

# 平成 27 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・栄養学・食品学・食品衛生学・製菓理論
- 時間：午前 10 時から 12 時まで

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(11 時 00 分まで)と終了前の 10 分間(11 時 50 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、廊下など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止むを得ない場合は、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、不正行為をした人は、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など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(右上)には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 製菓理論は、共通問題が 20 問の他に、選択問題が 4 問ありますので、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○で囲ってから解答してください。  
○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。
- 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 次の法律とその法律に規定されている事項の組合せのうち、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. 健康増進法 —— 特別用途食品の検査
2. 食品衛生法 —— 総合衛生管理製造過程の承認
3. 食品安全基本法 — 食品健康影響評価の実施
4. 食育基本法 —— 特定保健用食品の指定

問2 次の製菓衛生師法の目的に関する記述で、( ) 内に入る語句の組合せとして、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。

この法律は、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 ( A ) を向上させ、もって ( B ) の向上及び増進に寄与することを目的とする。

- | ( A )     | ( B ) |
|-----------|-------|
| 1. 技 術 —— | 食品衛生  |
| 2. 技 術 —— | 公衆衛生  |
| 3. 資 質 —— | 食品衛生  |
| 4. 資 質 —— | 公衆衛生  |

問3 次の食品衛生法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. 食品中に残留する農薬等について、個別の残留基準が設定されていない農薬等については、一律基準値 0.01ppm をもって規制される。
2. 「添加物」とは、食品の製造の過程において使用したり、食品の加工や保存の目的で使用するものであり、例えば、保存料にはアルギン酸ナトリウム等がある。
3. 営業許可を必要とする菓子製造業には、もち菓子・ケーキ・あめ菓子などのほか、せんべい、わたあめの製造業が含まれる。
4. 食品、添加物についての表示を行う義務は製造者にあり、表示違反のものを営業上使用した場合、その使用者は違反には問われない。

問4 ~~次の健康増進法に規定する事項のうち、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. 市町村保健センターの設置~~
- ~~2. 食品安全委員会~~
- ~~3. 栄養表示基準~~
- ~~4. 食中毒の届け出と調査~~

問5 次の製菓衛生師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. 製菓衛生師試験は、厚生労働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、都道府県知事が行う。
2. 製菓衛生師でなければ、菓子製造業に従事することができない。
3. 都道府県知事は、製菓衛生師が麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であるときは、その免許を取り消すことができる。
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。

# 公衆衛生学

問1 ~~次の世界保健機関（WHO）についての説明のうち、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. 国際連合の専門機関である。~~
- ~~2. 第二次世界大戦前に設置された。~~
- ~~3. 日本は南東アジア地域のグループに属している。~~
- ~~4. 国際的な健康水準の向上を目的としている。~~

問2 次の国勢調査についての記述のうち、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. 毎年実施されている。
2. わが国に住んでいるすべての世帯を対象としている。
3. 統計法に基づき実施される。
4. 日本国内の人口・世帯の実態を把握することを目的とする。

問3 一般家庭の日常生活から出るごみの一人1日あたりの排出量（平成25年）は次のいずれか。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. 1,162 g
2. 1,098 g
3. 1,033 g
4. 958 g

問4 次のうち、（衛生害虫の）蚊が媒介する感染症でないものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. マラリア
2. コレラ
3. 日本脳炎
4. デング熱

問5 次のうち、男性の部位別にみた、悪性新生物の年齢調整死亡率で第1位はどれか。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. 胃がん
2. 大腸がん
3. 肺がん
4. 肝がん

問6 「新健康フロンティア戦略」の「女性を応援する健康プログラム：女性の健康力」では、女性に特有の乳がん対策を推進し、乳がん検診について受診率の向上を図るとし、数値目標を設定している。その数値目標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. 20%
2. 30%
3. 40%
4. 50%

問7 母子保健にかかわる各種指標は、その国の衛生水準全般をあらわし、公衆衛生上、重要な指標が多い。次の指標のうち、2.07を下回ると将来的に人口が減少するといわれている指標はどれか。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. 出生率
2. 合計特殊出生率（再生産率）
3. 総再生産率
4. 純再生産率

問8 次のうち、学校保健安全法で規定されていない事項を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 感染症に罹患した学童および罹患した疑いのある学童の出席停止
2. 就学時健康診断
3. 学校給食の実施
4. 学校環境衛生

問9 次の労働災害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. わが国の労働災害による被災者数は増加している。
2. 死亡災害は減少している。
3. 労働災害の発生の多い職種は建設業である。
4. 近年、「過労死」や「過労自殺」が問題になっている。

# 栄養学

問1 次の記述のうち、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. 炭水化物、たんぱく質、脂質を3大栄養素という。
2. 炭水化物は、エネルギー源として重要であり、1 gで9 kcalのエネルギーをもつ。
3. ビタミンは体の調子を整える役割がある。
4. n-3系脂肪酸には、EPA、DHAがある。

問2 次の記述のうち、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. 妊娠中は胎児の発育を順調に進めるために多くの栄養が必要なため、食事の制限はしない。
2. 母乳には、感染抑制作用をもつ免疫グロブリンなども含まれている。
3. 成人期には、食塩の1日の摂取量を男性12 g未満、女性10 g未満にする。
4. 高齢期は、塩味の閾値が上がり、薄味を好むようになる。

問3 次の炭水化物についての記述のうち、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. 炭水化物は、消化酵素の働きを受けて、最終的に単糖類として消化吸収される。
2. ペクチンは、水溶性食物繊維に分類される。
3.  $\alpha$ デンプンと $\beta$ デンプンでは、 $\alpha$ デンプンの方が消化しやすい。
4. 炭水化物は、エネルギーとして利用されるとき、必ずビタミンAが必要となる。

問4 次の記述のうち、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. 高血圧症の治療には、食塩摂取量は1日6 g未満に制限する。
2. 脂質異常症の食事は、動物性脂質（魚油を除く）は制限しない。
3. 肥満症の治療は、食事療法のみ行うのが原則である。
4. 食物アレルギーがある人でも、バランス食を重視し、除去食は行わない。

問5 次の無機質（ミネラル）についての記述のうち、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. 体内のカルシウムの50%は、骨と歯に含まれる。
2. 亜鉛の欠乏症には、貧血がある。
3. 鉄の吸収を高めるには、ビタミンCを摂取すると良い。
4. ヨウ素の欠乏は、味覚障害の原因になる。

問6 次の脂質についての記述のうち、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. 脂質は、胃の中にとどまる時間が長く、腹持ちがよい。
2. 脂質は、水溶性ビタミンの吸収を助ける。
3. 脂質は、主に膵液中のリパーゼの作用により分解され、大腸内で消化、吸収される。
4. 油と脂の違いは、油は室温で液体であり飽和脂肪酸が多い脂質、脂は室温で固体であり不飽和脂肪酸が多い脂質である。

# 食品学

問1 次の組合せのうち、酸味を示す成分の組合せとして最も適切なものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 酢酸、乳酸
2. クエン酸、イノシン酸
3. 酢酸、コハク酸
4. グアニル酸、リンゴ酸

問2 次のコメ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. ジャポニカ米やインディカ米がある。
2. 上新粉は、もち米から製造される。
3. 玄米と白米の栄養価を比較すると、玄米の方が高い。
4. 米を長期間貯蔵する形態は、一般的に玄米である。

問3 次の食品の組合せのうち、植物性食品の組合せ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. リンゴ、ジャガイモ
2. わかめ、小麦
3. ミョウバン、柿
4. キャベツ、大豆

問4 次の大豆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. 大豆に含まれている炭水化物の主成分は、デンプンである。
2. 湯葉は、豆乳を加熱した際に表面にできる薄い膜をすくい上げて作る。
3. 豆類の中で比較すると、大豆はたんぱく質に富んでいる。
4. がんもどきは、豆腐の加工品である。

問5 次の食品の貯蔵法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. 冷凍食品は、包装されている凍結した食品で、 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下で保存することが必要である。
2. レトルト食品は、調理済み食品を袋に詰め封じ、高圧釜で殺菌した食品である。
3. CA貯蔵は、青果物の呼吸作用を抑えるために、貯蔵庫内の酸素濃度を下げるとともに炭酸ガス濃度を上げ、低温で貯蔵する方法である。
4. 酢漬け食品は、酢酸によって微生物を死滅させることにより貯蔵性を向上させた食品である。

問6 次の特定保健用食品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. 保健の効果を表示することが許可された食品である。
2. 「お腹の調子を整える」や「血圧が高めの方に適する」などの表示がなされた食品がある。
3. 栄養成分の表示がなされている。
4. 一日の摂取目安量が表示され、一般の薬と同様に特定の販売店でのみ取り扱われている。

# 食品衛生学

問1 次の食品衛生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. 食品衛生法の目的は、飲食物を安全なものにし、人の健康を保護することである。
2. 病原微生物とは、人や動物の体内に侵入して病原性を発現する微生物を総称している。
3. 細菌が増える条件には、温度、栄養、水分等がある。
4. リスク管理を行う食品安全委員会は、食品安全基本法の施行に伴い発足し、農林水産省に設置されている。

問2 次の食中毒の分類に関する組合せで、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. 細菌性食中毒（感染型） — ノロウイルス
2. 細菌性食中毒（毒素型） — 黄色ブドウ球菌
3. 自然毒食中毒 — 水銀
4. ウイルス性食中毒 — サルモネラ

問3 次の自然毒食中毒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. 毒きのこによる食中毒の病因物質は、ムスカリン、アマニチン、ファリンなどである。
2. 麻痺性貝毒による食中毒は、有毒プランクトンを捕食した貝の中腸腺に貝毒が偏在し、これを摂取することによっておこるものである。
3. ジャガイモの芽や緑色の部分には、チクトキシン（けいれん毒）が大量に含まれる。
4. フグによる食中毒には、有効な治療薬がない。

問4 次のノロウイルス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. ノロウイルスによる食中毒は、年間を通じて発生するが、特に冬場に多く発生する。
2. ノロウイルス感染者の嘔吐物や糞便が感染源となる。
3. 次亜塩素酸ナトリウムでは消毒効果が期待できないので、消毒用アルコールで器具などを消毒する。
4. 潜伏期間は、通常 24 から 48 時間で、下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱が主な症状である。

問5 次の寄生虫に関する組合せのうち、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. エキノコックス — 感染動物の糞便で汚染された食品等の摂取による経口感染
2. トキソプラズマ — 犬及び犬科動物が終宿主
3. 広節裂頭条虫 — 最も大型の寄生虫
4. 有棘顎口虫 — 皮ふは行症

問6 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. 化学的消毒法とは、消毒剤を用いる方法のほか、紫外線殺菌灯による紫外線消毒も含まれる。
2. 低温保持殺菌法とは、63℃から65℃で30分間温度を保つことによる殺菌法で、全ての病原体を死滅させることができる。
3. 次亜塩素酸ナトリウムは、腐食性がないため、金属類の消毒に用いられることが多い。
4. 紫外線殺菌法は、調理室内の空気、水又はまな板の表面の殺菌によい。

問7 次の食品の劣化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. 腐敗とは、微生物により、主として食品中のたんぱく質が分解し、悪臭を発生し、有害物質などを生成することをいう。
2. 変敗とは、微生物により、主として食品中の炭水化物や脂質が分解し、食用になりにくいものとなることをいう。
3. 水分が60%以下の食品は、腐敗・変敗しやすい。
4. 水分活性は、微生物が利用できる食品中の自由水を示す数値である。

問8 次の食品の異物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選び、その番号を回答欄に記入しなさい。

1. 異物の混入しやすい食品としては、小麦粉、でんぷん、だいち粉等があげられる。
2. 昆虫が、異物混入のトップである。
3. 動物性異物は、ダニ、昆虫、動物の排泄物等のことで、ヒトの毛髪は含まれない。
4. 異物混入の防止策としては、そ族・昆虫の侵入防止、調理台の清潔保持、従業員の衛生教育と帽子又は頭巾の着用等があげられる。

問9 次の食品添加物に関する組合せのうち、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. 酸化防止剤 — ジブチルヒドロキシルエン
2. 着香料 — ソルビン酸
3. 発色剤 — 亜硝酸ナトリウム
4. 甘味料 — サッカリン

問 10 次の食品中の放射性セシウム基準値の組合せのうち、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。

(食品群)	(基準値)
1. 乳児用食品	— 10 Bq/kg
2. 飲料水	— 25 Bq/kg
3. 牛乳	— 50 Bq/kg
4. 一般食品	— 500 Bq/kg

問 11 次のうち、アレルギー物質を含む「特定原材料の表示」の義務のある食品で、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. くるみ
2. 大豆
3. 落花生
4. やまいも

問 12 次の食品衛生対策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. 食品取扱者は、清潔な作業衣、前掛、帽子、マスク等を着用する。
2. 食品倉庫は、原料と製品、乾燥食品と生鮮食品などを区別して保管する。
3. まな板、包丁、ふきんは、使用目的が異なっても共用とする。
4. 冷蔵庫内は、原材料とでき上がり食品とを区別し、10℃以下に保持する。

## 製菓理論

問1 次の米粉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。

		原料		用途	
1.	新粉	—	うるち米	—	柏餅
2.	白玉粉	—	もち米	—	だんご
3.	上早味甚粉	—	うるち米	—	桜餅（関西系）
4.	上南粉	—	もち米	—	押し物

問2 次のバター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. 水と小麦粉の割合はおよそ1：1である。
2. 流動性はないが比較的やわらかい生地である。
3. グルテンが形成しないようにすることが多い。
4. クレープなどの生地として利用される。

問3 次のでんぷんのゲル化特性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. ジャガイモでんぷんは、やわらかく、粘りのあるゲルを形成する。
2. コーンスターチは、かたく、もろいゲルを形成する。
3. 高濃度のでんぷん糊を放置するとゲルを形成する。
4. でんぷんのゲル強度は、加熱時の温度や時間に依存する。

問4 次の上白糖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. 結晶は細かく固結しやすい。
2. 少量のでんぷんを添加してあるのでサラリとしている。
3. 欧米では生産されていない。
4. アミノカルボニル反応を起こしやすい。

問5 次の転化糖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. デキストリンともいわれる。
2. しょ糖水溶液を加水分解してできたぶどう糖と果糖の等量混合液である。
3. 甘味度は、低温でしょ糖の約1.5倍である。
4. 羊羹や練り餡に添加して砂糖の結晶化を防止するのに効果がある。

問6 次の油脂のクリーミング性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. 固体脂をかくはんしたとき、油脂の中に空気を抱き込ませる性質のことである。
2. 細かい気泡が入ると成型が容易になる。
3. 細かい気泡が入るとハードな食感が得られる。
4. かくはん前後の油脂の体積を測定し、含まれる気泡量を油脂に対する割合(%)で示したものをクリーミング価という。

問7 次のバター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. 牛乳からクリームを分離し、さらに脂肪球のみを集めて練り固めたものである。
2. 水分を全く含まない。
3. 製菓においては、食塩不使用バターがよく使用される。
4. 発酵バターは、クリームを乳酸菌で発酵させて作られており、芳香が強い。

問8 次の鶏卵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. カスタードプリンは鶏卵の熱凝固性を利用してゲル化させたものである。
2. 卵白は80℃で完全に凝固する。
3. 卵黄は70℃で流動性を失いかたまっていく。
4. 砂糖はたんぱく質の凝固を促進する作用があり、卵液に砂糖を添加して加熱すると、その硬さは砂糖の量に比例して増加する。

問9 次の凍結卵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. 卵黄のゲル化防止のために、しょ糖や食塩が添加されている。
2. 液卵と比較して保存性はよいが、凍結によってたんぱく質が脱水変性している。
3. 微生物による汚染を防ぐため、短時間で解凍する。
4. クッキー、シュー皮、イースト生地などの焼き菓子に使用される。

問10 次のチーズ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. チーズはナチュラルチーズとプロセスチーズに大別される。
2. ナチュラルチーズは、熟成後に加熱殺菌処理される。
3. プロセスチーズは数種類のナチュラルチーズを加熱溶解、混合して作ったものである。
4. 菓子には熟成していない水分の多いフレッシュ系のチーズの利用が多い。

問 11 次のココアパウダー（ココア）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. カカオマスを微粉末にしたものである。
2. たんぱく質 18.5%、炭水化物 42.4%、脂質 21.6%が含まれる。
3. 苦味成分としてカフェインと構造が似たテオブロミンを含む。
4. カカオポリフェノールや食物繊維を含む。

問 12 次のチョコレート生地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. カカオマスを砂糖、粉乳、ココアバターなどを加え、粉碎、精練したものである。
2. カカオ分に含まれるココアバターの含有量が多い。
3. 1年を通じて使用するには8℃前後に保つことが必要である。
4. テンパリングを誤るとブルームが起きやすい。

問 13 次の果実とその種類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. さくらんぼ — 佐藤錦 ナポレオン 黄玉
2. いちご — はるのか 女峰 とちおとめ
3. いちじく — 蓬萊柿 セレスト ビオレドーフイン
4. バナナ — スムースカイエン サンタローザ レッドヘブン

問 14 次のアーモンド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. でんぷんを主成分とする種実である。
2. 苦味種はエッセンスとしてアーモンドオイルに利用される。
3. 甘味種は食用、製菓用に利用される。
4. 粉末アーモンドと砂糖を練り合わせたペースト状のものをマジパンという。

問 15 次のゼラチン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. コラーゲンから得られた繊維たんぱく質である。
2. 吸水、膨潤後、沸騰するまで加熱してから使用する。
3. ゼラチン溶液は、凝固温度が低いので冷蔵庫や氷水で冷却する。
4. ゼラチンゼリーは、融解温度が低いので高い室温に放置すると融ける。

問 16 次の蒸留酒とその原料酒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。

- | (蒸留酒)             | (主な原料酒)  |
|-------------------|----------|
| 1. ブランデー          | — シードル   |
| 2. カルヴァトス         | — 洋なし酒   |
| 3. キルシュワッサー       | — さくらんぼ酒 |
| 4. オー・ド・ヴィ・ド・ポワール | — 白ワイン   |

問 17 次の香料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. 水溶性香料は焼き菓子やキャンディーに利用される。
2. 乳化香料は清涼飲料、アイスクリーム、ゼリーなどに利用される。
3. 油性香料はドレッシングや飲料、クリーム類に利用される。
4. 粉末香料は焼き菓子に利用される。

問 18 ガス発生剤が発生するガス量（理論的に 1 g 当たり）の多い順に並べた記述のうち、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。

炭酸水素ナトリウム： $\text{NaHCO}_3$	炭酸水素アンモニウム： $\text{NH}_4\text{HCO}_3$
炭酸アンモニウム： $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$	塩化アンモニウム： $\text{NH}_4\text{Cl}$

- | (ガス発生量が多い)  | (ガス発生量が少ない) |
|---|-------------|
| 1. $\text{NaHCO}_3 > (\text{NH}_4)_2\text{CO}_3 > \text{NH}_4\text{HCO}_3 > \text{NH}_4\text{Cl}$ |             |
| 2. $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3 > \text{NH}_4\text{HCO}_3 > \text{NH}_4\text{Cl} > \text{NaHCO}_3$ |             |
| 3. $\text{NH}_4\text{HCO}_3 > \text{NH}_4\text{Cl} > \text{NaHCO}_3 > (\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ |             |
| 4. $\text{NH}_4\text{Cl} > \text{NaHCO}_3 > (\text{NH}_4)_2\text{CO}_3 > \text{NH}_4\text{HCO}_3$ |             |

問 19 次の天然着色料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。

- | (色素名)        | (色調)  | (原料)          |
|--------------|-------|---------------|
| 1. カプサイシン    | — 赤～橙 | — うこん（ターメリック） |
| 2. サフロールイエロー | — 黄   | — カカオ豆        |
| 3. クロロフィル    | — 緑   | — コチニール（エンジ虫） |
| 4. モナスコルブリン  | — 赤橙  | — 紅麴カビ        |

問 20 次の乳化剤に関する記述で、( ) に入る語句の組合せ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。

乳化剤は水に溶けやすい親水基と油に溶けやすい親油基（疎水基）がエステル結合したものである。親水性の強いものは (①) 型、親油性の強いものは (②) 型のエマルションができる。マーガリンは (③) 型、牛乳は (④) 型である。その強弱を示す数値として (⑤) 値がある。

1. ①水中油滴 — ②油中水滴 — ③水中油滴 — ④油中水滴 — ⑤CSL
2. ①油中水滴 — ②水中油滴 — ③油中水滴 — ④水中油滴 — ⑤PG
3. ①油中水滴 — ②水中油滴 — ③水中油滴 — ④油中水滴 — ⑤CMC
4. ①水中油滴 — ②油中水滴 — ③油中水滴 — ④水中油滴 — ⑤HLB

## 選択問題

### <和菓子>

問1 次のうち、夏(皐月 水無月 文月)にちなんだ和菓子として、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. 柏餅
2. 水羊羹
3. 葛桜
4. 月見だんご

問2 次の餡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. うぐいす餡は、青えんどう豆を原料とした緑色の餡の総称である。
2. 小倉餡は、小豆の生餡に砂糖、大納言の蜜漬け豆を加えた餡である。
3. つぶし餡は、生餡を作る過程の煮熟した豆に砂糖を加え、粒を潰しながら練り上げた餡である。
4. さらし餡は、生餡の水分を飛ばして粉末状にした餡である。

問3 次の「～山」に関する記述で、( )に入る語句の組合せ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。

「黄身火取り餡 300 g に寒梅粉を 16 山加える」とは、黄身火取り餡をボウルの側面に沿わせて均一に平たく押しつけて (①) 等分し、その (②) を取り出し、その空いたスペースに寒梅粉を入れることを表している。この場合、寒梅粉は (③) g となる。

1. ① 16 - ② 1つ - ③ 約6～7
2. ① 16 - ② 2つ - ③ 約12～14
3. ① 16 - ② 1つ - ③ 約18～19
4. ① 16 - ② 2つ - ③ 約36～38

問4 次の割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. 同割とは、砂糖、粉の分量が同量であること。
2. 倍割とは、粉を他の材料の倍量使用すること。
3. 三同割とは、砂糖、粉、卵の分量が同量であること。
4. 四同割とは、砂糖、粉、卵、バターの分量が同量であること。

## <洋菓子>

問1 次のパート・ビスキュイ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. 基本的に別立法で作るが、共立法で作る場合もある。
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ため、絞り出して形を作って焼くことができる。
4. 薄力粉を使用する。

問2 次のバターケーキの仕込み方法のうち、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. シュガーバター法
2. フラワーバター法
3. フルフレーバー法
4. オールインミックス法

問3 次のクッキー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. クッキーは小麦粉を主材料とした焼き菓子のことで、ケーキの一種である。
2. 「手作り風」の外観を有する。
3. 糖分、脂肪分の合計が重量百分比で40%以上のものである。
4. 嗜好に応じ、卵、乳製品、ナッツ、乾果、蜂蜜等により製品の特徴づけをおこなって風味よく焼きあげたものである。

問4 次のクーヴェルチュールに関する記述で、( )に入る語句の組合せ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。

クーヴェルチュールは、ココア (①) の含有量が高い製菓用のチョコレート。一般的にカカオ分 (②) %くらいのものが利用される。油脂分が多いので、溶かすと流動性があり (③) の作業がしやすく、チョコレートの細工やコーティングに利用されることが多い。

1. ① マス      — ② 10～30      — ③ ブルーム
2. ① パウダー — ② 20～40      — ③ テンパリング
3. ① ケーキ     — ② 30～50      — ③ ブルーム
4. ① バター     — ② 40～60      — ③ テンパリング

## <製パン>

問1 次のホイロの目的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. 酵素を失活化させ、生地温度を4～5℃下げる。
2. 成形で引き締まった生地構造をゆるめ、ボリュームを出す。
3. アルコールやエステルなどを生成させ、風味を向上させる。
4. 火通りをよくし、商品価値を上げる。

問2 次の食パンの製法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. 薄い均一な生地ができるように、油脂入れ前のミキシングは水切れ段階まで行う。
2. 成形はしっかりとガスを抜くことによって、目の細かなクラムに仕上がる。
3. 角食パンのように、蓋をして焼く場合には、型の50%の発酵を目安とする。
4. オープンから取り出したら、必ずショックを与えて、製品の腰折れをふせぐ。

問3 次の各国の代表的なパン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. 日本                    — アンパン
2. ドイツ                 — ブレツツェル
3. オーストリア       — カイザーゼメル
4. インド                 — フォカッチャ

問4 次のクロワッサンの製法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. 生地はしっかり冷えた状態で作業を行う。
2. 生地はロールイン油脂よりもかたい状態にする。
3. 成形は生地を三角形にカットして巻く。
4. ホイロは使用している油脂の溶解温度より低くする。