

平成 28 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・食品学・食品衛生学・栄養学・製菓理論及び実技
- 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、実技として選択問題が 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○で囲んで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 次の記述はある法律の目的である。その法律名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、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

1. 食品安全基本法
2. 健康増進法
3. 製菓衛生師法
4. 食品衛生法

問2 次の記述の場合、製菓衛生師免許申請書の提出先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。

本籍地が北海道、勤務地が青森県、住所地が秋田県の者が、岩手県の実施した製菓衛生師試験に合格した場合

1. 北海道知事
2. 青森県知事
3. 秋田県知事
4. 岩手県知事

問3 次の製菓衛生師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. 製菓衛生師は、本籍地都道府県名に変更を生じたときは、30日以内に住所地の市町村長に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。
2. 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となった場合、その免許を取り消すことができる。
3. 製菓衛生師は、氏名に変更を生じたときは、30日以内に免許を与えた都道府県知事に製菓衛生師名簿の訂正を申請しなければならない。
4. 製菓衛生師は、製菓衛生師免許証を破り、よごし、又は失ったときは、免許証の再交付を申請することができる。

問4 次の食品衛生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. 添加物等の販売等の制限
2. 総合衛生管理製造過程に関する承認
3. 有毒有害な器具又は容器包装の販売等の禁止
4. 食品廃棄物等の発生の抑制

問5 次の法律とそれに関する内容の組合せのうち、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. 地域保健法 — 保健所の設置
2. 製菓衛生師法 — 菓子製造業の許可
3. 健康増進法 — 国民健康・栄養調査の実施
4. 食品表示法 — 食品表示基準の策定

公衆衛生学

問1 次のヘルスプロモーション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. WHOにより提唱された。
2. アルマ・アタ宣言で定義された。
3. 社会全体で個人の健康のために環境を改善することが必要である。
4. わが国では健康日本21として展開されている。

問2 次のうち、健康を守るための「一次予防」に該当し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. 予防接種
2. 健康教室
3. 禁煙
4. 胃がん検診

問3 次の文章の（ ）に入る数値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。

日本人の主要死因別死亡率は、戦前は胃腸炎、肺炎および気管支炎、結核が多かったが、戦後は伝染性疾患が減少し、がん、心疾患、脳血管疾患などの生活習慣病が増加した。平成26年には、これら3大生活習慣病による死亡は死亡全体の（ ）を占めている。

1. 13%
2. 33%
3. 53%
4. 83%

問4 次の水道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. 水道法によって水質管理されている。
2. わが国の水道普及率は97.7%（平成25年度末）と高率である。
3. 水道水の塩素消毒は常時、給水栓から0.1mg/l以上の遊離残留塩素が検出されなければならない。
4. 大腸菌は、1mlの検水で形成される集落数が100以下でなければならない。

問5 次の生活習慣病と食生活の関連のうち、左右の関係が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. 骨粗しょう症 | _____ | 食塩過剰摂取 |
| 2. 肝臓病 | _____ | アルコールの過剰摂取 |
| 3. 高血圧症 | _____ | 野菜摂取不足 |
| 4. 糖尿病 | _____ | エネルギーの過剰摂取 |

問6 次の食育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. 食育基本法は、国民の健全な心身や豊かな人間性をはぐくむため、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進すること等を目的としている。
2. 食育基本計画に基づき、都道府県・市町村は当該区域の食育に関する計画を作成する。
3. 食育推進会議が食品安全委員会に置かれている。
4. 学校における食育の生きた教材である学校給食では、地場産物の活用や米飯給食の充実が図られている。

問7 次のうち、定期の予防接種（A類・B類）の対象疾患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. 黄熱
2. 麻しん
3. 結核
4. インフルエンザ

問8 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. 75歳以上の者を後期高齢者医療制度の対象とする。
2. 国民生活基礎調査（平成25年）によると、病気や怪我などで自覚症状のある者（有訴者）は、65歳以上で約7割となっている。
3. 高齢者の医療の確保に関する法律により、「特定健康診査・特定保健指導」の実施が定められている。
4. 介護給付を受けようとする者は市町村に申請し、認定を受けなければならない。

問9 次のうち、労働基準法により規定されていない項目を一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 賃金
2. 年次有給休暇
3. 健康診断
4. 災害補償

食品学

問1 次のうち、食品成分をエネルギー値に換算するアトウォーター係数に関する記述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. 炭水化物（糖質）1 gあたりの値は4 kcal である。
2. 脂質1 gあたりの値は9 kcal である。
3. たんぱく質1 gあたりの値は4 kcal である。
4. ビタミン類1 gあたりの値は7 kcal である。

問2 次のうち、鉄を多く含む食品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. レバー、卵黄、緑黄色野菜
2. 種実類、油脂、チーズ
3. いちご、茶、柑きつ類
4. 砂糖、穀類、いも類

問3 次の調味料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. 食塩の主成分は、塩化ナトリウムである。
2. 食酢は酸味調味料で、その主成分は酢酸である。
3. こいくち醤油の塩分濃度は、うすくち醤油よりも高い。
4. みりんは、焼酎またはアルコールに米麴と蒸した米を加えて混和して熟成後、圧搾、ろ過した発酵食品である。

問4 次の文が示す米の加工品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。

炊飯した米飯を熱風などにより急速乾燥させたもので、常温で保存が可能で軽くて持ち運びに便利である。お湯や水を加えると食べることができるため、非常食や登山用食品として利用されている。

1. α 化米
2. ビーフン
3. 無洗米
4. レトルト米飯

問5 次の食肉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. 食肉の色は、主にミオグロビンによる。
2. 食肉のたんぱく質は、穀類のたんぱく質よりも一般的に栄養価が高い。
3. 食肉はビタミンB群を多く含み、特に豚肉にはB₁が豊富である。
4. 食肉の脂質は、構成脂肪酸として多価不飽和脂肪酸に富んでいる。

問6 次のうち、製造する際にカビと酵母を用いる酒類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. ウイスキー
2. 清酒
3. ビール
4. ワイン

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. 食品衛生の目的は、一般的に、飲食を通じて起こる危害を防止することである。
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、栄養素、水分等がある。
4. 細菌の発育可能 pH は、一般に 3.0 以下である。

問2 次の食中毒の分類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. 細菌性食中毒（感染型） — サルモネラ属菌
2. 細菌性食中毒（毒素型） — 黄色ブドウ球菌
3. ウイルス性食中毒 — カンピロバクター
4. 自然毒食中毒 — テトロドトキシン

問3 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. ノロウイルス食中毒は、5～10月にかけての夏から秋に集中的に発生する。
2. ノロウイルス食中毒の主症状は、腹痛、吐き気、下痢、嘔吐などである。
3. ノロウイルスは、人の腸管内で増殖し、感染者の糞便から大量に排出される。
4. ノロウイルスは、食品中では増殖しない。

問4 次の自然毒食中毒の原因となる食品と有毒成分の組合せのうち、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。

1. 毒キノコ — アコニチン
2. ジャガイモ — ソラニン
3. トリカブト — シクトキシン
4. 毒ゼリ — ムスカリン

問5 次の寄生虫症の予防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. 河川の水や湧水を生で飲まない。
2. 生野菜等は、調理、喫食前によく洗う。
3. 野生のイノシシ、クマなどの生食は、寄生虫症の原因にはならない。
4. 鮮魚の内臓に存在する寄生虫が筋肉に移行することがないように内臓の処理は早期に行い安全に廃棄する。

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. 化学的消毒法には、加熱消毒法、焼却法、光線による殺菌法などがある。
2. 低温保持殺菌法（パストリゼーション）により、栄養型の病原菌のほか、芽胞も死滅する。
3. 紫外線殺菌法の効果は、紫外線が照射される部分のみであり、陰の部分の殺菌効果は期待できない。
4. 次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルス対策の消毒剤として有効であり、金属に使用しても腐食しない。

問7 次の食品の腐敗・変敗に影響する条件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. 温度：20℃から30℃では、多くの微生物が増殖しやすい。
2. 水素イオン濃度（pH）：7.0～7.6の微アルカリ性では、多くの細菌が増殖しやすい。
3. 水分活性（ A_w ）：0.65以下でほとんどの微生物が増殖する。
4. 水分：60%以上の食品は、腐敗・変敗しやすい。

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

1. 包装資材、調理した人の毛髪、昆虫、加工時の器具の部品などが食品中の異物となる。
2. 食品の保管場所の整理整頓や清掃に留意する必要は無い。
3. 毛髪の混入は、作業衣、帽子等の不適切な着用などが原因となる。
4. 大量の製品を調理する施設では、金属探知機の導入が有効である。

問9 次の食品添加物の組合せのうち、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。

1. 保存料 — 亜硝酸ナトリウム
2. 漂白剤 — ソルビン酸カリウム
3. 発色剤 — バニリン
4. 甘味料 — サッカリン

問10 次の食品のうち、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. 乳
2. さば
3. バナナ
4. まつたけ

問 11 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. 食品製造従事者は、清潔な作業衣、前掛、帽子、マスクなどを着用する。
2. 食品製造従事者は、指輪、時計、アクセサリ類は外す。
3. 食品製造従事者の健康状態は、食品の安全性に影響しないので、健康管理に気を付ける必要はない。
4. 食材や製品を保管する場合は、区別して保管するなど、汚染が起こらないように注意する。

問 12 次の HACCP 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. HACCP システムの導入は 7 原則 12 手順に沿って進める。
2. HACCP システムにおいては、最終製品の微生物学的・化学的試験に重点をおいている。
3. HACCP システムを効果的に機能させるには、一般的衛生管理プログラムの確実な実行が重要である。
4. 厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルは、HACCP の概念に基づいて作成されている。

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、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンを五大栄養素という。
2. 成人の体の50%~60%は、水分で構成されている。
3. 炭水化物、脂質、ビタミンは、活動のエネルギー源となる。
4. 無機質は、体の組織をつくる。

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. 離乳食は、生後3か月頃から始める。
2. 幼児期は、間食によって、不足するエネルギーを補う。
3. 成人期は、動物性脂肪や食塩の摂取に注意する必要はない。
4. 高齢期は、一般的にエネルギー必要量が減少するため、たんぱく質の摂取は控える。

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. 通常、砂糖といわれるショ糖は、少糖類である。
2. 炭水化物は、エネルギーとして利用されるとき、ビタミンB₁が必要となる。
3. でんぷんに水を加えて加熱するとβでんぷんになり、このことを糊化という。
4. 食物繊維は、水溶性食物繊維と不溶性食物繊維に分けられ、水溶性食物繊維には血清コレステロールや血糖上昇抑制作用などがある。

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. 成人の肥満の指標は、BMI（体格指数）が27以上である。
2. 痛風の食事は、プリン体を多く含む食品を避けるが、アルコールの制限はしなくてよい。
3. 高血圧症の食事は、食塩やカリウムの摂取を制限する。
4. 貧血の中で最も多い鉄欠乏性貧血では、良質なたんぱく質やビタミンCを十分に摂取する。

問5 次のビタミン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. ビタミンは、一般的に体内で合成できないため、食物から摂取しなければならない。
2. 脂溶性ビタミンには、ビタミンB群やビタミンCがある。
3. ビタミンAの欠乏症として、脚気がある。
4. ビタミンCは、果物や緑黄色野菜に多く含まれ、熱に強い。

問6 次のたんぱく質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. 体内で合成できないアミノ酸を必須アミノ酸といい、7種類ある。
2. たんぱく質は、消化酵素によってアミノ酸に分解され、小腸から吸収される。
3. たんぱく質は、代謝に必要な酵素やホルモンの原料となる。
4. たんぱく質の栄養価は、構成するアミノ酸の種類と量によって決まる。

製菓理論

問1 次の米粉の原料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. 上新粉 | — | うるち米 |
| 2. 求肥粉 | — | もち米 |
| 3. 道明寺粉 | — | うるち米 |
| 4. 寒梅粉 | — | もち米 |

問2 次のドウ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. 水と小麦粉の割合がおよそ1：1である。
2. グルテンの形成を促進することが多い。
3. 流動性はないが、比較的やわらかい。
4. パン生地などに利用される。

問3 次のでんぷんで作ったゲルの透明度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. とうもろこし | — | 不透明 |
| 2. じゃがいも | — | 透明 |
| 3. さつまいも | — | 透明 |
| 4. くず | — | 不透明 |

問4 次の砂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. 三温糖は製造工程中の数回の煮詰めで糖液がカラメル化しているため、そこから得られる三温糖も着色され、特有の風味をもつ。
2. 粉砂糖はグラニュー糖を微粉末に加工したものである。
3. 黒砂糖はさとうだいこんの搾汁を直接結晶化させた含蜜糖の一種である。
4. 和三盆糖は四国の讃岐地方、阿波地方産の日本特有の砂糖である。

問5 次の砂糖の製菓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. 砂糖は水に非常によく溶け、その水分を強く抱え込み離さない。
2. 砂糖の加熱によるカラメル化、砂糖とアミノ酸のアミノカルボニル反応で、複雑なメラノイジン物質ができ、食品の色や香りに関与する。
3. たんぱく質に砂糖を加えると、その熱凝固温度が高くなり、口当たりがなめらかでソフトになる。
4. 砂糖は結晶化しにくい。

問6 次の油脂の可塑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. 可塑性範囲は油脂の種類によって異なる。
2. 油脂の成型は固体脂指数と水分含量の影響を受ける。
3. ショートニングは可塑性範囲が広い。
4. ココアバターの代用脂は可塑性範囲が狭いものが好まれる。

問7 次のショートニング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. バターの代用品としてアメリカで誕生した。
2. 精製動植物性油脂である。
3. 硬化油などを急冷して練り合わせて製造される。
4. マーガリンとの大きな違いは、水分、乳成分を含まないことである。

問8 次の卵黄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. 卵黄に含まれるリポたんぱく質は、水中油滴型の乳濁液を作る性質がある。
2. 卵黄に含まれるオボムチンには強い乳化作用がある。
3. バターケーキ類などの生地を調整する際、配合原料がよく均一に分散するのは、卵黄の乳化力が大きな役割を果たしているためである。
4. 卵黄の乳化力は pH、温度、かくはん方法に影響される。

問9 次の乾燥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. 乾燥卵は、噴霧乾燥法などにより水分を除去し、粉末状やフレーク状にしたものである。
2. 乾燥卵は凍結卵よりさらにたんぱく質の変性が著しい。
3. 乾燥全卵の水和液は起泡性を示し、起泡性を利用する菓子の製造に適している。
4. 乾燥卵白の水和液はある程度の起泡性を示す。

問10 次の全粉乳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. 牛乳を噴霧乾燥し粉末状にしたものである。
2. 製菓材料として用途が広い。
3. 脂肪分が高いため酸化しやすい。
4. スキムミルクともいう。

問 11 次のカカオマ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. 生のカカオ豆をそのまま磨碎したものである。
2. 苦味が非常に強い。
3. 黒っぽい茶色をしている。
4. チョコレート生地に混ぜて苦味、風味、色などを加える際に使用する。

問 12 次のブルーム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. ブルームとはチョコレート独特のつややかな光沢がなくなり、口溶け、なめらかな舌ざわりを失い、風味が低下する現象である。
2. ブルームはチョコレートの保管中に温度や湿度の急激な変化や、振動や衝撃などを受けると起きる。
3. ブルームは製造過程においてテンパリングが適正に行われなかったことに由来する可能性がある。
4. ブルームには脂肪が分離し固結化したバターブルームと砂糖がチョコレートの表面に浮いたスイートブルームとがある。

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. なし — 二十世紀 長十郎 幸水
2. びわ — 福原早生 茂木 田中
3. あんず — 信州大実 ハーコット ゴールドコット
4. すもも — 平和 昭和 新潟大実

問 14 次のくるみ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. ウォールナッツともいい、硬い外果皮を持つ。
2. 炭水化物を主成分とする種実である。
3. ペルシャぐるみ（欧州ぐるみ）は、果肉が大きいので装飾用に向いている。
4. 日本産のくるみには、しなの、おに、てうち、ひめなどの品種がある。

問 15 次の寒天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. 紅藻類のテングサ、オゴノリ、エゴノリなどから熱水抽出された多糖類である。
2. 凝固温度は、0.5～2.0%の寒天溶液で28～35℃である。
3. ゲルの融解温度は10℃と低く、夏季の室温では融解する。
4. 餡や泡立てた卵白は、凝固開始温度付近の40～45℃で混ぜる。

問 16 次の蒸留酒の主な原料と原産国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。

(蒸留酒)		(主な原料)		(原産国名)
1. ラム	—	さとうきび	—	ジャマイカ
2. カルヴァドス	—	ぶどう	—	イギリス
3. ジン	—	ライ麦、大麦	—	オランダ
4. 焼酎	—	麦、いも、そば	—	日本

問 17 次のフレーバーとその原料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。

(フレーバー名)		(原材料)
1. クマリン	—	桜の葉
2. バニリン	—	バニラビーンズ
3. シナモン	—	アンバーgris
4. チョコレート	—	カカオビーンズ

問 18 次の重曹（炭酸水素ナトリウム）に関する記述のうち、() に入る語句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。

ガス発生剤として最も広く使用されている。(①) °Cを過ぎてからガス発生が活発になるので、表面があらくなり、ひび割れができる。理論的には1 gで(②) mlのガスを発生する。反応後に、(③) が生地中に残りアルカリ性を示すので、小麦粉のフラボノイド色素は(④) 色となり、同時に味の低下が起きる。したがって単独使用はほとんどなく、(⑤) 剤と併用される。

- | | | | | | | | | | |
|----|-----|---|------|---|-----------|---|-----|---|-----|
| 1. | ①90 | — | ②567 | — | ③炭酸アンモニウム | — | ④黄褐 | — | ⑤緩和 |
| 2. | ①80 | — | ②133 | — | ③炭酸ナトリウム | — | ④淡黄 | — | ⑤酸性 |
| 3. | ①70 | — | ②700 | — | ③炭酸アンモニウム | — | ④黄褐 | — | ⑤酸性 |
| 4. | ①60 | — | ②418 | — | ③炭酸ナトリウム | — | ④淡黄 | — | ⑤緩和 |

問 19 次のグリセリン脂肪酸エステル（モノグリセリド）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. モノグリともいわれる。
2. プロピレングリコール脂肪酸エステルと併用することが多い。
3. 水中油滴型の乳化剤に利用する。
4. 起泡性、泡安定性に優れている。

問 20 次の天然着色料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。

	(色素名)		(色調)		(原料)
1.	カラメル	—	紅～褐	—	糖類焙焼
2.	クルクミン	—	黄	—	うこん (ターメリック)
3.	フィコシアニン	—	青	—	藍藻類 (スピルリナ)
4.	シソニン	—	緑	—	紅麹カビ

選択問題

<和菓子>

問1 次のうち、秋（陰暦の月名で葉月、長月、神無月）にちなんだ和菓子として、誤っているものの一つを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 錦玉羹
2. 栗鹿の子
3. 月見だんご
4. 亥の子餅

問2 次の生餡の製造に関する記述のうち、誤っているものの一つを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 豆は大きさが均一で色つやが美しく、風味があり、煮えやすくて煮えむらがないものを選ぶ。
2. 浸漬後の豆は浸漬前の豆に比べて重量が約4倍、容積が約5倍になる。
3. びっくり水とは、煮汁が沸騰したら湯温が50℃以下になるように水を加えることである。
4. 渋切りとは、豆のしわがのびたら、ざるなどにあげて煮汁をいったん捨てることである。

問3 次の「六つ種半」に関する記述で、() に入る語句として正しいものの一つを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

六つ種半とは、でき上がり重量の(①)の生地で包餡をすることである。すなわち、生地：餡=1：(②)となる。全体が45gの場合、生地は約(③)g、中餡(④)gで包餡する。

1. ① 1/6 - ② 6 - ③ 8 - ④ 37
2. ① 3/6 - ② 2 - ③ 23 - ④ 22
3. ① 1/6.5 - ② 5.5 - ③ 7 - ④ 38
4. ① 3/6.5 - ② 3.5 - ③ 21 - ④ 24

問4 次の和菓子製造に用いる器具に関する記述のうち、誤っているものの一つを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. さわりとは、餡を練るための銅製の鍋である。
2. どらさじとは、やわらかい生地をすくいとるための浅いさじである。
3. わたしとは、製品を並べて冷ますためのすだれなどを敷いた容器である。
4. ちゃつきりとは、細い刃先で練り切り餡を切り起すための小型のハサミである。

<洋菓子>

問1 次のパータ・ジェノワ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. 基本的に共立法で作る。
2. 全卵を湯煎にかけて38℃前後に温める。
3. 一般的に油脂は入らないので、軽い仕上がりになる。
4. 流動性があるので、型に入れて焼き上げる。

問2 次のパウンドケーキ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. 一般的にバター、砂糖、卵、小麦粉の量を同量使用する。
2. バターはかたすぎるとクリーミングしにくくなるので、完全に溶かしてから使う。
3. バターは空気を含ませるように、しっかりとかくはんする。
4. 卵を冷たいまま加えたり一度に加えたりすると、バターが卵を含みきれなくなり分離するので、常温のものを使用し、数回に分けて加える。

問3 次のラング・ド・シャ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. 薄くて細長い棒状の形から「猫の舌」という名がついたといわれている。
2. 卵白のみを使用する。
3. オーブンで周囲がきつね色、中心部が白っぽく仕上がるように焼き上げる。
4. 焼き上がったらオーブンの中でゆっくり冷ます。

問4 次のガナッシュ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. 水が入ると分離しやすくなる。
2. 生クリームはよく沸騰させてから加える。
3. チョコレートは空気が入るように手早くかくはんする。
4. チョコレートを冷却する際はゆっくりと温度を下げる。

<製パン>

問1 次のベンチタイム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. 分割、丸めによって引き締まった生地を、休ませてゆるませ、成形しやすくするための工程である。
2. グルテンの構造の乱れを整え、生地の表面に薄い膜を張らせる。
3. 基本的に発酵時に比べて温度は10℃高くし、湿度は30%低くする。
4. 生地が1.7～2.0倍に膨張するくらいを目安とする。

問2 次のフランスパン（直捏法）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. ミキシングは強くなりすぎるとボリュームが出なくなる。
2. 捏ね上げ温度が高くなりすぎると、ホイロのときに生地が乾きやすくなる。
3. パンチは生地を軽く折りたたむ程度にする。
4. 分割した生地を丸めるときは、必要以上にガスを抜かない。

問3 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. デンマーク — デニッシュペストリー
2. フランス — グリッシーニ
3. イギリス — スコーン
4. 日本 — クリームパン

問4 カイザーゼンメル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. ミキシングは薄い膜ができるまで捏ねる。
2. 成形はしっかりと表面が張るように丸める。
3. 型押しした面を表にして発酵させる。
4. 焼成時のスチームはたっぷり入れる。