率（焼成ロス）」を計算するものである。正しいものを1つ選びなさい。

- ① $(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{製品重量} \times 100$
- ② $(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{生地重量} \times 100$
- ③ $(\text{製品重量} - \text{生地重量}) \div \text{生地重量} \times 100$
- ④ $(\text{製品重量} - \text{生地重量}) \div \text{製品重量} \times 100$

問59 次の①～④は、「ミキシングによる生地の変化」に関する記述である。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① つかみどり段階とは、材料が雑然と混じった段階である。
- ② 水切れ段階とは、生地に弾力が出てくっつかなくなる段階である。
- ③ 最終結合段階とは、生地が粘着状になり流動性を帯びる段階である。
- ④ 麩切れ段階とは、生地が弾力を失い、結合力がなくなる段階である。

問60 次の①～④は、「国名と代表するパン」の組合せである。誤っているものを1つ選びなさい。

- ① フランス — ブリオッシュ
- ② ドイツ — グリッシーニ
- ③ イギリス — スコーン
- ④ イタリア — フォカッチャ