

令和3年度 岡山県製菓衛生師試験問題

令和3年8月6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 次の文章は、「製菓衛生師法第1条」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。

この法律は、製菓衛生師の(A)を定めることにより菓子製造業に従事する者の(B)を向上させ、もつて(C)の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-----|------|--------|
| ① | 要件 | — 資質 | — 生活衛生 |
| ② | 要件 | — 技能 | — 公衆衛生 |
| ③ | 資格 | — 資質 | — 公衆衛生 |
| ④ | 資格 | — 技能 | — 生活衛生 |

- 問2 次の①～④のうち、「Aさんが行う製菓衛生師名簿の訂正手続き」として、正しいものを1つ選びなさい。

岡山県知事が交付した製菓衛生師免許証を持っているAさんは、先日、結婚し、姓が変わった。また、岡山県から香川県に引っ越したため、住所地が変わったが、本籍地は岡山県のままである。

- ① 香川県知事に、氏名、住所地の変更を申請しなければならない。
- ② 香川県知事に、氏名の変更を申請しなければならない。
- ③ 岡山県知事に、氏名、住所地の変更を申請しなければならない。
- ④ 岡山県知事に、氏名の変更を申請しなければならない。

問3 次の①～④のうち、「法律とその法律で規定されている内容」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | |
|-----------|---------------|
| ① 食品表示法 | — 特別用途表示の許可 |
| ② 食品安全基本法 | — 食品健康影響評価の実施 |
| ③ 食品衛生法 | — 食品安全委員会の設置 |
| ④ 健康増進法 | — 保健所の設置 |

Ⅱ 公衆衛生学

- 問4 次の文章は、「世界保健機関（WHO）の健康の定義」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。

健康とは、完全な肉体的、精神的及び（ A ）福祉の状態であり、単に疾病又は（ B ）の存在しないことではない。

- | | (A) | (B) |
|---|-----|------|
| ① | 社会的 | — 病弱 |
| ② | 経済的 | — 貧困 |
| ③ | 経済的 | — 病弱 |
| ④ | 社会的 | — 貧困 |

- 問5 次の①～④のうち、「衛生統計」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 わが国では、年々死亡率及び出生率が減少している。
- ② 令和元年のわが国の死因順位の1位は悪性新生物、2位は心疾患である。
- ③ 令和元年のわが国の合計特殊出生率は、1.5を下回っている。
- ④ 平均寿命とは、0歳における平均余命をいう。

- 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基づく感染症とその分類」に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------------|---|-------|
| ① | 新型コロナウイルス感染症 | — | 1類感染症 |
| ② | 麻しん | — | 2類感染症 |
| ③ | コレラ | — | 3類感染症 |
| ④ | ペスト | — | 4類感染症 |

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」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 — ウィーン条約
- ② 温暖化 — バーゼル条約
- ③ 砂漠化 — スtockホルム条約
- ④ 酸性雨 — ワシントン条約

問8 次の①～④のうち、「わが国の公害病とその主な原因物質」に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 水俣病 — カドミウム
- ② イタイイタイ病 — メチル水銀
- ③ 四日市ぜんそく — 二酸化硫黄（亜硫酸ガス）
- ④ 新潟水俣病 — ポリ塩化ビフェニル（PCB）

問9 次の①～④のうち、「たばこ」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 喫煙者本人だけでなく、受動喫煙による健康への悪影響が生じる。
- ② 健康日本21（第二次）では、未成年者の喫煙防止が目標に掲げられている。
- ③ たばこの煙に含まれているニコチンは、依存性はないが、発がん性がある。
- ④ 妊婦の喫煙は、早産、流産、低出生体重児などの原因となる。

問10 次の①～④のうち、「予防接種法で定期的予防接種を行う疾病」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 黄熱
- ② 麻しん
- ③ 日本脳炎
- ④ ジフテリア

問1 1 次の①～④のうち、「職業性疾病の原因と病名」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | |
|--------------|---|-------|
| ① 振動工具作業 | — | 白ろう病 |
| ② 高圧下における作業 | — | 減圧症 |
| ③ 石綿にさらされる作業 | — | 肺がん |
| ④ 高温作業 | — | VDT障害 |

問1 2 次の文章は、「労働時間」について記述したものである。次の①～④のうち、()に入る数字の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

労働時間の上限は、労働基準法において、原則として、休憩時間を除き、週あたり (A) 時間、1日あたり (B) 時間と定められている。

- | | (A) | | (B) |
|---|-----|---|-----|
| ① | 35 | — | 7 |
| ② | 40 | — | 8 |
| ③ | 45 | — | 9 |
| ④ | 50 | — | 10 |

Ⅲ 食品衛生学

問13 次の文章は、「世界保健機関（WHO）の食品衛生の定義」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。

食品衛生とは、食品の（ A ）から、最終的に人に消費されるまでのすべての段階において、食品の（ B ）を保持するために必要なあらゆる手段を意味する。

- | (A) | (B) |
|------------|---------------|
| ① 製造、加工 | — 安全性、有益性、健全性 |
| ② 製造、加工 | — 安定性、安全性、品質 |
| ③ 生育、生産、製造 | — 安全性、有益性、健全性 |
| ④ 生育、生産、製造 | — 安定性、安全性、品質 |

問14 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 人毛は、作業従事者由来の頭髮が多い。
- ② 金属やガラス片などの硬質異物は、混入しないため、注意する必要はない。
- ③ 昆虫類は、原料に付着して混入すること、製造・調理・加工中に混入すること、製品に付着して混入することなどがある。
- ④ トウゴマ、アサガオの種子などが、輸入した農作物中に混入していることがある。

問15 次の①～④のうち、「残留農薬」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① DDTやBHCは、環境や生体内で分解されやすいため、現在も広く使用されている。
- ② 食品中の残留基準は、農薬取締法で定められている。
- ③ 残留基準が設定されていない農薬、動物用医薬品及び飼料添加物は、原則として、ポジティブリスト制度が用いられている。
- ④ 農薬の残留基準は、成分物質ごとに基準値が定められているが、農作物ごとの基準値は定められていない。

問16 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 アミグダリンは、青梅などの種子に含まれる青酸配糖体である。
- ② フグ毒は、エンテロトキシンという物質であり、調理加熱などの熱処理では無毒化できない。
- ③ ツキヨタケは、胃腸障害を起こす毒キノコである。
- ④ ジャガイモは、発芽部分や緑色部分にソラニンという有毒成分を含み、その部分の除去が不十分な場合に中毒を起こすことがある。

問17 次の①～④のうち、「細菌性食中毒の分類と原因細菌」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 毒素型 — 黄色ブドウ球菌
- ② 感染型 — サルモネラ属菌
- ③ 毒素型 — ボツリヌス菌
- ④ 毒素型 — 腸炎ビブリオ

問18 次の①～④のうち、「ノロウイルス」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ノロウイルス食中毒は、複合調理品など多様な食品を媒介して発生している。
- ② 食品中でも増殖するため、食品の温度管理が食中毒予防に有効である。
- ③ ノロウイルスの不活化には、75℃で1分以上の加熱で十分である。
- ④ ノロウイルスの不活化には、消毒用アルコールが最も有効であり、アルコール消毒を行えば、手洗いは不要である。

問19 次の①～④のうち、「腸管出血性大腸菌感染症」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 感染後、産生されたベロ毒素が、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こし、死に至ることもある。
- ② 100万個程度の菌量がないと発症しない。
- ③ 原因となる食品は、肉類、水産食品、野菜の浅漬けなど多様である。
- ④ 第3類感染症に指定されており、保菌者は就業制限の対象となることがある。

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 保存料は、微生物を殺菌することで食品の腐敗を遅らせ、保存性を高めるものである。
- ② 防ばい剤は、カビの増殖を抑えるものである。
- ③ 乳化剤は、水と油のように、本来ならば互いに混ざり合わないものを均一に乳化させるものである。
- ④ 甘味料は、食品に甘味を与えるものである。

問 2 1 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 食品添加物は、食品の製造過程又は食品の加工・保存の目的で使用するものをいう。
- ② 指定添加物は、安全性と有効性を確認して、厚生労働大臣が指定したものである。
- ③ 一般飲食物添加物とは、一般に食品として飲食に供されるもので、添加物として使用されるものをいう。
- ④ 天然香料は、天然に存在する動植物の匂いを再現した化学的合成品であり、味の付与を目的としている。

問 2 2 次の①～④のうち、「食品添加物とその用途」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 亜硝酸ナトリウム — 発色剤
- ② プロピレングリコール — 品質保持剤
- ③ ソルビン酸カリウム — 着色料
- ④ スクラロース — 甘味料

問 2 3 次の①～④のうち、「食品の表示」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① アレルギー表示は、特定原材料7品目と、特定原材料に準ずるもの21品目が定められており、すべてに表示義務がある。
- ② 定められた方法により保存した場合において、安全性を欠く恐れがないと認められる期限を賞味期限という。
- ③ 名称の表示は、商品名のみで足りる。
- ④ 日本語で、理解しやすいような用語で表示する。

問24 次は、「HACCPの7原則」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。

- | | |
|-----|----------|
| 原則1 | (A) |
| 原則2 | 重要管理点の決定 |
| 原則3 | 管理基準の設定 |
| 原則4 | (B) |
| 原則5 | 改善措置の設定 |
| 原則6 | 検証方法の設定 |
| 原則7 | 記録の作成 |

(A)

(B)

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| ① 危害要因の分析 | — | HACCPチームの編成 |
| ② 危害要因の分析 | — | モニタリング方法の設定 |
| ③ 危害要因の設定 | — | HACCPチームの編成 |
| ④ 危害要因の設定 | — | モニタリング方法の設定 |

IV 栄養学

問25 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 複合脂質は、脂肪酸とアルコールのみからなる。
- ② トランス脂肪酸は、健康によいとされている。
- ③ オリーブ油は、パーム油と同様に飽和脂肪酸が多い。
- ④ 卵黄などに含まれているレシチンは、リン脂質である。

問26 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 ビタミンは、脂溶性ビタミンと水溶性ビタミンに大別される。
- ② 食品中のビタミンは、すべて体内に効率よく吸収される。
- ③ β -カロテンは、体内でビタミンAに変換される。
- ④ ビタミンB群は、体内で代謝に関わる補酵素として働く。

問27 次の①～④のうち、「消化と吸収」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 消化とは、食物中の栄養素を吸収できる形に分解する過程をいう。
- ② 物理的消化は、小腸の分節運動などをいい、化学的消化は、腸内細菌により未消化物を分解することをいう。
- ③ 消化管ホルモンのセクレチンは、胃酸の分泌を促進する。
- ④ 真の消化吸収率は、 $(\text{栄養素摂取量} - \text{糞便中排泄量}) \div \text{栄養素摂取量} \times 100$ で求められる。

問28 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 生活習慣には、食習慣、運動習慣、喫煙、飲酒などが含まれ、休養は含まれない。
- ② 内臓脂肪型肥満は、脂肪が腹腔内に蓄積する肥満であり、中高年女性に多く見られる。
- ③ 肥満に対する栄養管理は、エネルギー制限が重要なため、1日2食とする。
- ④ 高血圧の予防に、アルコールや食塩の摂取制限が有効である。

問29 次の①～④のうち、「幼児期の栄養」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 幼児期とは、1歳から就学前までの時期を指し、食習慣を含む生活上の様々な習慣が形成される時期である。
- ② 幼児期は、体水分量、発汗量、排泄量などが多く、より多くの栄養と水分の補給が必要である。
- ③ 幼児期の間食は、たんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミンなどの3食で摂取しきれない栄養素を補給する目的がある。
- ④ 偏食がある場合は、間食で補う必要があるため、欲しがるままに与えてもよい。

問30 次の①～④のうち、「特定保健用食品の表示内容と関与成分」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① お腹の調子を整える食品 — 乳酸菌
- ② 血圧が高めの人に適した食品 — 大豆オリゴ糖
- ③ ミネラルの吸収を助ける食品 — カゼインホスホペプチド
- ④ 虫歯の原因になりにくい食品 — キシリトール

V 食品学

問3 1 次の①～④のうち、「食品中の水分」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 イチゴの水分含量は、90%程度である。
- ② 冷凍した肉や魚を解凍した後に生じるドリップは、細胞内の水分などが漏出したものである。
- ③ 食品中の水分は、自由水と結合水の形で存在しており、自由水が微生物の繁殖に利用される。
- ④ 水分活性が低いほど、微生物の影響を受けやすくなる。

問3 2 次の①～④のうち、「呈味成分とその食品」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① テアニン — 茶
- ② 苦味ペプチド — 渋柿
- ③ ピペリン — トウガラシ
- ④ テオブロミン — ビール

問3 3 次の①～④のうち、食品のメイラード反応に該当しないものを1つ選びなさい。

- ① トーストしたパンの褐変
- ② コーヒー豆の焙煎による褐変
- ③ リンゴの皮をむいて空気中に放置したときの褐変
- ④ 長期保存した味噌の褐変

問34 次の①～④のうち、「食品の保存方法」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品を70℃で30分間加熱することにより、全ての微生物を死滅させることができる。
- ② 冷凍法は、食品を凍結点以下で貯蔵する保存方法である。
- ③ CA貯蔵法は、ガス冷蔵法ともいい、野菜や果実を貯蔵する方法である。
- ④ 放射線の照射は、すでにアメリカなどでは許可されているが、我が国では一切認められていない。

問35 次の①～④のうち、「真菌類とそれを応用して製造される食品」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 酵母 — 醤油
- ② コウジカビ — 清酒
- ③ クモノスカビ — ぬか味噌
- ④ 青カビ — チーズ

問36 次の①～④のうち、「食品の生産から消費」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ファストフードは、あまり手間をかけないで調理できる保存性食品のことである。
- ② コールドチェーンは、生鮮食品を冷凍した状態で流通させる仕組みである。
- ③ 地産地消は、国内で生産された農林水産物を、輸出せず、国内で消費することである。
- ④ 食品トレーサビリティは、生産、加工及び流通の特定の1つ又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握することである。

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 グラニュー糖は、白双糖とほぼ同じ性質であり、白双糖より粒子が大きい。
- ② 粉砂糖は、白双糖や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。
- ③ 三温糖は、味が濃厚で、粒子は細かく固まりやすいので、ビスコをかけて固まりを防いでいる。
- ④ 上白糖は、粒子が細かく使いやすいので、わが国の精製糖で生産量が一番多い。

問38 次の①～④のうち、「トレハロースの特性」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品の冷凍による劣化を抑制する。
- ② たんぱく質の変性を抑制する。
- ③ 果実の褐変を防止する。
- ④ でんぷんの老化を促進する。

問39 次の文章は、「異性化糖」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。

異性化糖液とは、主としてブドウ糖からなる糖液を、(A) 又はアルカリにより異性化したブドウ糖又は (B) を主成分とする液状の糖である。

- | | (A) | (B) |
|---|--------|-------|
| ① | イソメラーゼ | — 麦芽糖 |
| ② | イソメラーゼ | — 果糖 |
| ③ | カタラーゼ | — 麦芽糖 |
| ④ | カタラーゼ | — 果糖 |

問40 次の①～④のうち、地下でんぷんに該当しないものを1つ選びなさい。

- ① タピオカ
- ② 葛
- ③ トウモロコシ
- ④ ジャガイモ

問41 次の①～④のうち、「小麦粉の種類とその一般的な用途」に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 薄力粉 — カステラ
- ② 中力粉 — うどん
- ③ デュラム粉 — スパゲッティ
- ④ 強力粉 — ビスケット

問42 次の①～④のうち、「鶏卵の特性」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 卵黄の固形分の約90%は、たんぱく質である。
- ② 卵白の起泡性は、温度が高いほうがよく、安定性も高い。
- ③ カスタードプリンは、牛乳、砂糖、鶏卵の混合物が卵の乳化性により、ゾル化したものである。
- ④ つや出しの目的で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。

問43 次の①～④のうち、「非熟成のチーズ」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① エメンタール
- ② カマンベール
- ③ カッテージ
- ④ ゴーダ

問44 次の①～④のうち、「牛乳」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 主成分は、脂肪、たんぱく質、ショ糖などである。
- ② 無機質として、リンはあまり含まれていない。
- ③ 最も多く含まれる乳たんぱく質は、ラクトアルブミンである。
- ④ 牛乳の中に含まれる乳脂肪は、脂肪球膜に包まれている。

問45 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 フライングにより変質した油に、新しい油を補給して使用すると、新しい油の酸化まで進めてしまう。
- ② 油脂の変敗を促進させるものとして、熱、光、金属などがある。
- ③ 砂糖は、油脂の変敗を遅らせる。
- ④ ココアバターは、可塑性範囲が広い。

問46 次の①～④のうち、「種実類」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 カシューナッツは、歯ごたえの柔らかいナッツである。
- ② ヘーゼルナッツは、脂質が多く、ペーストで使われることが多い。
- ③ ビターアーモンドは、製菓用、つまみなどに使われる。
- ④ ピスタチオナッツは、ナッツの女王といわれ、品のよい味である。

問47 次の①～④のうち、「果実」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 キウイやパイナップルには、たんぱく質分解酵素が含まれている。
- ② 果実に含まれるペクチンは、果実の成熟に従い、プロトペクチンに変わる。
- ③ ブドウやナシには、リンゴ酸が含まれている。
- ④ 果実の主な甘みは、ブドウ糖、果糖などである。

問48 次の①～④のうち、「果実の分類」に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 仁果類 — 柿、レモン
- ② 準仁果類 — イチゴ、ブドウ
- ③ 漿果類 — イチジク、バナナ
- ④ 堅果類 — ビワ、ナシ

問49 次の①～④のうち、「凝固材料」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 ゼラチンのゲル強度は、寒天の10分の1程度である。
- ② 寒天は、酸性溶液で加熱してもゲル化力は変わらない。
- ③ カラギーナンのゲル化温度は、糖度が高いほど高くなる。
- ④ ペクチンは、温度差によって溶液やゲルに変わるものではない。

問50 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などから成り立っている。
- ② 製パンにおけるイーストの発酵を抑制するので、作業工程をコントロールできる。
- ③ 小麦粉のグルテン形成を促進する作用がある。
- ④ 甘味のある食品に、少量の食塩を添加すると、対比効果により甘みが増すように感じられる。

問5 1 次の①～④のうち、「モルトエキス」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 発芽させた大麦を糖化、ろ過、加熱、濃縮したものである。
- ② 主成分は、ショ糖、デキストリン、大麦のたんぱく質の分解物であるアミノ酸である。
- ③ 製パンでの効果は、風味、色つき、発酵持続性の強化がある。
- ④ 一般に、フランスパンのようなハード系のパンに用いられることが多い。

問5 2 次の①～④のうち、「膨脹剤」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 塩化アンモニウムは、加熱によりアンモニアガスを発生する。
- ② 炭酸水素ナトリウム水溶液は、80℃以上になると炭酸ガスを発生する。
- ③ ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酵素剤を加え、さらに緩和剤を加えたものである。
- ④ イスパタは、炭酸水素アンモニウムと塩化ナトリウムを混ぜた合成膨脹剤である。

問5 3 次の①～④のうち、「酒類」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 リキュールは、醸造酒に副材料を加えて風味を移し、甘味を加えて調整した酒類である。
- ② 醸造酒には、米を原料にした日本酒、ブドウを原料にしたワインなどがある。
- ③ 赤ワインは、ポリフェノールの含有量が多い。
- ④ 蒸留酒は、醸造酒を蒸留して作るアルコール度数の高い酒類である。

問54 次の①～④のうち、「ブルーム」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 チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりして、チョコレート独特のつやが消える現象をいう。
- ② 脂肪が分離し固結化したファットブルームと、砂糖がチョコレートの表面に浮いて固結したシュガーブルームがある。
- ③ 製造過程のテンパリングが適正に行われない場合や、湿度の高いところで作業した場合などに起こりやすい。
- ④ 見かけは悪いが、チョコレート本来の味が損なわれることはない。

問55 次の①～④のうち、「香辛料の種類とその特性」に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① パプリカ、ターメリック — 芳香性
- ② グローブ、コリアンダー — 辛味性
- ③ セージ、タイム — 脱臭性
- ④ カルダモン、フェンネル — 着色性

【選択問題】和菓子

問56 次の計算式は、「配糖率」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。

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

- | (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 | — 生餡の重量 |
| ③ 使用した糖類の重量 | — 練り上がり餡の重量 |
| ④ 生餡の重量 | — 練り上がり餡の重量 |

問57 次の①～④のうち、「製餡」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 浸漬すると、小豆は、容積が4倍、重量が5倍になる。
- ② 小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋み・苦味成分が出た煮汁を捨てることを、渋切りという。
- ③ 生餡の水分量は、50%前後である。
- ④ 練り上げた餡は、鍋に置いたままゆっくり冷ますようにする。

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

- ① 焼き上げた製品を裏返すときなどに使用するへら。
- ② 練切細工用の先が細くなった四角い棒。
- ③ 饅頭や餅を蒸すときに使用する蒸し器。
- ④ 柔らかい生地をすくい流す浅いさじ。

問59 次の①～④のうち、黒砂糖を使用するものを1つ選びなさい。

- ① 葉饅頭
- ② 田舎饅頭
- ③ 利久饅頭
- ④ 葛饅頭

問60 次の①～④のうち、「大福餅の包餡工程における餅の温度」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 10℃程度
- ② 25℃程度
- ③ 45℃程度
- ④ 65℃程度

【選択問題】洋菓子

問56 次の①～④のうち、「スポンジ・ロール生地の作り方」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 ビスキュイは、一般に、卵黄と卵白を別立てで作るが、共立てにする方法もある。
- ② 仕込工程のオールインミックス法とワンステップ法は、異なる。
- ③ グルテンの少ない薄力粉を使うと、ふっくらと焼き上がる。
- ④ スポンジ生地は、卵の起泡性を利用して焼き上げるので、卵はしっかりと泡立てることが重要である。

問57 次の①～④のうち、「フィユタージュ」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 パート・フィユテは、生地でバターを包む方法である。
- ② 生地の折り方は、三つ折りと四つ折りが一般的である。
- ③ 折り込みが多いと層の膨らみが悪く、少ないと包み込み式の場合に、バターの層が切れることがある。
- ④ バター、粉、水などは、よく冷やしたものを使うほうがよい。

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 アーモンドパウダー
- ② バター
- ③ 卵黄
- ④ 薄力粉

問59 次の①～④の「クリーム類」のうち、牛乳を使用するものを1つ選びなさい。

- ① クレーム・ダイヤモンド
- ② クレーム・パティシエール
- ③ クレーム・シャンティイ
- ④ クレーム・オ・ブール・オ・シロ

問60 次の①～④のうち、「チョコレート」の記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ミルクチョコレートは、ダークチョコレートに粉乳を加えたもので、ダークチョコレートより脂肪分が少ない。
- ② クーベルチュールは、ココアバターの含有量が多い製菓用のチョコレートで、テンパリングの作業がしやすい。
- ③ パータ・グラッセは、カカオマスからココアバターを取り除き、植物性油脂と砂糖を加えたもので、テンパリングをする必要がない。
- ④ ガナッシュ用チョコレートは、カカオマスからココアバターをすべて又はほとんど取り除き、砂糖を加えたものである。

【選択問題】製パン

問56 次の①～④のうち、「国名と代表的なパン」に関する組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ドイツ — シュトーレン
- ② ロシア — ピロシキ
- ③ イタリア — プレッツェル
- ④ フランス — ブリオッシュ

問57 次の①～④のうち、「酵母の活動に適している温度とpH」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 22～25℃ — pH2～3
- ② 35～38℃ — pH4～6
- ③ 40～43℃ — pH8～9
- ④ 43～46℃ — pH6～8

問58 次の①～④のうち、「生地発酵の目的と効果」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 生地の酸化を抑制し、ガスの保持力を高める。
- ② 酵素の働きにより、生地の伸展性を高める。
- ③ 発酵により生成するアミノ酸、有機物、エステルなどを蓄積し、風味と芳香を添える。
- ④ ミキシングで傷んだ生地を回復させる。

問59 次の①～④のうち、「焼減率（焼成ロス）を求める式」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① $(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{生地重量} \times 100$
- ② $(\text{生地重量} - \text{製品重量}) \div \text{製品重量} \times 100$
- 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60 次の①～④のうち、「クロワッサンのロールイン油脂と生地の硬さ」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 油脂と生地は、どちらが硬くてもよい。
- ② 油脂と生地は、同じ硬さがよい。
- ③ 生地が油脂より硬いほうがよい。
- ④ 油脂が生地より硬いほうがよい。