

令和4年度 岡山県製菓衛生師試験問題

令和4年8月5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 職業能力開発技能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製造技能士又は二級菓子製造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ったり、汚したり、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
●	0	0	0

◎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のうち、「製菓衛生師法」に規定されているものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 製菓衛生師の免許は、製菓衛生師試験に合格した者が、厚生労働大臣に対して申請し、製菓衛生師名簿に登録されることにより与えられる。
- ② 製菓衛生師試験は、内閣総理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、厚生労働大臣が行う。
- ③ 製菓衛生師が、その責に帰すべき事由により、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、製菓衛生師免許は必ず取消しとなる。
- ④ 製菓衛生師免許証を、破ったり、よごしたりしたため、再交付を申請する場合は、申請書にその免許証を添えなければならない。

問2 次の①～④のうち、「製菓衛生師名簿に登録される事項」のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 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）
- ② 住所
- ③ 性別
- ④ 免許の取消しに関する事項

問3 次の①～④のうち、「法律の名称とその法律で規定されている内容」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品表示法 — アレルゲンに関する表示の基準
- ② 地域保健法 — 保健所の設置
- ③ 食育基本法 — 添加物の成分の規格
- ④ 食品安全基本法 — 国民の健康への悪影響の未然防止

Ⅱ 公衆衛生学

問4 次の文章は、「日本国憲法第25条」の条文である。次の①～④のうち、()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

すべて国民は、(A)で文化的な(B)を営む権利を有する。
国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び(C)の向上及び増進に努めなければならない。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-----|-----------|--------|
| ① | 健康 | — 社会生活 | — 産業保健 |
| ② | 健康 | — 最低限度の生活 | — 公衆衛生 |
| ③ | 豊か | — 最低限度の生活 | — 産業保健 |
| ④ | 豊か | — 社会生活 | — 公衆衛生 |

問5 次の①～④のうち、「衛生統計」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 平均寿命とは、0歳における平均余命をいう。
- ② 令和2年の我が国の死因別死亡順位の1位は悪性新生物、2位は肺炎、3位は心疾患である。
- ③ 令和2年の我が国の合計特殊出生率は、1.6を上回っている。
- ④ 令和2年の我が国の自然増減数は、令和元年より増加している。

問6 次の①～④のうち、「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」による就業制限の対象とならない疾患を1つ選びなさい。

- ① 感染性胃腸炎
- ② 結核
- ③ 腸チフス
- ④ 細菌性赤痢

問7 次の①～④のうち、「地球環境問題とそれに関係する条約等」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① オゾン層の破壊 — スtockホルム条約（POPs条約）
- ② 地球温暖化 — 京都議定書
- ③ 砂漠化 — バーゼル条約
- ④ 酸性雨 — ロンドン条約

問8 次の①～④のうち、「公害又は公害病の種類とその主な原因物質」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 足尾銅山鉍毒事件 — ポリ塩化ビフェニル（PCB）
- ② 四日市ぜんそく — 六価クロム化合物
- ③ イタイイタイ病 — 二酸化硫黄（亜硫酸ガス）
- ④ 水俣病 — メチル水銀

問9 次の①～④のうち、「生活習慣病」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 脂質異常症は生活習慣病に含まれる。
- ② 肺気腫は生活習慣が発症に関連している疾患ではない。
- ③ 遺伝要因による病気へのかかりやすさは生活習慣病に関与しない。
- ④ メタボリックシンドロームの診断基準となっている検査項目として、血清クレアチニン値がある。

問10 次の文章は、「感染経路」について記述したものである。次の①～④のうち、あてはまるものを1つ選びなさい。

咳やくしゃみ、会話等で病原体を含む5 μ m（マイクロメートル）以上の粒子が飛び出し、口や鼻、眼の粘膜に接触することによる。

- ① 経口感染
- ② 飛沫感染
- ③ 空気感染
- ④ 接触感染

問1 1 次の①～④のうち、「水質基準に関する省令に規定する水道水の水質基準」で、検出されないことと定められている項目を1つ選びなさい。

- ① 一般細菌
- ② 大腸菌
- ③ ヒ素及びその化合物
- ④ 亜硝酸態窒素

問1 2 次の①～④のうち、「労働安全衛生法において、事業所の規模に応じて選任することが規定されているもの」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 総括安全衛生管理者
- ② 衛生管理者
- ③ 防火管理者
- ④ 産業医

Ⅲ 食品衛生学

問13 次の①～④のうち、「食品安全行政」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 農薬等の残留基準の策定や食品添加物の指定は、消費者庁が担当している。
- ② 輸入食品の監視業務等は、検疫所が行っている。
- ③ 食品安全委員会は、リスク評価（食品健康影響評価）やリスクコミュニケーション等を行う機関である。
- ④ 食品衛生法には、食品等事業者の責務として、食の安全性の確保に係る知識や技術の習得が挙げられている。

問14 次の①～④のうち、「食品営業施設の衛生管理」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 冷蔵庫には温度計を設置し、庫内温度を確認できるようにする。
- ② 冷蔵庫内は食材ごとに区分し、整頓して相互に汚染しないようにする。
- ③ 手洗い後の手拭きには、ペーパータオルは避け、布タオルを使用する。
- ④ 調理場内にねずみや昆虫が入らないよう、窓や出入口は開放しない。

問15 次の①～④のうち、「食品中の異物」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法では、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等を禁止している。
- ② 人の毛髪や昆虫類は、動物性異物である。
- ③ 金属片やガラス片は、鉱物性異物である。
- ④ 食品衛生法では、食品製造施設において、金属探知機とX線検知器の両方を導入しなければならないと定めている。

問16 次の文章は、「許容一日摂取量（ADI）」について記述したものである。次の①～④のうち、（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

ヒトが、ある物質を毎日（ A ）にわたり摂取し続けたとしても、健康に悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量のことである。通常、複数の動物実験をもとに（ B ）決定し、（ B ）を安全係数で割って求める。

- | | (A) | | (B) |
|---|-----|---|--------|
| ① | 1年間 | － | 急性参照用量 |
| ② | 一生涯 | － | 急性参照用量 |
| ③ | 一生涯 | － | 無毒性量 |
| ④ | 1年間 | － | 無毒性量 |

問17 次の①～④のうち、「自然毒」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① モロヘイヤの成熟した種子には、めまいや嘔吐等の中毒を起こす強心配糖体が含まれている。
- ② フグ毒はテトロドトキシンという物質で、摂取すると唇や手指のしびれを引き起こすほか、呼吸困難により死亡することもある。
- ③ キノコの毒は加熱することで分解されるため、調理の際は十分に加熱されていることを確認する必要がある。
- ④ ジャガイモの発芽部分に含まれるソラニン、光に当たって黄緑～緑色になったイモの表面の部分にも含まれる。

問18 次の①～④のうち、「黄色ブドウ球菌」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品中で菌が増殖したときにベロ毒素という毒素を作る。
- ② 健康者でも鼻や咽頭粘膜に保菌していることがある。
- ③ 毒素が作られても、食べる前に食品を75℃で1分加熱すれば菌は死滅するので食中毒を予防できる。
- ④ 食中毒に至る潜伏期間は、平均2日～4日程度である。

問19 次の①～④のうち、「ノロウイルス及びノロウイルスによる食中毒」に関する記述として、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、一年を通じて発生しているが、特に冬季に流行する傾向がある。
- ② ノロウイルスは、人の腸管内で増殖する。
- ③ ノロウイルスに感染していても、下痢や腹痛等の症状が現れていなければ、ウイルスが便から排出されることはない。
- ④ ノロウイルスに汚染されたおそれのある二枚貝等の食品は、中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱が望まれる。

問20 次の①～④のうち、「食品添加物」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① イチゴジュースや寒天等、一般に飲食に供されているものが添加物として分類されることはない。
- ② 食品添加物は、食品の製造又は食品の加工・保存の目的で使用される。
- ③ 化学合成品以外の添加物のうち、我が国において広く使用されており、長い食経験があるものは、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められる場合がある。
- ④ 疾病の治療その他医療効果を目的とする場合は、食品添加物として指定されない。

問21 次の①～④のうち、「食品添加物とその用途」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① アスパルテーム — 酸化防止剤
- ② バニリン — 着色料
- ③ ソルビン酸カリウム — 漂白剤
- ④ 亜硝酸ナトリウム — 発色剤

問22 次の①～④のうち、「食品添加物の使用基準」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食用赤色3号は、きなこに使用してはならない。
- ② 亜硫酸ナトリウムは、キャンデッドチェリーやゼラチン等に使用され、使用基準が定められている。
- ③ プロピオン酸は、多くの食品に使用され、使用基準が定められていない。
- ④ クエン酸は、使用基準が定められていない。

問23 次の①～④のうち、「食品添加物の表示」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品添加物は、食品安全基本法に基づき表示基準が定められている。
- ② 栄養強化の目的で食品添加物を使用した場合は、物質名の他、その用途名も併記しなければならない。
- ③ 「L-アスコルビン酸ナトリウム」は、簡略名又は類別名として「ビタミンC」と表示することができる。
- ④ アレルギー物質である特定原材料が入っている食品添加物を使用した場合は、アレルギーに関する表示は免除される。

問24 次の①～④のうち、「HACCPシステムの7原則」に含まれないものを1つ選びなさい。

- ① 重要管理点の設定
- ② HACCPチームの編成
- ③ 危害要因分析の実施
- ④ 記録の文書化と保管規定

IV 栄養学

問25 次の①～④のうち、「炭水化物」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 「日本人の食事摂取基準（2020年版）」では、1日の摂取エネルギーの30%程度のエネルギーを炭水化物から摂取するのが望ましいとされている。
- ② 炭水化物は、グリコーゲンとして臍臓に貯蔵される。
- ③ 食物繊維は、過剰に摂取するとカルシウムや鉄の吸収を妨げることがある。
- ④ アミロペクチンは、ブドウ糖が直鎖状に結合したものである。

問26 次の①～④のうち、「脂質」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 複合脂質とは、脂肪酸とアルコールが結合した脂質である。
- ② オレイン酸は、必須脂肪酸の一つである。
- ③ DHAは、血中のHDLコレステロール値を減少させる。
- ④ 脂質は、糖質やたんぱく質に比べて少ない量でエネルギーを得ることができる。

問27 次の①～④のうち、「たんぱく質」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食物中のたんぱく質は、体内でアミノ酸等に分解される。
- ② たんぱく質の代謝には、主にビタミンB₁が必要である。
- ③ たんぱく質は、エネルギー源として1gあたり9kcalを供給する。
- ④ 生物価は、たんぱく質の化学的評価法の一つである。

問28 次の①～④のうち、「ビタミン」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 妊娠初期に葉酸を摂取すると、胎児の神経管閉鎖障害のリスク低減作用がある。
- ② ビタミンAは、動物性食品ではレチノールとして存在する。
- ③ ビタミンEは、骨を形成するカルシウムの吸収に関与している。
- ④ β -カロテンは、レチノールが2つ結合したものである。

問29 次の①～④のうち、「ミネラル」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 人体におけるカルシウムの99%は、骨と歯に存在する。
- ② ヨウ素が不足すると味覚障害がおこる。
- ③ 非ヘム鉄は、ビタミンCとともに摂取すると吸収が良くなる。
- ④ 腎機能が低下している場合は、カリウムの摂取を制限する。

問30 次の①～④のうち、「高齢者」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 味を感じる味蓄細胞^{みらい}の減少により、甘味や塩味^{いきち}の閾値は低くなる。
- ② 唾液分泌量が減少するので、水分をより多く摂取するようになる。
- ③ むくみや脱水が生じやすくなる一因として、細胞外液の減少がある。
- ④ 咀嚼嚥下^{そしやくえんげ}能力の低下は、誤嚥性肺炎^{ごえん}を引き起こす要因となる。

V 食品学

問3 1 次の①～④のうち、「いも類」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ジャがいもは、塊茎^{かいかい}を食用としている。
- ② さつまいもの切り口から出る粘性の白い乳液は、グルコマンナンである。
- ③ さといもの皮をむく時に生じるかゆみは、ホモゲンチジン酸によるものである。
- ④ いも類に含まれるビタミンCは、葉物野菜と比較して調理による熱損失が大きい。

問3 2 次の①～④のうち、「米とその加工品」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① あられ、おかきの原料は、もち米である。
- ② ビーフンの原料は、もち米である。
- ③ 白玉粉は、うるち米を摩砕後、脱水乾燥したものである。
- ④ もち米は、アミロペクチンとアミロースを多く含む。

問3 3 次の①～④のうち、「緑黄色野菜に分類される野菜」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 春菊、サヤエンドウ
- ② ピーマン、トマト
- ③ レタス、ナス
- ④ サヤインゲン、ネギ

問34 次の①～④のうち、「牛乳」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 牛乳の80%以上は、水分である。
- ② 牛乳は、水と油が分離せず混在している「油中水滴型=W/O型」である。
- ③ 牛乳に含まれるたんぱく質の約80%は、カゼインである。
- ④ 牛乳に含まれる炭水化物の大部分は、ラクトースである。

問35 次の①～④のうち、「色素成分」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 動物の血や肉の赤色色素は、ヘムという色素とグロビンというたんぱく質から構成される。
- ② アントシアニン系色素は、pHが変化しても色調は変わらない。
- ③ クロロフィルは、脂溶性の色素である。
- ④ トマトの色素成分として、カロテン類のリコピンがある。

問36 次の①～④のうち、「食品の貯蔵・保存方法」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① CA貯蔵 (Controlled atmosphere storage) では、青果物の呼吸が抑制される。
- ② 燻煙法は、煙に含まれる一酸化炭素による防腐作用を利用したものである。
- ③ 食品を冷凍する際は、 -1°C から -5°C までの温度帯の滞留時間を長くすると良い。
- ④ 結合水が多く含まれる食品は、微生物や菌が繁殖しやすい環境にあるため腐敗しやすい。

VI 製菓理論及び実技

問37 次の①～④のうち、「砂糖」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 砂糖の原料は主にサトウキビとテンサイだが、原料の違いにより砂糖の化学的成分が異なる。
- ② 原料から取り出した糖汁を精製、濃縮した半流動状のものが^{しろしたとう}白下糖である。
- ③ ^{しろしたとう}白下糖を結晶固化させた製品を^{がんみつとう}含蜜糖という。
- ④ ^{がんみつとう}含蜜糖を物理的な^{ぶんみつ}分蜜作業で製造すると^{ぶんみつとう}分蜜糖になる。

問38 次の①～④のうち、製菓原材料としてよく利用される「果実の分類と果実の例」の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(果実の分類)		(果実の例)
①	^{じんか} 仁果類	—	柿
②	^{じゅんじんか} 準仁果類	—	ナシ
③	^{しょうか} 漿果類 (液果類)	—	バナナ
④	^{げんか} 堅果類	—	アンズ

問39 次の文章は、「ココアパウダー (ピュアココア、純ココア) の製造工程」について記述したものである。次の①～④のうち、()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

ココアパウダーは、(A) から脂肪分である (B) を分離した後の (C) を粉碎したものである。

	(A)		(B)		(C)
①	カカオ豆	—	チョコレート油脂	—	カカオニブ
②	カカオマス	—	ココアバター	—	ココアケーキ
③	カカオ豆	—	チョコレート油脂	—	ココアケーキ
④	カカオマス	—	ココアバター	—	カカオニブ

問40 次の①～④のうち、「ゼラチン」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 板状、粒状、粉状のものがある。
- ② 通常16%以下の水分、1～2%の無機質、0.5%以下の脂質を含み、ほとんどがたんぱく質である。
- ③ 寒天と比べてゲル強度は、10分の1程度である。
- ④ ゼラチン溶液の凝固強度とゲルの融解温度は、寒天と比較してかなり高い。

問41 次の①～④のうち、「米粉」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ^{ぎゅうひこ}求肥粉（牛皮粉）は、生のうるち米を水洗し乾燥して製粉したものである。
- ② 上新粉（上粳粉）は、うるち米を生そのまま製粉したもので、上新粉より粒子を細かくしたものが、かるかんである。
- ③ 道明寺粉は、もち米を生そのまま製粉したもので、桜餅の原料となる。
- ④ 上南粉は、糊化したもち米を製粉したもので、おこしや押し物菓子に使用される。

問42 次の文章は、「ナチュラルチーズの製造工程」について記述したものである。次の①～④のうち、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(A) は仔牛等の第四胃からの抽出物で、(B) という酵素を含んでいる。この酵素を牛乳に添加すると、牛乳中の (C) の表面が変化して次々とつながり、網目状の構造を作ることにより、ゲル状に固まる。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|---------|----------|-----------|
| ① | レンネット | — キモシン | — カゼインミセル |
| ② | ホエー | — プロテアーゼ | — グリニシン |
| ③ | トリプトファン | — リパーゼ | — ミオシン |
| ④ | β-グルカン | — ブロメライン | — セルロース |

問43 次の①～④のうち、「蒸留酒とその主な原料」の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(蒸留酒)	(主な原料)
① バーボンウイスキー	— リンゴ
② カルヴァドス	— ブドウ
③ ラム酒	— サトウキビ
④ テキーラ	— ナツメヤシ

問44 次の①～④のうち、「でんぷん」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① でんぷんの膨化は、アミロペクチンによるもので、水分、加熱方法が大きく影響する。
- ② 炊飯後の白米が乾燥したような状態になることをでんぷんの老化という。
- ③ でんぷんの粒子が大きいものは、一般的に吸湿性が大きい。
- ④ ^{ばれいしょ}馬鈴薯でんぷんの糊化の始まる温度は、米のでんぷんと比較して高い。

問45 次の①～④のうち、「ガス発生基剤」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 炭酸水素ナトリウムは、40℃以上になると炭酸ガスが発生し、80℃以上になるとガスの発生が活発になる。
- ② 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後、強いアルカリ性を示すため、製品（製造した菓子）が黄色や茶褐色になることがある。
- ③ 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が、ガスの発生は低温から高温まで平均しており、80℃までに75%程度のガスが発生する。
- ④ イーストパウダー（イスパタ）は、塩化アンモニウムと炭酸水素アンモニウムを主成分とする。

問46 次の①～④のうち、「油脂」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 油脂の基本構造は、グリセリン1個に脂肪酸が3個結合したものである。
- ② ショートニングは、ラードの代用油脂として考案されたものである。
- ③ バターが良好な可塑性を持つ温度範囲は、13～18℃程度である。
- ④ ココアバターのSFI(固体脂指数)は、温度による変化が緩やかである。

問47 次の①～④のうち、「牛乳」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 牛乳の成分は炭水化物、脂質、たんぱく質等が含まれている。
- ② 現在日本で飼育されている乳牛のほとんどはジャージー種であり、ガンジ一種やホルスタイン種等は乳固形分の含有量は高いが、乳量が少ないため、あまり飼育されていない。
- ③ 牛乳の脂肪は、揮発性脂肪酸の酪酸等が多く、これらはバター特有のフレーバーに関係がある。
- ④ 牛乳に含まれるたんぱく質としては、ラクトアルブミン、ラクトグロブリン等がある。

問48 次の①～④のうち、「鶏卵」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 殻付き卵のほか、割卵して流通する凍結卵がある。
- ② 鶏卵の大小は重量で表され、Mサイズは一般的に58g以上64g未満の重さである。
- ③ 鶏卵のうち卵白の占める重量比率は、約25～30%である。
- ④ 卵白に含まれるたんぱく質は、起泡性と空気変性の特性を持つ。

問49 次の①～④のうち、「食塩」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 90%以上の塩化カリウムと、少量の塩化マグネシウム、硫酸マグネシウム等の混合物である。
- ② 砂糖等の他の味との調和を保ち、対比効果によってお互いに味を強調する。
- ③ 製パンにおいてイーストの発酵を抑制する。
- ④ 小麦粉のグルテン形成を促進する作用がある。

問50 次の①～④のうち、「凝固剤」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 寒天水溶液は、加熱すれば溶液となり、冷却すればゲルとなる。
- ② カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。
- ③ ゼラチンは冷水には溶けないが、温水に溶けて粘性を持った液体となり、冷却すると弾性をもったゲルになる。
- ④ 高メトキシル(HM)ペクチンは、低糖度かつ高pHの条件下で、ジスルフィド結合によりゲル化する。

問51 次の①～④のうち、「乳化剤」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 親油性の強い乳化剤は、水中油滴型(O/W型)の乳化状態をつくりやすい。
- ② 食品添加物として指定されている乳化剤は、4種類である。
- ③ レシチンは卵白に含まれ、乳化作用をもつ。
- ④ ケーキ用乳化起泡剤には、2種類以上の乳化剤が含まれている。

問52 次の①～④のうち、「油性香料」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 水にほとんど溶けず、油溶性である。
- ② 香気成分を比較的融点の高いプロピレングリコール、グリセリン等の溶剤に溶かしたものである。
- ③ 揮発性があるため、高温の加熱処理をする製品には不適當である。
- ④ オイル、フレーバー・ベースともいわれる。

問53 次の①～④のうち、「和菓子の材料」に関する記述として、正しいものを1つ 選びなさい。

- ① 和三盆は、打ち菓子や押し物菓子に使用される。
- ② 寒梅粉はβ一型のもち米である。
- ③ 片栗粉は、透明度が低いでんぷんである。
- ④ 粉末寒天は、水で戻した後、煮溶かして使用する。

問54 次の文章は、「ジャム類」について記述したものである。次の①～④のうち、最もあてはまるものを1つ 選びなさい。

濃厚糖液中に、果実をそのまま、又は果実の切片を入れて煮詰めたものであり、原料果実の形が保たれ新鮮な色を保っているものが優良品である。

- ① ジャム
- ② プレザーブ（プレザーブ・スタイル）
- ③ フルーツソース
- ④ マーマレード

問55 次の①～④のうち、「種実類」に関する記述として、正しいものを1つ 選びなさい。

- ① 栗の主成分は、たんぱく質と脂質である。
- ② アーモンドにはビターとスイートの2種類があり、スイートアーモンドは製菓用等に広く利用される。
- ③ ココナッツの完熟した実はココナッツミルクとし、未熟果は細切乾燥して製菓用とする。
- ④ ナッツ類に含まれる脂質は、不飽和脂肪酸が少ない。

※【選択問題】(問56～問60)は、「和菓子」、「洋菓子」、「製パン」から1題のみ選択してください。

【選択問題】和菓子

問56 次の①～④のうち、「和菓子の分類とその和菓子の例」に関する組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(和菓子の分類)		(和菓子の例)
① 打ち物	—	おめで糖、おこし
② 焼き物	—	つやぶくき、どら焼き
③ 岡物	—	もなか、すはま
④ 練り物	—	^{ねりきり} 練切、こなし

問57 次の①～④のうち、一般的に「寒天」を原材料として使用するものを1つ選びなさい。

- ① ^{ねりきり}練切
- ② 蒸し^{ようかん}羊羹
- ③ 寒氷
- ④ こなし

問58 次の①～④のうち、「焼き物」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 桃山は、190℃位のオーブンの中段に入れ、下火を強くしないように焼き上げる。
- ② 栗^{まんじゅう}饅頭は、焼成後すぐに乾いたはげや布巾で表面を軽くなで、つやを出す。
- ③ 長崎かすてらは、120～140℃位の温度で焼き、焼成工程中に泡切りを3回行う。
- ④ 宵ごね法で作ったカステラ^{まんじゅう}饅頭は、焼き肌が細かい。

問59 次の計算式は、「含糖率(%)」を求めるものである。次の①～④のうち、()に入る語句の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

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

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

問60 次の①～④のうち、「練り羊羹^{ようかん}の製造工程」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 砂糖を溶かした寒天液に餡を入れて練る工程は、強火で練り上げなければコシのない羊羹^{ようかん}になる。
- ② 練り上がった後に混ぜ過ぎると、羊羹^{ようかん}に気泡が入りシャル(砂糖の再結晶)の原因になることがある。
- ③ 練り加減は、木杓子^{きしゃくし}で羊羹^{ようかん}をすくって円を描きながら垂らし、円がゆっくりと消えていく程度がよい。
- ④ 羊羹^{ようかん}を固めるときは、常温で冷やすと砂糖の粘性が出て、表面が粘ることがあるので、急激に冷やすとよい。

【選択問題】洋菓子

問56 次の①～④のうち、「パイ（フィユタージュ）の生地作り方」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 材料を冷やしておき、作業をする部屋や、テーブル等も冷えた状態にしておく。
- ② 練ったり伸ばしたりした生地はこねすぎずに、その都度休ませる。
- ③ 焼成は低温でじっくりと時間をかけて焼く。
- ④ 生地をのぼす際は、麺棒を押し付けるのではなく、軽くすべらせるように転がす。

問57 次の①～④のうち、フィナンシェで使用するタン・プール・タン（tant pour tant(T.P.T)）を調整するとき「粉糖と混ぜ合わせる材料」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① コーンスターチ
- ② 強力粉
- ③ ベーキングパウダー
- ④ アーモンド粉末

問58 次の①～④のうち、「タルト生地」に該当しないものを一つ選びなさい。

- ① パータ・フォンセ
- ② パート・シュクレ
- ③ パート・ブリゼ
- ④ パート・ダイヤモンド

問59 次の①～④のうち、「サブレとその製法」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生地がパサついて、まとまらないようであれば、卵白や牛乳を少し加えるとよい。
- ② 低温でゆっくり焼くと、風味や歯ざわりが悪くなる。
- ③ 噛むと砂のように壊れ、さくさくとした歯ごたえが特徴である。
- ④ 基本的な材料として、バター、塩、グラニュー糖、卵黄、薄力粉が用いられる。

問60 次の①～④のうち、「チョコレートのテンパリング方法」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① オールインワン法
- ② 水冷法
- ③ タブリール法（タブラージュ法）
- ④ フレーク法

【選択問題】 製パン

問56 次の①～④のうち、「パンの焼成」に関する記述として、正しいものを1つ 選びなさい。

- ① 35℃程度になると、イーストは失活する。
- ② 160℃前後になると、クラストが形成され、焼き色とパン特有の風味が つくられる。
- ③ 始めは高温で、その後、中温で焼成すると、最大の焼減率になる。
- ④ 焼き上げ直後のパンの中心部の温度は、130℃前後である。

問57 次の①～④のうち、「ミキシングによる生地の変化(ミキシングの6段階)の 中で、生地が弾力を失い、結合力がなくなる段階」として、あてはまるものを 1つ 選びなさい。

- ① 結合段階
- ② 水切れ段階
- ③ 麩^ぶ切れ段階
- ④ つかみどり段階

問58 次の①～④のうち、「ホイロの温度」が最も高いものを1つ 選びなさい。

- ① 菓子パン
- ② パン・オ・ノア
- ③ ベーグル
- ④ クロワッサン

問59 次の材料の使用量（g）に対する「ベーカースパーセント（%）」を求めたとき、次の①～④のうち、（ ）に入る数値の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。なお、小数点第二位を四捨五入する。

（材料名）	（使用量（g））	（ベーカースパーセント（%））
強力粉	— 1000	— (A)
生イースト	— 20	— (B)
グラニュー糖	— 60	— (C)
食塩	— 20	— (D)

- | | (A) | (B) | (C) | (D) |
|---|------|-------|-------|-------|
| ① | 100 | — 2.0 | — 6.0 | — 2.0 |
| ② | 90.9 | — 1.8 | — 5.5 | — 1.8 |
| ③ | 100 | — 1.8 | — 5.5 | — 1.8 |
| ④ | 90.9 | — 2.0 | — 6.0 | — 2.0 |

問60 次の①～④のうち、「パン」に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① グラハムブレッドは、全粒粉を用いて作ったパンの総称で、バラエティブレッドの1種である。
- ② カイザーゼンメルは、型押しした面を上にして発酵させる。
- ③ デニッシュ・ペストリーの生地成形は、生地が冷たい状態で行う。
- ④ レーズンブレッドは、レーズンが表面に露出していると焦げやすくなるため、成形の際にレーズンをしっかり巻き込むようにする。