

# 令和5年度 岡山県製菓衛生師試験問題

令和5年8月4日（金）（13:00～15:00）

**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14時30分までです。
- 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、14時以後は認めず。退場した人は、廊下等に立ち止まらなくて、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」に関する記述である。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。

製菓衛生師の免許を受けようとする者は、申請書に厚生労働省令で定める書類を添え、これを( A )の都道府県に提出しなければならない。製菓衛生師は、免許を受けたあと、本籍地都道府県や氏名に変更が生じたときは、( B )に、名簿の訂正を申請しなければならない。

- |   | (A) | (B)     |
|---|-----|---------|
| ① | 本籍地 | — 15日以内 |
| ② | 本籍地 | — 30日以内 |
| ③ | 住所地 | — 15日以内 |
| ④ | 住所地 | — 30日以内 |

- 問2 次の①～④のうち、「食品衛生法」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① この法律で「食品」とは、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に規定する医薬品を含むすべての飲食物である。
- ② 栄養士、調理師、製菓衛生師でなければ、食品衛生管理者になることができない。
- ③ 菓子製造業を営む場合は、厚生労働大臣の営業許可を取得する必要がある。
- ④ この法律の目的は、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である。

問3 次の①～④のうち、食品安全基本法に基づき、食品安全委員会が設置されている国の行政機関として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 消費者庁
- ② 内閣府
- ③ 農林水産省
- ④ 厚生労働省

## Ⅱ 公衆衛生学

問4 次の①～④のうち、「地域保健法に基づく保健所の業務」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 精神保健に関する事項
- ② 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ③ 社会保険料に関する事項
- ④ 公共医療事業の向上及び増進に関する事項

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 平均寿命とは、0歳における平均余命をいう。
- ② 令和3年のわが国の平均寿命は、男女ともに75歳を超えている。
- ③ 人口静態統計とは、1年間に発生した出生、死亡、死産、婚姻、離婚という人口の変動要因となるできごとを把握するものである。
- ④ 老年人口とは、65歳以上の人口である。

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基づく感染症とその分類」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① エボラ出血熱 — 1類感染症
- ② 結核 — 2類感染症
- ③ 腸管出血性大腸菌感染症 — 3類感染症
- ④ ジフテリア — 4類感染症

問7 次の①～④のうち、「環境衛生」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 シックハウス症候群の原因物質の1つとして、ホルムアルデヒドがある。
- ② 人体からの放熱の多少を左右する空気の物理的性状として、気温・気湿・気流の3つの要素がある。
- ③ わが国の下水道処理人口普及率は、90%を超えている。
- ④ 事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならない。

問8 次の①～④のうち、「感染症と病原体」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① マラリア — 原虫
- ② カンジダ症 — 真菌
- ③ コレラ — 細菌
- ④ アメーバ赤痢 — ウイルス

問9 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 たいじょうほうしん 帯状疱疹
- ② ロタウイルス
- ③ 風しん
- ④ 麻しん

問10 次の①～④のうち、「特定健康診査における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、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 血圧
- ② 空腹時血糖値
- ③ ウエスト周囲径（腹囲）
- ④ 尿酸値

問11 次の①～④のうち、「労働安全衛生法に基づく安全衛生管理体制を確保するために選任が必要な者」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 食品衛生監視員
- ④ 産業医

問12 次の文章は、「水道水」に関する記述である。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。

水道水は、( A )が検出されてはならない。  
また、給水栓における水が遊離残留塩素を( B )mg/L以上保持するように塩素消毒をする。

- |   | (A)  | (B)    |
|---|------|--------|
| ① | 大腸菌  | — 0.01 |
| ② | 一般細菌 | — 0.01 |
| ③ | 大腸菌  | — 0.1  |
| ④ | 一般細菌 | — 0.1  |

### Ⅲ 食品衛生学

問 1 3 次の①～④のうち、「食品中における有害物質」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 骨軟化症を伴ったイタイイタイ病は、カドミウムに汚染された飲料水や農作物を長期間摂取したことが原因である。
- ② 放射性物質とは、放射線を取り込む能力を持った物質をいう。
- ③ ポリ塩化ビフェニル（PCB）は、化学的に不安定であるため、土壌中の残留期間は短い。
- ④ 食品衛生法の基準では、清涼飲料水からヒ素、鉛及びスズを検出するものであってはならないと規定されている。

問 1 4 次の①～④のうち、「アレルギーの表示が義務付けられている特定原材料」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① もも、ぶどう
- ② ピーナッツ、ピスタチオ
- ③ 小麦、大麦
- ④ えび、かに

問 1 5 次の①～④のうち、「カビ毒とその汚染が確認されている食品」に関する組合せとして、最も適切ではないものを1つ選びなさい。

- ① アフラトキシン — ナッツ類
- ② デオキシニバレノール — 小麦
- ③ パツリン — リンゴ
- ④ オクラトキシン — 牛乳

問16 次の①～④のうち、「自然毒」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 貝毒は、麻痺性<sup>まひ</sup>と下痢性<sup>まひ</sup>のものがあり、麻痺性<sup>まひ</sup>の貝毒は日本で捕れた貝には含まれない。
- ② フグ毒は、マイト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、温度感覚の異常を引き起こす。
- ③ スイセンの毒は、加熱することで分解されるため、調理の際は十分に加熱する。
- ④ ウメの未熟な果実やビワの種には、青酸配糖体が含まれており、高濃度に含まれているものを多量に摂取すると、呼吸困難などの症状を引き起こす。

問17 次の①～④のうち、「令和4年に全国で発生した食中毒を、患者数の多い病因物質の順」に並べた組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | (1位)     | (2位)      | (3位)       |
|----------|-----------|------------|
| ① アニサキス  | — ノロウイルス  | — カンピロバクター |
| ② ノロウイルス | — ウェルシュ菌  | — カンピロバクター |
| ③ ウェルシュ菌 | — サルモネラ属菌 | — 腸管出血性大腸菌 |
| ④ ノロウイルス | — アニサキス   | — ウェルシュ菌   |

問18 次の①～④のうち、「ウェルシュ菌」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ウェルシュ菌は、芽胞を作る種類の細菌で、本来は土壌細菌だが、ヒトや動物の腸内にも存在する。
- ② 食中毒の潜伏期間は、平均4日程度であり、発症するまで数日かかる。
- ③ 食品中で菌が増殖したときにコルヒチンという毒素を作る。
- ④ ウェルシュ菌は、10℃以下の低温でも増殖するので、食品を十分に加熱することでのみ食中毒を予防できる。



問19 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 クエン酸      | — | 発色剤 |
| ② 安息香酸      | — | 酸味料 |
| ③ 亜塩素酸ナトリウム | — | 漂白剤 |
| ④ イマザリル     | — | 着色料 |

問20 次の①～④のうち、「食品添加物の表示基準」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 加工食品の添加物の表示は、使用量の多いものから順に記載する。
- ② 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ミョウバンと表示することができる。
- ③ 甘味料を使用した場合は、物質名と併記して表示しなければならない。
- ④ 一括名でかんすいと表示することが認められているのは、中華麺の製造に使用された場合に限られる。

問21 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 甘味料は、食品に甘味を与えるものである。
- ② 酸化防止剤は、食品が酸素と結合することにより、食品の変質を防ぐものである。
- ③ 発色剤は、食品の成分と反応して色調を安定させるものである。
- ④ 栄養強化剤は、食品の栄養価を高めるものである。

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

- ① 手指に傷がある時は、救急絆創膏<sup>ばんそうこう</sup>などで傷の応急手当をしていれば十分であり、食品を直接手で取り扱ってもよい。
- ② 作業に入る前に爪は短く切り、時計や指輪は外し、マニキュアは落としてから手洗いをする。
- ③ 腸管出血性大腸菌の保菌者は、下痢などの症状がないことを確認した上で食品を取り扱う。
- ④ 作業衣は、汚れが目立たないように白以外のものを着用する。

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

- ① HACCPプランの作成にあたり、12原則7手順が示されている。
- ② 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象は、従業員50名以上の大規模事業所である。
- ③ HACCPは、食品の安全衛生に関する危害発生を最終製品の検査のみにより防止することを目的とした衛生管理システムである。
- ④ 平成30年（2018年）6月の食品衛生法改正により、原則すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられた。

問 2 4 次の文章は、「殺菌と消毒」に関する記述である。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 ) は、食品に直接使用でき、食器の殺菌、漂白や生野菜などに広く使用されている。( B ) は、濃度によっては強い殺菌作用を持つが、ノロウイルスには効果が薄いことが知られている。

- |   | (A)    | (B)          |
|---|--------|--------------|
| ① | 次亜塩素酸水 | — アルコール      |
| ② | 逆性石けん  | — アルコール      |
| ③ | 次亜塩素酸水 | — 次亜塩素酸ナトリウム |
| ④ | 逆性石けん  | — 次亜塩素酸ナトリウム |

## IV 栄養学

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

- ① 成人の水分含有量は、体重の約40%である。
- ② 体水分割合は、成人が最も高くなり、加齢に伴い低下する。
- ③ 水分は、体内の老廃物の排泄や体液の浸透圧を維持する役割をもつ。
- ④ 成人では、通常1日に約1L程度を摂取し、同量を排泄している。

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

- ① 高血圧症の食事では、カリウムを多く含む食品はできるだけ避ける。
- ② 糖尿病の食事では、食べる量の目安として50kcalを1単位としている。
- ③ 脂質異常症の食事では、豚肉などに含まれる飽和脂肪酸を多めに摂取するとよい。
- ④ 鉄欠乏性貧血の食事では、十分に動物性たんぱく質を含む食品を摂取するとともに、ビタミンCも積極的に摂取するとよい。

問27 次の①～④のうち「日本人の食事摂取基準（2020年版）」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 望ましいエネルギーと1日当たりの栄養素摂取量が設定されている。
- ② 栄養指標として設定されている目標量は、生活習慣病の発症予防を目的としている。
- ③ 策定目的に、高齢者の低栄養予防・フレイル予防が加えられた。
- ④ 耐容上限量は、栄養素の摂取不足を回避するための指標である。

問28 次の①～④のうち、「たんぱく質」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 人にとって欠かすことのできない必須アミノ酸は、9種類である。
- ② 必須アミノ酸の多くは、体内で合成される。
- ③ 単純たんぱく質は、アミノ酸のみで構成されている。
- ④ たんぱく質は、アミノ酸がペプチド結合した複雑な構造をしている。

問29 次の文章は、「消化と吸収」に関する記述である。次の①～④のうち、( )に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

トリグリセリドは、十二指腸で胆汁酸により乳化され、( )によって脂肪酸とモノグリセリドに分解されたのち小腸上皮細胞内に流入し吸収される。

- ① ペプシン
- ② <sup>すい</sup>膵リパーゼ
- ③ ラクターゼ
- ④ アミラーゼ

問30 次の①～④のうち、「ビタミン」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。

- | (性質)  | (ビタミン)               | (欠乏症)               |
|-------|----------------------|---------------------|
| ① 脂溶性 | — ビタミンD              | — くる病               |
| ② 脂溶性 | — 葉酸                 | — 巨赤芽球性貧血           |
| ③ 水溶性 | — ビタミンB <sub>1</sub> | — 脚氣 <sup>かっけ</sup> |
| ④ 水溶性 | — ビタミンC              | — 壊血病               |

## V 食品学

問3 1 次の①～④のうち、「穀類・雑穀」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 小麦の主成分は、炭水化物であり、ほとんどがでんぷんである。
- ② 小麦粉は、炭水化物の含有量の違いにより、強力粉、中力粉、薄力粉に分類される。
- ③ 大麦に含まれるたんぱく質は、グルテンを形成しない。
- ④ えん麦は、オートミールの原料で食物繊維が多いため、腹持ちがよい。

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

- ① 大豆に含まれる脂質は、リノール酸やオレイン酸を多く含む。
- ② 糸引き納豆は、蒸した大豆に麴菌<sup>こうじ</sup>を接種してから食塩水を加えて長時間熟成させたものである。
- ③ 湯葉は、豆腐を薄く切って油で二度揚げしたものである。
- ④ 大豆に含まれる主要な炭水化物のほとんどがでんぷんである。

問3 3 次の①～④のうち、「食用部位による野菜の分類」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 葉菜類 — たまねぎ
- ② 果菜類 — かぼちゃ
- ③ 茎菜類 — たけのこ
- ④ 花菜類 — カリフラワー

問34 次の①～④のうち、「呈味成分とその食品」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① カプサイシン — 唐辛子
- ② サンショオール — 生姜
- ③ シュウ酸カルシウム — ほうれん草
- ④ カフェイン — 緑茶

問35 次の①～④のうち、植物性色素に該当しないものを1つ選びなさい。

- ① アントシアニン
- ② カロテノイド
- ③ ミオグロビン
- ④ クロロフィル

問36 次の①～④のうち、「米と加工品」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① どうせい 搗精とは、穀類などを粉末にする操作のことをいう。
- ② もち米は、アミロペクチンよりもアミロースを多く含む。
- ③ 白玉粉の原料は、うるち米である。
- ④ 米に含まれる炭水化物は、ほとんどがでんぷんである。

## V I 製菓理論及び実技

問37 次の①～④のうち、「でんぷん糖」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 水飴は、糖化度の高いものほど粘度が高い。
- ② ブドウ糖の溶解度は、常温以下では砂糖よりも高くなる。
- ③ 異性化糖液は、ブドウ糖と果糖の混合糖液である。
- ④ トレハロースは、還元水飴である。

問38 次の①～④のうち、「小麦粉」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 小麦粉に含まれるたんぱく質の主成分は、グルテニン、グリアジンである。
- ② 皮部の混入が多い小麦粉は、酵素活性が強くなり、品質の劣化が起こりやすい。
- ③ 強力粉は、薄力粉に比べてグルテンが形成されにくい。
- ④ 小麦の胚乳部分は、小麦粉に加工される。

問39 次の①～④のうち、「鶏卵」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 卵白の成分は、約50%が水分である。
- ② 卵白の成分は、脂質をほとんど含まない。
- ③ 卵黄の成分は、卵白に比べて固形分の比率が低い。
- ④ 卵の起泡性は、温度、配合材料に影響を受けるが、鮮度には左右されない。



問40 次の①～④のうち、「乳製品」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 乳糖は、ブドウ糖とガラクトースが1分子ずつ結合した構造を持つ。
- ② 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。
- ③ 乳糖は、アミラーゼにより分解されて効率よく吸収される。
- ④ 牛乳は、通常pH6.7程度を保っている。

問41 次の①～④のうち、「バター」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 バターが良好な可塑性の温度範囲は、13～18℃程度である。
- ② 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。
- ③ バターの製造法にエイジングの工程があるが、これは食塩を添加することである。
- ④ バターは、クリームから脂肪球を集め、脂肪分を80%以上まで高めたものである。

問42 次の①～④のうち、「チョコレート」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 チョコレートの構造は、連続層がカカオバターでできており、その中にグラニュー糖、カカオ固形分、粉乳などの粒子が分散している。
- ② カカオ固形分の中には、ポリフェノール、テオブロミンなど様々な物質が含まれている。
- ③ チョコレートに含まれている、カカオバターの特徴は、脂肪酸の種類が少なく、ほぼリノール酸、 $\alpha$ -リノレン酸の2種類である。
- ④ チョコレートの結晶型には、6種類あるが、口どけが良いのはV型である。

問43 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 カラギーナンは、無味無臭で、冷水でも温水でも溶解する。
- ② カラギーナンは、pHが低くなるほど、ゲル強度は低下する。
- ③ 寒天は、酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- ④ ゼラチンは、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。

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

- ① ジャム類は、果汁に砂糖を加え加熱、冷却して凝固させたものである。
- ② 瓶・缶詰類には、果実シロップの糖度により、ライトシロップ、ヘビーシロップ、エキストラシロップの3つに区別される。
- ③ ドライフルーツは、濃厚糖液中に果実そのままか又は果実の切片を入れて煮詰めたものである。
- ④ フルーツソースは、果肉を煮沸して破碎し裏ごしし、煮詰めてクリーム状にしたものである。

問45 次の①～④のうち、「酒類の製造方法と原材料」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

(酒類)	(製造方法)	(原材料)
① 清酒	— 醸造	— 米
② カルヴァドス	— 蒸留	— リンゴ
③ ミード	— 醸造	— ハチミツ
④ ラム酒	— 蒸留	— 大麦

問46 次の①～④のうち、「香料」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 水溶性香料は、高温の加熱処理をするものに適する。
- ② 乳化性香料は、揮発性が防止され、濃厚な香料となる。
- ③ 粉末香料は、そのまま強い匂いを感じる。
- ④ 油性香料は、水に溶けやすい。

問47 次の①～④のうち、「ガス発生剤」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（重曹）は、アルカリ性のため、小麦粉中のフラボノイド系色素が黄色化する。
- ② 炭酸水素ナトリウム（重曹）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。
- ③ 炭酸アンモニウムは、58℃で熱分解し、アンモニア水と二酸化炭素に分解され、発泡倍率が最も低い。
- ④ 炭酸水素アンモニウムは、水溶液を70℃に加熱するとアンモニアと二酸化炭素、水に分解される。

問48 次の①～④のうち、「グルテンの特性とそれに影響する食材や成分」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | （グルテンの特性）     | （影響する食材や成分） |
|---------------|-------------|
| ① 軟らかく伸びをよくする | — アルコール類    |
| ② コシを弱め、もろくする | — バター       |
| ③ 粘弾性を強める     | — ビタミンC     |
| ④ 粘弾性を強める     | — 食酢        |

問49 次の①～④のうち、「米粉」に関する組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

	(種類)	(状態)	(原料)
①	羽二重粉	— 生でんぷん	— もち米
②	道明寺粉	— 糊化でんぷん	— うるち米
③	上新粉	— 生でんぷん	— もち米
④	上南粉	— 糊化でんぷん	— うるち米

問50 次の①～④のうち、「甘味料」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 車糖とは、ショ糖を非常に細かい粒子に結晶化させたものである。
- ② グラニュー糖は、車糖の一種である。
- ③ 砂糖は、ほとんどが炭水化物でできており100gで約400kcalのエネルギーを生じる。
- ④ 砂糖に少量含まれている還元糖は、メイラード反応を起こしやすい。

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

- ① 水中油滴型には、マーガリンがある。
- ② 卵黄の中には、強い乳化力をもつクロムが含まれている。
- ③ 卵黄は、58℃で完全に凝固する。
- ④ 油中水滴型には、バターがある。

問52 次の①～④のうち、「ナチュラルチーズの製造時に使用する凝乳酵素」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① レンネット
- ② アミラーゼ
- ③ ペプシン
- ④ リパーゼ

問53 次の①～④のうち、「ナチュラルチーズのタイプと代表例」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① セミハード — ラクレット
- ② 青カビ — ゴーダ
- ③ フレッシュ — カマンベール
- ④ ウォッシュ — マスカルポーネ

問54 次の文章は、「ペクチン」に関する記述である。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。

ペクチンは、植物や果実に含まれる多糖類で、細胞と細胞を結合させる働きがある。分子構造は( A )の誘導体で、多数の( B )が結合しているが、( B )の比率により、「HMペクチン」と「LMペクチン」に大別される。

- | (A)      | (B)       |
|----------|-----------|
| ① ガラクトース | — メトキシル基  |
| ② ラクトース  | — カルボキシル基 |
| ③ スクロース  | — アミノ基    |
| ④ セルロース  | — メチル基    |

問55 次の①～④のうち、「補助材料」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 増粘安定剤 — グアーガム
- ② 乳化剤 — ベーキングパウダー
- ③ 増粘安定剤 — アルギン酸塩
- ④ 乳化剤 — グリセリン脂肪酸エステル

## 【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 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 練り上げ餡の重量  | — 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57 次の①～④のうち、生餡の製造において、煮上がり時間が最も長いものを1つ選びなさい。

- ① 大納言小豆
- ② えりも小豆
- ③ 紅金時
- ④ 白小豆

問58 次の①～④のうち、「和菓子分類」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 生菓子  | — 練り物 | — 雪平  |
| ② 生菓子  | — 流し物 | — 桜餅  |
| ③ 半生菓子 | — 岡物  | — すはま |
| ④ 干菓子  | — 焼き物 | — 米菓  |

問59 次の①～④のうち、「蒸し物」に関する記述として、正しいものを1つ  
選びなさい。

- ① 大福餅は、主材料としてうるち米を使用する。
- ② 菓饅頭<sup>まんじゅう</sup>は、蜜こね法が基本で、加水量や加糖量を変えやすい。
- ③ 利休饅頭<sup>まんじゅう</sup>は、膨張剤として重曹を使用する。
- ④ 蒸し羊羹<sup>ようかん</sup>は、原材料として寒天を使用する。

問60 次の①～④のうち、「製餡」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 小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味・苦味成分が出た煮  
汁を捨てることを、渋切りという。
- ② 餡粒子に砂糖を加えることで、 $\beta$ 化(老化)を遅らせることができる。
- ③ 単に粉碎した豆に水を加えて練っても、餡にならない。
- ④ 練り上げた餡は、鍋から取り出して、できるだけゆっくり冷ます。



## 【選択問題】洋菓子

問56 次の①～④のうち、「チョコレート」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 パータ・グラッセは、ココアパウダーにココアバターと砂糖を加えたものである。
- ② カカオマスは、カカオ豆の外皮を除き、<sup>まさ</sup>砕いたものである。
- ③ 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ある。
- ④ ホワイトチョコレートは、ココアバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニリンなどを加えたものである。

問57 次の①～④のうち、「ビスケット生地（練り込み生地）」に該当しないものを1つ選びなさい。

- ① パータ・フォンセ
- ② パータ・ビスキュイ
- ③ パート・サブレ
- ④ パート・ブリゼ

問58 次の①～④のうち、「洋菓子の用語とその説明」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 ブランシールとは、水気をきることである。
- ② エバルベとは、余分な生地を切り落とすことである。
- ③ エキュメとは、あくを取ることである。
- ④ エモンデとは、湯むきすることである。

問59 次の①～④のうち、「マドレーヌ」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 あまり膨らませずに、中央が膨らむのがよいとされている。
- ② 生地は冷蔵庫で寝かせ、絞り出せる硬さまで冷やす。
- ③ 一般的に、別立て法で作る。
- ④ 材料には、ベーキングパウダーを使用する。

問60 次の①～④のうち、「加工理論」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 生クリームの泡立て時は、氷水で冷やし、7℃程度の状態で泡立てを開始する。
- ② 植物性クリームは、乳脂肪と植物性油脂を混ぜたものである。
- ③ チョコレートを固めて、光沢のある滑らかな舌触りと口どけのよいチョコレートにするための作業をテンパリングという。
- ④ 生地用の全卵を泡立てるときは、砂糖を加えて混ぜ合わせてから、湯煎で38℃前後に温める。

## 【選択問題】 製パン

問56 次の①～④のうち、「パンの分類」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 ハード系パン — フランスパン
- ② 蒸したパン — グラハムブレッド
- ③ 食パン — イギリスパン
- ④ ロールパン — ドッグロール

問57 次の①～④のうち、「パンの焼成」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 焼成の第一段階では、ガスの発生に伴い急激な熱膨張が行われる。
- ② 焼成の第二段階では、表面温度160℃前後でクラスト（外皮）が形成され、焼き色とパン特有の風味が作られる。
- ③ 焼成の第三段階では、熱変性により、でんぷんが完全に $\alpha$ 化（糊化）してグルテンの凝固が完了する。
- ④ 同一の焼成条件では、焼減率の小さいときほど火通りがよく、クラスト（外皮）の厚さが大きくなる。

問58 次の①～④のうち、「パンチ」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 パンチとは、発酵の途中で膨張した生地酸素を抜くことである。
- ② パンチにより生地表面と内部の温度を均一にして、生地に加工硬化を起こさせることで食感がよい生地となる。
- ③ パンチは、グルテンを引き締めて弾力性を高めるために行う。
- ④ パンチを行う前に、発酵の状態を確認する方法として、フィンガーテスト（指穴テスト）がある。

問59 次の①～④のうち、「ミキシングによる生地の変化」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 水切れ段階は、生地に弾力が出て、くっつかなくなる状態である。
- ② つかみどり段階は、材料が雑然と混じった状態である。
- ③ 破壊段階は、生地がなめらかで弾力があり、しっかりした状態である。
- ④ 最終結合段階は、結合力の頂点で、生地が絹のように光沢を帯びる状態である。

問60 次の①～④のうち、「酵母」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 酵母は、糖質を元に、炭酸ガスとアルコールを発生し、有機酸やエステル類を生成する。
- ② 酵母の活動する温度は35～38℃、pHは4～6が適している。
- ③ 酵母による発酵で生成されたアルコール類のほとんどは、エタノールであり、パン生地を軟化させると同時に、酵母の活動を促進させる。
- ④ 酵母の主な酵素として、インベルターゼがある。