

令和2年度 岡山県製菓衛生師試験問題

令和2年8月8日(土) (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り、汚し、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
●	⑩	⑩	⑩

◎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、「法律とその法律に規定されている事項」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法 — 食品衛生監視員による監視指導
- ② 健康増進法 — 受動喫煙の防止
- ③ 食品安全基本法 — 食品健康影響評価の実施
- ④ 食品表示法 — HACCPに基づく衛生管理

問2 次の①～④のうち、「食品衛生法」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 食品添加物として使用できるのは天然香料のみで、化学的合成品の使用は禁止されている。
- ② この法律で「食品」とは、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を除くすべての飲食物である。
- ③ 清涼飲料水製造業は、営業の許可が必要な業種に含まれる。
- ④ ポジティブリスト制度は、食品中に残留する農薬などが一定の量を超えて残留する食品の販売などを原則禁止する制度である。

問3 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。

香川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、香川県から岡山県に引越したため住所地が変わったが、本籍地は香川県のままである。

- 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。

Ⅱ 公衆衛生学

問4 次の①～④のうち、「ある地域の1年間の人口動態の調査事項」として、必要でないものを1つ選びなさい。

- ① 出生数
- ② 死亡数
- ③ 老年人口
- ④ 婚姻数

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

- ① 1983年以降、我が国の平均寿命は、男女ともに世界最長である。
- ② 平均寿命とは、1歳の平均余命のことである。
- ③ 有病率とは、ある時点でのその集団における病気にかかっている者の割合をいう。
- ④ 平成30年人口動態統計（厚生労働省）における死因別死亡順位の1位は、老衰である。

問6 次の①～④のうち、「水道法の規定に基づく水道水の水質基準項目」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 一般細菌と大腸菌の基準値は、1mlの検水で形成される集落数が100以下であること。
- ② pH値の基準値は、7.0以上7.8以下であること。
- ③ 味、臭気は、異常でないこと。
- ④ 重金属に関する基準は、示されていない。

問7 次の①～④のうち、「ダニが媒介する感染症」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 疥癬
- ② 日本紅斑熱
- ③ ライム病
- ④ デング熱

問8 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 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。
- ② 空気中の化学的成分の組成比は、多い順に窒素、二酸化炭素、酸素である。
- ③ シックハウス症候群の原因となる代表的な化学物質にホルムアルデヒドがある。
- ④ ビタミンDは、骨の成長にとって大切なビタミンであり、幼少年期にこれが不足するとくる病になる。

問9 次の①～④のうち、「指定感染症」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 感染力、罹患した場合の重篤性などに基づく総合的な観点からみた危険性が極めて高い感染症をいう。
- ② 国が感染症発生動向調査を行い、必要な情報を国民や医療関係者に提供・公開し、発生拡大を防止する必要のある感染症をいう。
- ③ 新たに人から人に伝染する能力を有することとなったインフルエンザウイルスを病原体とする感染症をいう。
- ④ 既知の感染症の中で1～3類、新型インフルエンザ等感染症に分類されない感染症であり、1～3類に準じた対応の必要が生じた感染症をいう。

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、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 空腹時血糖値
- ② 尿酸値
- ③ 血清クレアチニン値
- ④ γ -GTP値

問11 次の①～④のうち、「生活習慣病の予防」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 適正な睡眠（7～8時間）
- ② 適度の喫煙
- ③ 定期的な運動
- ④ 間食を控える

問12 次の①～④のうち、「職業病と主な関係する職業」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 白ろう病 — ガラス工
- ② 職業性難聴 — 製缶工
- ③ 減圧症 — 潜かん工
- ④ 電光性眼炎 — 溶接工

Ⅲ 食品衛生学

問13 次の①～④のうち、「食中毒の病因物質と原因食品」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① アニサキス — サバ
- ② サルモネラ属菌 — 卵
- ③ テトラミン — マグロ
- ④ ノロウイルス — カキ

問14 次の①～④のうち、「カンピロバクター食中毒」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 加熱不十分な鶏肉が原因で発生することが多い。
- ② 潜伏期間は、およそ2～7日間である。
- ③ 主な症状として、下痢、嘔吐がある。
- ④ 10万個以上の菌を摂取しなければ、発症しない。

問15 次の①～④のうち、「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 食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける（殺す）」である。
- ② 患者を食中毒と診断した医師は、保健所への届け出が義務付けられている。
- ③ 食中毒の主な病因物質として、細菌、ウイルス、自然毒、化学物質がある。
- ④ 細菌性食中毒は、例年12月～2月にかけて多く発生する傾向がある。

問16 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 キシリトール — 甘味料
- ② 亜硫酸ナトリウム — 発色剤
- ③ バニリン — 着香料
- ④ 安息香酸 — 保存料

問17 次の①～④のうち、「食品とその食品に使用できる食品添加物」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① マーガリン — ソルビン酸
- ② 食肉 — 食用赤色104号
- ③ ジャム — サッカリン
- ④ リンゴ — イマザリル

問18 次の①～④のうち、「有害物質と関係が深い食品」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① カドミウム — 玄米
- ② メチル水銀 — マグロ
- ③ アフラトキシン — リンゴジュース
- ④ デオキシニバレノール — トウモロコシ

問19 次の①～④のうち、「食品中の有害物質」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 セシウム137は、食品とともに体内に入ると、主に筋肉に分布し、内部被ばくの原因となる。
- ② DDT、BHCは、特定化学物質に指定されており、現在、使用が禁止されている。
- ③ 清涼飲料水の成分規格として、容器に由来するスズの含有量の基準値が定められている。
- ④ ADIとは、人がその食品添加物を毎日食べ続けても健康に影響を及ぼさない、1週間当たりの摂取量のことである。

問20 次の①～④のうち、「最も高い殺菌力を示すエタノール水溶液の濃度」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 85～90%
- ② 75～80%
- ③ 65～70%
- ④ 55～60%

問21 次の①～④のうち、「殺菌と消毒」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 紫外線殺菌灯による消毒は、光線の照射された表面だけが殺菌され、光線の当たらない影の部分や内部には効果がない。
- ② 次亜塩素酸ナトリウムは、温度の上昇や時間の経過によって効力が弱くなるので、その都度調製して使用する。
- ③ 乾熱消毒は、病原微生物に汚染されたものを焼き捨てる方法である。
- ④ 蒸気消毒は、消毒釜を用いる流通蒸気による方法と、高圧滅菌器を用いる高圧蒸気による方法がある。

問 2 2 次の文章は、「食品の劣化」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。

食品の (A) とは、食品中の炭水化物や脂肪が分解され、風味が悪くなり、食用不適となる現象である。一方、(B) とは、主に食品中のたんぱく質が微生物によって分解され、アンモニアなどの悪臭物質を生じるような現象である。

- | | (A) | (B) |
|---|-----|-----|
| ① | 腐敗 | 変敗 |
| ② | 酸敗 | 変質 |
| ③ | 腐敗 | 酸敗 |
| ④ | 変敗 | 腐敗 |

問 2 3 次の①～④のうち、「食品取扱者の衛生」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 手洗い後、ペーパータオルで手を拭くのがよい。
- ② 調理場の中には、スマートフォン以外の物を持ち込んではいけない。
- ③ 病原菌の健康保菌者から感染が拡大することはない。
- ④ 手指に化膿性の傷がある者は、絆創膏を貼り付けて調理業務に従事しなければならない。

問 2 4 次の①～④のうち、「HACCP」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 HACCPは、農薬、抗菌性物質などの化学物質や異物混入防止にも活用することができる。
- ② HACCPは、最終製品の検査に重点を置いている。
- ③ HACCPプランというマニュアルの作成、それに基づいた管理とその記録が基本となる。
- ④ HACCPプランは、危害分析などの7原則とチーム編成から始まる12手順で作成される。

IV 栄養学

問25 次の①～④のうち、「栄養素」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 五大栄養素とは、炭水化物、たんぱく質、脂質、食物繊維、ビタミンの5つである。
- ② ビタミンは、体の働きを調節する栄養素である。
- ③ 炭水化物、脂質、たんぱく質は、エネルギーを供給する栄養素である。
- ④ 体内に取り入れた栄養素を体成分に転換することを同化、反対に体成分を分解することを異化という。

問26 次の①～④のうち、「糖の名称とその分類」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① デオキシリボース — 二糖類
- ② スクロース — 単糖類
- ③ マルトース — 多糖類
- ④ マンノース — 単糖類

問27 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 たんぱく質の化学的評価法として、アミノ酸価（アミノ酸スコア）がある。
- ② 非必須アミノ酸は、体内で合成できないので、食物から摂取しなければならない。
- ③ たんぱく質は、胃においてペプシンの作用によってペプトンに分解される。
- ④ たんぱく質は、骨、筋肉、皮膚、毛髪、結合組織などの生体の構成成分である。

問28 次の①～④のうち、「ビタミンと欠乏症」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ビタミンB₁₂ — 壊血病
- ② 葉酸 — ペラグラ
- ③ ビタミンC — 脚気
- ④ ビタミンA — 夜盲症

問29 次の①～④のうち、「水」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 成人は、一般的に1日に約2,500mlの水を摂取し、排泄している。
- ② 成人は、一般的に体重の約80%を水が占めている。
- ③ 男性は、女性に比べて体水分量が多い。
- ④ 皮膚や肺から水蒸気として失われる水分を不感蒸泄という。

問30 次の①～④のうち、「ライフステージ別の栄養学」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 妊娠前期は、妊娠貧血、妊娠糖尿病などの疾病予防、妊娠後期は、つわり対策のための栄養管理が必要である。
- ② 幼児期における間食は、栄養補給、水分補給、精神的緊張の緩和などの目的がある。
- ③ 学童期から思春期は、食生活を改善する力や食生活の管理能力を養い、食習慣が完成する重要な時期である。
- ④ 高齢期は、咀嚼障害、嚥下障害、味覚の低下などにより食欲が低下し、食事摂取量が低下する。

V 食品学

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

- ① 上新粉は、もち米を粉末状にしたものである。
- ② うるち米のでんぷんは、アミロペクチン100%である。
- ③ α 化米は、うるち米の炊きたて飯を急速に乾燥させたものである。
- ④ 米、小麦、トウモロコシは、「三大穀物」と呼ばれている。

問3 2 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 塩蔵法とは、食塩を添加する食品の貯蔵法であるが、細菌は1%程度の食塩濃度では発育しない。
- ② 酢漬法には、食酢を使用するが、食酢には酢酸が30～40%程度含まれる。
- ③ 砂糖漬とは、濃厚砂糖液中に浸漬する方法であるが、ジャムやゼリーは、一般的に20%程度の糖濃度になっている。
- ④ 人体に害のない合成保存料や酸化防止剤などの化学物質を添加することによって食品の変質を防ぎ、食品の鮮度を維持する保存方法がある。

問3 3 次の①～④のうち、「食品とその辛味成分」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 トウガラシ — カプサイシン
- ② カラシ — アリルイソチオシアネート
- ③ サンショウ — ピペリン
- ④ ショウガ — ジンゲロン

問34 次の①～④のうち、「飲用乳」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 生乳とは、搾乳したままの牛の乳をいう。
- ② 成分調整牛乳とは、牛乳から乳脂肪分、その他の成分の一部を除去したものをいう。
- ③ 加工乳とは、生乳、牛乳、特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したものであって、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料以外のものをいう。
- ④ 低脂肪牛乳とは、成分調整牛乳であって、乳脂肪分0.5%以下のものをいう。

問35 次の①～④のうち、「アレルギーとなりうる特定原材料7品目に含まれるもの」の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 卵、落花生
- ② 乳、大豆
- ③ 小麦、そば
- ④ えび、かに

問36 次の文章は、「消費期限と賞味期限」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。

「消費期限」とは、定められた方法で保存した場合、腐敗、変敗、その他の(A)の劣化がなく、(B)を欠く恐れがないと認められる期限である。一方、「賞味期限」とは、定められた方法で保管した場合において、(A)の保持が十分に可能であると認められる期限である。

- | | (A) | (B) |
|---|------|--------|
| ① | 風味 | — 栄養成分 |
| ② | 栄養成分 | — 色合い |
| ③ | 品質 | — 安全性 |
| ④ | 安全性 | — 風味 |

VI 製菓理論及び実技

問37 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 小麦粉の主成分は、でんぷんである。
- ② 小麦粉は、灰分含量の違いにより、1等粉や2等粉といった等級に分かれる。
- ③ 中力粉のたんぱく質含量は、デュラム粉より多い。
- ④ 小麦の胚乳部分は、小麦粉に加工される。

問38 次の①～④のうち、「グルテン」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 小麦粉の主なたんぱく質は、グルテニンとグリアジンであり、これらが結合したものをグルテンという。
- ② 食塩は、グルテンに作用し、生地粘弾性を強める。
- ③ ショートニングは、グルテンの網目構造の形成を促進する。
- ④ アルコールは、グルテンに作用し、生地の伸展性を上げる。

問39 次の①～④の「酒類」のうち、蒸留酒に該当するものを1つ選びなさい。

- ① ウオッカ
- ② ビール
- ③ ベルモット
- ④ シェリー

問40 次の①～④のうち、「でんぷんの老化（β化）」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① でんぷんの老化は、でんぷんに水を加え、加熱することにより起こる。
- ② でんぷんの老化により、分子内の構造は、規則性を失う。
- ③ でんぷんの老化は、水分含有量が30～60%のとき最も進みやすい。
- ④ でんぷんの老化は、加熱時間が長いほど進みやすい。

問41 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 卵白の固形分の約90%は、たんぱく質である。
- ② 卵黄の固形分の約60%は、たんぱく質である。
- ③ おおむね、卵殻：卵白：卵黄＝1：6：3の重量比率からなっている。
- ④ 卵白は、外側から外水様卵白、濃厚卵白、内水様卵白で構成されている。

問42 次の①～④のうち、「メレンゲ」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① メレンゲは、脂質が液体の表面張力を弱める性質を利用して作られる。
- ② 卵白を温めると粘度が低下し、泡立ちやすくなり、メレンゲが安定する。
- ③ 泡立ての過程で加熱しないメレンゲをイタリアンメレンゲという。
- ④ 卵白に砂糖を加え、湯煎で50℃程度に加熱して泡立てるメレンゲをスイスメレンゲという。

問43 次の①～④のうち、「甘味料」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 水飴の強い粘りや保水性は、果糖によるものである。
- ② トレハロースは、ショ糖よりも甘味が強い。
- ③ 果糖ブドウ糖液糖は、果糖の比率が50%未満のものをいう。
- ④ ソルビトールやエリスリトールは、糖アルコールである。

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

- ① 白双糖は、グラニュー糖より粒子が小さい。
- ② 上白糖は、欧米での生産量が多い。
- ③ 三温糖は、粒子が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 砂糖の主な甘味成分は、ブドウ糖が2分子結合した構造を持つショ糖である。

問45 次の①～④のうち、「油脂のクリーミング性」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質。
- ② 生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質。
- ③ 油脂が生地中に薄いフィルム状になって広がり、生地などにサクサクしたもろい食感を与える性質。
- ④ 油脂の浸み込みによる味付けを効率的にする性質。

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 マーガリンは、バターの代用品としてフランスで開発され、発達したものである。
- ② ショートニングは、精製した動植物油脂又は硬化油を主原料としている。
- ③ ラードは、精製した豚の脂肪でつくる。
- ④ バターは、全乳から脂肪分を集めたもので、一般的に脂肪分を約25%含んでいる。

問47 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 牛乳に含まれるたんぱく質の中で最も多いのは、アルブミンである。
- ② 牛乳に含まれる炭水化物は、ほとんどがラクトースという二糖類である。
- ③ 製造工程で乳脂肪を直径1 μ m以下に砕く均質化を施した牛乳をノンホモ牛乳と呼んでいる。
- ④ 牛乳の固形分のうち、最も多いのは、たんぱく質である。

問48 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 全脂加糖練乳は、ショ糖が多く含まれているので、防腐力に優れ、保存性が高い。
- ② チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたもので、たんぱく質含有量が多い。
- ③ 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、脂肪含有量が高く、劣化しやすい。
- ④ ホエーパウダーは、バター製造の際、バターをとった残りの乳清を乾燥粉末化したものである。

問49 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 ココアバターは、カカオ豆に含まれている脂肪であり、淡黄白色でカカオ特有の芳香を有している。
- ② カカオ豆に含まれるカカオタンニンは、酸化しやすく空気に触れると速やかに分解して有色物質に変化する。
- ③ チョコレートは、口に入れるとすぐ溶ける性質があるが、これはココアパウダーの特徴によるものである。
- ④ 純チョコレートは、ココアバター含量が多いので、夏の気温では軟らかすぎ、冬は硬すぎる。

問50 次の①～④のうち、「果実が完熟するまでの過程における果実中のペクチン質の変化」について、正しい順に並べたものを1つ選びなさい。

- ① プロトペクチン → ペクチン → ペクチン酸
- ② プロトペクチン → ペクチン酸 → ペクチン
- ③ ペクチン酸 → ペクチン → プロトペクチン
- ④ ペクチン酸 → プロトペクチン → ペクチン

問51 次の①～④のうち、核果類に分類される果実に該当するものを1つ選びなさい。

- ① リンゴ
- ② モモ
- ③ ラズベリー
- ④ ミカン

問52 次の①～④のうち、「ジャム類」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 ジャムは、果実をそのまま又は果肉を破碎し、適量の砂糖を加えて煮詰めたもので、ペクチン、有機酸を補添することもある。
- ② ジャム類は、JAS（日本農林規格）法により規格が定められており、その材料として果実以外の使用は認められていない。
- ③ マーマレードは、果皮又は果肉を入れたもので、果実が主体となっている。
- ④ プレザーブは、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る。

問53 次の①～④のうち、「ゼラチン」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ゼラチンの原料は、植物性食品である。
- ② ゼラチンを溶かすときは、40～50℃で加熱する。
- ③ 生のキウイフルーツは、ゼラチンの凝固に影響を与えない。
- ④ ゼラチンは、一般的に10～12%の濃度で使用される。

問54 次の①～④のうち、「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 水溶性香料は、香気成分をアルコール、グリセリン、水などの混合液に溶かして水溶性にしたものである。
- ② 油性香料は、耐熱性が比較的高いので、飴菓子や焼き菓子などに使用される。
- ③ 粉末香料は、香気成分の発散はほとんどなく、熱や紫外線に弱い。
- ④ 乳化性香料は、アイスクリームやカスタードクリームなどに使用される。

問55 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 炭酸水素アンモニウムは、重曹とも呼ばれ、水溶液を加熱すると二酸化炭素を発生する。
- ② ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に数種類のアルカリ性剤と緩和剤を加えたものである。
- ③ イーストパウダーは、ベーキングパウダーより発泡率が高い。
- ④ 酵母は、化学的膨脹剤である。

【選択問題】和菓子

問56 次の①～④のうち、水分含量の違いで区別したとき、半生菓子に該当するものを1つ選びなさい。

- ① 最中
- ② ういろう
- ③ 練切り
- ④ 落雁

問57 次の①～④の「流し物」のうち、道明寺粉を使用するものを1つ選びなさい。

- ① 吉野羹
- ② みぞれ羹
- ③ 淡雪羹
- ④ 味甚羹

問58 次の①～④のうち、「和菓子の用語」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 「倍割」とは、砂糖を他の材料の半量使用することである。
- ② 「泡切り」とは、混ぜ合わせた生地などの泡を潰すことである。
- ③ 「なく」とは、製品が吸水してベタベタになった状態のことである。
- ④ 「ふを切る」とは、弾力や粘りをなくすことである。

問59 次の①～④のうち、「季節とその季節にちなんだ和菓子」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 春 — 葛桜
- ② 夏 — 若あゆ
- ③ 秋 — 草餅
- ④ 冬 — 栗羊羹

問60 次の①～④のうち、「練り上げた餡の含糖率の計算式」として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 使用した糖類の重量÷生餡の重量×100
- ② 使用した糖類の重量÷練り上がり餡の重量×100
- ③ 練り上がり餡の重量÷生餡の重量×100
- ④ 生餡の重量÷練り上がり餡の重量×100

【選択問題】洋菓子

問56 次の①～④の「洋菓子の用語」のうち、ナッペを意味するものを1つ選びなさい。

- ① みじん切りにする。
- ② 覆うようにかける、塗る。
- ③ 薄切りにする。
- ④ 生地やクリームを絞る。

問57 次の①～④のうち、「カスタード・プディングを蒸し焼きにするオーブンの加熱条件」として、最も適したものを1つ選びなさい。

- ① 150℃、10分
- ② 150℃、30分
- ③ 200℃、10分
- ④ 200℃、30分

問58 次の①～④のうち、「オーブンで焼き上げる生地と菓子」の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 発酵生地 — ラング・ド・シャ
- ② 凝固生地 — マドレーヌ
- ③ 加熱生地 — マカロン
- ④ 気泡生地 — シュクセ

問59 次の①～④のうち、「バターケーキ」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、バター、砂糖、卵の4種類の材料を等量使って作った菓子をいう。
- ② オールインワン法は、最初に薄力粉とバターを攪拌し、砂糖を少しずつ加えて混ぜ合わせ、最後に全卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる方法である。
- ③ シュガーバター法は、最初に砂糖とバターをすり混ぜ、全卵を数回に分けて加え、さらにすり混ぜ、最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる方法である。
- ④ 焼成温度が低い場合は、製品に白い斑点ができる。

問60 次の①～④のうち、「イタリアンメレンゲを使用したバタークリームの特徴」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 着色効果が悪い。
- ② 口当たりが軽い。
- ③ 卵黄を用いず、熱いシロップで熱処理するので、日持ちがよい。
- ④ 光沢があり、白っぽい。

【選択問題】 製パン

問56 次の①～④のうち、ハード系パンに該当するものを1つ選びなさい。

- ① グラハムブレッド
- ② ブリオッシュ
- ③ クロワッサン
- ④ カイザーゼンメル

問57 次の①～④のうち、「製パンのミキシングの各段階と生地の状態」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 つかみどり段階 — 材料が雑然と混じった状態
- ② 水切れ段階 — 生地に弾力が出て、くっつかなくなった状態
- ③ 結合段階 — 生地が粘着状になり、流動性を帯びた状態
- ④ 麩切れ段階 — 生地が弾力を失い、結合力がなくなった状態

問58 次の①～④のうち、「製パンにおける焼成」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 生地が焼成により失う重量の割合を焼減率という。
- ② 発酵した生地をオーブンで加熱すると、生地の膨張は抑制される。
- ③ 温度上昇により、酵母のガス発生は増す。
- ④ 焼成は、ホイロで製品容積の50%前後まで膨張した生地に行う。

問59 次の①～④のうち、製パンの「直捏法」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 発酵が十分に行われ、風味や食感に優れている。
- ② リテールベーカリーやインスタベーカリーなどで多く採用されている製法である。
- ③ 機械耐性に優れ、機械化に適している。
- ④ 技術的に難しいという欠点がある。

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 溶解した酵母は、常温で長時間保管できる。
- ② 酵母の活動する温度は35～38℃、pHは4～6が適している。
- ③ 食塩は、製パンにおける酵母の発酵を抑制する。
- ④ 酵母の主な酵素として、チマーゼがある。