

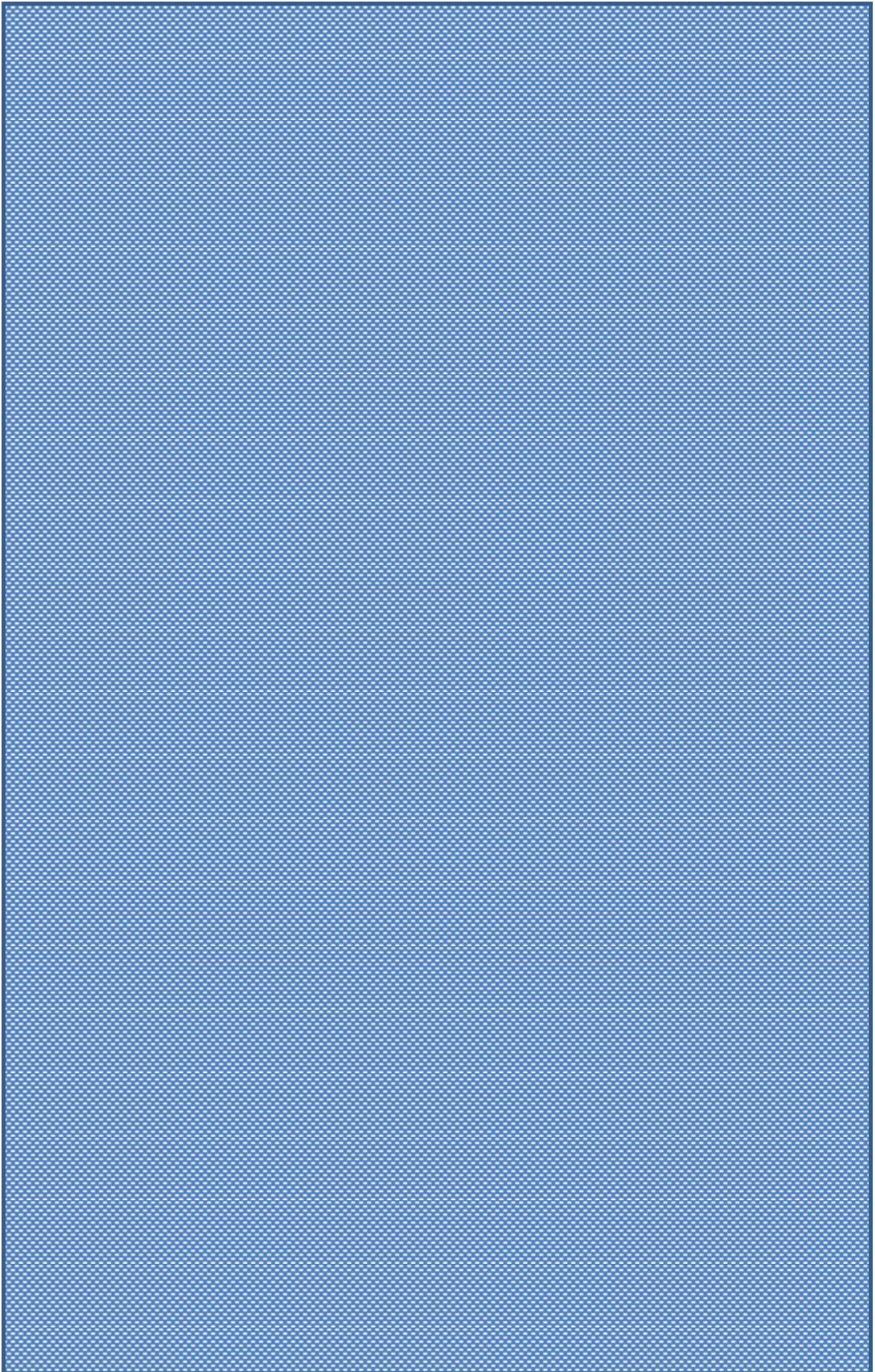
令和3年度
山梨県製菓衛生師試験問題

試験日	令和3年11月19日(金)
試験時間	午後1時30分～3時30分

【受験上の注意事項】

- 1 問題用紙と解答用紙は別々です。解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙に、受験番号と氏名を記入し、受験番号をマークしてください。受験番号がマークされていない場合は、解答が無効となる場合があります。
- 3 解答用紙は、マークシート方式です。解答用紙の解答欄の番号を1つだけ塗りつぶしてください。2つ以上の番号を塗りつぶすと、その解答は無効となります。解答用紙の《注意事項》に従い、マークしてください。マークの仕方が悪い場合は、無効となります。
- 4 問題は、衛生法規：3問、公衆衛生学：9問、食品学：6問、食品衛生学：12問、栄養学：6問、製菓理論及び製菓実技：24問（製菓理論：19問、製菓実技：5問）で全60問です。
製菓実技については、洋菓子、和菓子、製パンのうちから1つを選択し、該当する解答欄にマークしてください。2分野以上の解答欄にマークした場合は、無効となります。
- 5 試験時間中に発言をしてはいけません。用事があるときには黙って手をあげてください。なお、問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。
- 6 試験時間内の退場は、午後2時30分から3時20分まで認めます。退場を希望する人は、退場可能時間内に黙って手をあげて、試験官の指示に従ってください。なお、退場した人は再び入場することはできません。
- 7 試験問題は持ち帰ることができます。

指示があるまで、この問題用紙を開いてはいけません。



衛生法規

問1 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1つ選びなさい。

- 1 製菓衛生師法の目的は、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資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することである。
- 2 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。
- 3 製菓衛生師の免許は、特定の大学を卒業した者、又は製菓衛生師試験に合格した者に対して与えられる。
- 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。

問2 次のうち、平成30年の食品衛生法の一部改正で定められた事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 原則すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が義務づけられたが、従業員が50人未満の小規模な飲食店や菓子製造業者については免除される。
- 2 営業許可業種の一部が見直され、新たに営業届出制度が創設された。
- 3 食品リコール（自主回収）情報の報告制度が創設され、業者が製品の自主回収を行うときは、回収に着手した旨及び回収の状況を都道府県知事（保健所を設置する市又は特別区にあつては市長又は区長）に届け出なければならない。
- 4 食品用の器具・容器包装について、安全性を評価された物質のみ原材料として使用を認めるポジティブリスト制度が導入された。

問3 次の記述のうち、食品衛生法で定められた食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）において禁止されている行為として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 製造基準に合わない方法により、製造された食品を使用すること。
- 2 営業許可施設基準に合わない施設で製造された食品を販売すること。
- 3 加工基準に合わない方法により、食品を加工すること。
- 4 規格基準の規定に合わない食品を輸入すること。

公衆衛生学

問4 次のWHO（世界保健機関）憲章における健康に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 身体的、精神的、衛生的に完全に良好な状態である。
- 2 単に病気や虚弱ではないという状態ではない。
- 3 人種、宗教、政治的信念又は経済的若しくは社会的条件の差別なしにすべての人間の基本的な権利である。
- 4 健康を守ることは、個人と国家が協力することが必要である。

問5 次の人口統計に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 人口静態統計とは、ある一定の時点为期して調査した全人口の状態に関する統計である。
- 2 人口動態統計とは、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を把握する統計である。
- 3 平均寿命とは、0歳の平均余命のことである。
- ④ 合計特殊出生率は、18歳から39歳までの女性に着目した女性の年齢別出生率を合計したものである。

問6 次の疾病統計に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 主な感染症や食中毒は、感染症法および食品衛生法によって、診断した医師が、最寄りの市町村に届け出なければならない。
- ② 平成25年に「がん登録等の推進に関する法律」が制定され、平成28年に全国がん登録制度が開始された。
- 3 有病率とは、ある時点でのその集団における入院患者の割合をいう。
- 4 国民生活基礎調査は、すべての国民を対象に、保健、医療、福祉、年金、所得等国民生活の基礎的事項を把握する調査である。

問7 次の感染症のうち、「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」で三類感染症に分類されるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 コレラ
- 2 腸管出血性大腸菌感染症
- 3 腸チフス
- 4 エボラ出血熱

問8 次の感染症と主な感染経路の組合せとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|-------------------------------------|--------------|----|----------------|
| 1 | 腸管出血性大腸菌感染症 | —— | 経口感染 |
| 2 | 新型コロナウイルス感染症 | —— | 飛沫感染 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 3 麻疹 | —— | 経口感染 |
| 4 | マラリア | —— | 経皮感染（ベクター媒介感染） |

問9 次の生活習慣病に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生活習慣病対策は、成人期からの生活習慣の見直しや改善による予防が最も重要である。
- 2 メタボリックシンドローム対策として、医療保険者の義務として、40歳から74歳の被保険者に、特定健康診断と特定保健指導が実施されている。
- 3 がんの原因は、喫煙、飲酒、塩分、運動不足などが関係していることから、がんを予防するために、生活習慣を見直すことが重要である。
- 4 糖尿病は、進行すると白内障や腎障害、脳卒中などの合併症を引き起こすことがあるため、早期発見、早期治療が重要である。

問10 次の環境衛生に関する記述のうち、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となる化学物質には、ホルムアルデヒド、トルエンがある。
- 2 建築物の衛生的環境の確保については、建築物における衛生的環境の確保に関する法律のほか、労働安全衛生法にも定めがある。
- 3 廃棄物の処理及び清掃に関する法律では、一般廃棄物の処理は市町村の責務であり、産業廃棄物は都道府県に処理責任があると規定されている。
- 4 典型7公害とは、環境基本法で規定されている公害であり、大気汚染、水質汚濁、騒音、振動、地盤沈下、悪臭及び土壌汚染をいう。

問1 1 次の職場におけるメンタルヘルス対策に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 作業によって発病や悪化が促進される作業関連疾患において、近年、過労死やメンタルヘルスの不調が重視されている。
- 2 事業場におけるメンタルヘルス対策として、心理的な負担の程度を把握するために、年1回のストレスチェック制度が義務化されている。
- 3 メンタルヘルスケアは、セルフケア、ラインによるケア、事業場内産業保健スタッフ等によるケア、事業場外資源によるケアの「4つのケア」を推進することが重要である。
- 4 長時間労働者に対し、安全衛生推進者の面接が義務づけられている。

問1 2 次の水道法で定められている水道水の水質基準項目と基準値の組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 pH値 ——— 5.0以上7.0以下
- 2 一般細菌 ——— 検出されないこと
- 3 大腸菌 ——— 検出されないこと
- 4 色度 ——— 6度以下

食 品 学

問 1 3 次の栄養素に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 たんぱく質、炭水化物、脂質、ビタミン類及び無機質を五大栄養素と呼んでいる。
- 2 食物繊維は、整腸作用など身体の中で有用な働きをすることが注目され、第六の栄養素といわれることがある。
- 3 糖質や脂質は、主に身体の構成をつくる成分となる栄養素である。
- 4 ビタミンや無機質は、主に体の働きを調節する栄養素である。

問 1 4 炭水化物70g、たんぱく質10g及び脂質1gを含む食品について、次のうち、アトウォーター係数を用いて算出したエネルギーの値として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 324kcal
- 2 329kcal
- 3 724kcal
- 4 729kcal

問 1 5 次の食品の保存に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 凍結法とは、食品中の水分をいったん凍結した後に乾燥する方法で、絹豆腐や木綿豆腐は、この方法で作られる。
- 2 塩乾法とは、食塩の添加と乾燥（脱水）によって、食品に調味を加えるとともに、保存性を与える方法である。
- 3 くん煙中に含まれる殺菌作用のある成分には、アセトアルデヒド、ホルムアルデヒド、アセトンなどがある。
- 4 瓶詰・缶詰の殺菌方法として、肉類などは100～120℃の高温殺菌を行う。

問16 次の遺伝子組換え食品に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 遺伝子組換え食品とは、組換えDNA技術応用食品とも呼ばれている。
- 2 組換えDNA技術とは、他の生物から有用な性質を付与する遺伝子を取り出し、その植物等に組み込むといった技術である。
- 3 遺伝子組換え作物には、害虫やウイルスに抵抗性のあるじゃがいも、除草剤への耐性やオレイン酸を多く含む大豆などがある。
- 4 食品表示法により表示が義務付けられている遺伝子組換え作物には、大豆やとうもろこし、なたねなど8種の農作物があるが、これらを原材料とした加工食品には表示の義務はない。

問17 次の大豆に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 大豆は他の豆類に比べ、特にたんぱく質と脂質に富んでいる。
- 2 大豆のたんぱく質のグリシンは、牛乳のたんぱく質のカゼインと似ていて栄養価が高い。
- 3 大豆に含まれる脂質は、リノール酸などの必須脂肪酸が多い。
- 4 大豆に含まれる炭水化物の主成分は、オリゴ糖やガラクトン、アラバンなどの多糖類である。

問18 次の米に関する記述のうち、正しいものを次の中から1つ選びなさい。

- 1 糯米が^{もち}粳米よりねばり気があるのは、糯米は^{もち}アミロペクチンをほとんど含んでいないからである。
- 2 米を長期間貯蔵するとビタミンB₁が著しく減少する。
- 3 ^{うるち}粳米を原料とした製品には、みりん、白酒、みじん粉などがある。
- 4 米は、低温・乾燥で貯蔵すると成分変化が大きい。

食品衛生学

問19 次のうち、感染型食中毒でないものを1つ選びなさい。

- 1 サルモネラ食中毒
- 2 病原性大腸菌食中毒
- 3 黄色ブドウ球菌食中毒
- 4 腸炎ビブリオ食中毒

問20 次のサルモネラ及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 古くから知られている菌で、広くサルモネラ属菌と言われており、中でも我が国でよく知られている血清型はエンテリティディスやジフテリアである。
- 2 潜伏期間は通常20分～2時間ととても短い。
- 3 主な症状は、吐き気、腹痛、下痢であり、発熱はほとんどみられない。
- 4 原因となりやすい食品として、食肉やその加工品、鶏肉料理があげられ、菓子類では、洋生菓子の食中毒事例が比較的多い。

問21 次の食品と有害物質の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 テングタケ —— シアン化合物
- 2 フグ —— テトロドトキシン
- 3 ナッツ類 —— アフラトキシン
- 4 じゃがいも —— ソラニン類

問22 次の食品中に残留する農薬等に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 農薬の残留基準値は、全ての農作物において一律の残留基準である。
- 2 残留動物用医薬品には、ネガティブリスト制度が採用されている。
- 3 残留飼料添加物には、ポジティブリスト制度が採用されている。
- 4 残留飼料添加物のポジティブリスト制度とは、残留を認めない農薬をリスト化して示す制度である。

問23 次の菓子やパンに使用される食品添加物に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------|----|-----|----|--------------|
| 1 | サッカリンナトリウム | —— | 甘味料 | —— | 菓子、フラワーペースト類 |
| 2 | プロピオン酸カルシウム | —— | 保存料 | —— | 洋菓子、パン |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 亜硝酸ナトリウム | —— | 発色剤 | —— | 和菓子、生菓子 |
| 4 | 硫酸アルミニウムカリウム | —— | 膨張剤 | —— | 菓子、生菓子、パン |

問24 次の着色料の使用基準に関する記述において、()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。

食用赤色40号は、(ア)、(イ)に使用してはならない。

- | | (ア) | —— | (イ) |
|-------------------------------------|--------|----|---------|
| 1 | マーマレード | —— | クリーム |
| 2 | うぐいす粉 | —— | 茶 |
| 3 | バター | —— | スポンジケーキ |
| <input checked="" type="checkbox"/> | きなこ | —— | カステラ |

問25 次の逆性石けんに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 効果を発揮する部分が陰イオンで、普通の石けんと比べて逆であるところから逆性石けんと呼ばれる。
- 2 石けんと異なり、洗浄力はほとんどないが、強い殺菌力を持っている。
- 3 強い殺菌力をもつが、強烈な臭気により目・鼻・喉といった粘膜を刺激し、金属やゴムなどを腐食・劣化させる。
- 4 主に容器、器具に使用され、手指の消毒には使用しない。

問26 原則として表示が義務づけられている一般用加工食品(菓子を含む)の容器包装の栄養成分表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 栄養成分表示は、必ず100g当たりの成分で表す。
- 2 栄養成分は、分析結果に基づく値のみを書き、計算値を書くことはできない。
- 3 タンパク質を「0g」と表示できる量は、食品100g当たり0.5g未満である。
- 4 表示が義務になっている栄養成分は、熱量、たんぱく質、脂質、ビタミン、ナトリウム(食塩相当量に換算したもの)である。

問27 次のHACCPに関する記述について、()の中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。

HACCPでは、食料の生産から食品の製造、加工、保存、流通を経て最終消費者の手に渡るまでの各段階で発生するおそれのある(ア)危害、(イ)危害、(ウ)危害について調査・分析し、その評価を行い、危害を防止するための工程監視を行なう。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|-------------------------------------|-------|---|-------|---|------|
| 1 | 食品衛生的 | — | 公衆衛生的 | — | 栄養学的 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | 微生物 | — | 化学的 | — | 物理的 |
| 3 | 微生物 | — | 食品科学的 | — | 栄養学的 |
| 4 | 人為的 | — | 原材料由来 | — | 製造工程 |

問28 次の食品取扱設備の衛生的な取り扱いに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 仕込み用と調理済みの食品を取り扱う器具は、交差汚染を防ぐためにそれぞれ専用のものを用意することが望ましい。
- 2 まな板は、木製よりも合成樹脂製の方が、洗浄・消毒しやすい。
- 3 冷蔵庫、冷凍庫には庫内温度が確認できる温度計を備え、定期的に確認しその記録をする。
- 4 私物は作業台に放置せずに、扉のある食器戸棚にしまっておく。

問29 次のアレルギー物質に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 表示義務のある特定原材料は、卵・乳・アーモンドなど7品目である。
- 2 表示が推奨される原材料には、もも・りんご・バナナなど21品目がある。
- 3 製造工程における混入などのわずかな量では、健康被害を起こすことはない。
- 4 体質によっては、アナフィラキシーなどをおこして重症化し長引くことがあるが、死に至ることはない。

問30 次の食品衛生法で規定する食品の保存基準に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 バターは、15℃以下で保存しなければならない。
- 2 牛乳（常温保存可能食品を除く。）は、10℃以下で保存しなければならない。
- 3 鶏の液卵（冷凍したものを除く。）は、8℃以下で保存しなければならない。
- 4 冷凍食品は、-15℃以下で保存しなければならない。

栄養学

問3 1 次のアミノ酸のうち、必須アミノ酸を1つ選びなさい。

- 1 トリプトファン
- 2 グルタミン酸
- 3 アスパラギン酸
- 4 グリシン

問3 2 次の食品中のビタミンに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 β -クリプトキサンチンは、プロビタミンAである。
- 2 ビタミンB₂は、光に対して安定である。
- 3 γ -トコフェロールは、最もビタミンE活性が高い。
- 4 エルゴステロールに紫外線が当たることで、ビタミンKが生成される。

問3 3 次のエネルギー・代謝に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 基礎代謝とは、覚醒状態で必要な最小限のエネルギーである。
- 2 個人のエネルギー必要量は、性・年齢・体重・身体活動レベル等が影響する。
- 3 妊婦は、妊娠前に比べて多くのエネルギーが必要である。
- 4 基礎代謝基準値は年齢とともに下降し、20代を境に上昇する。

問3 4 次の栄養素の指標に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 推定平均必要量は、ほとんどの人が充足している量である。
- 2 目安量以上を摂取していれば、不足のリスクはほとんどない。
- 3 耐容上限量は、過剰摂取による健康障害の回避を目的として設定されている。
- 4 目標量は、生活習慣病の予防のために現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量として設定される。

問35 次の栄養素のうち、日本人の食事摂取基準（2020年版）において、目標量が設定されているものを1つ選びなさい。

- 1 ビタミンD
- 2 ナトリウム
- 3 葉酸
- 4 カルシウム

問36 次の乳児期の栄養に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 離乳食は、手づかみ食べをさせない。
- 2 生後7～8か月頃（離乳中期）には、舌でつぶせる固さの食事を与える。
- 3 生後4か月頃までは、乳児は母乳栄養のみによって成長する。
- 4 離乳食を開始したら、母乳をフォローアップミルクに置き換える。

製菓理論

問37 次の米粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 焼きみじん粉は、糯精^{もち}白米を水洗い、水漬け、蒸して餅^つに搗き上げ、焼き上げた後に製粉したものである。
- 2 上新粉は、糯精^{もち}白米を水洗い、乾燥して製粉したものである。
- 3 道明寺粉^{どうみょうじ}は、糯精^{もち}白米を水洗い、水漬け、水切り後、蒸したものを乾燥して砕いたものである。
- 4 餅粉^{もち}は、糯精^{もち}白米を洗い、乾燥して水分を10～15%にして製粉したものである。

問38 次の糖類や甘味料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 蜂蜜は、蜜蜂が集めた花の蜜を熟成させた濃厚糖液^{しよ}で、蔗糖の含有量は10%程度である。
- 2 メープルシュガーは砂糖^{かえて}楓の樹液を煮詰めたもので、芳香成分としてリモネンが含まれている。
- 3 非糖質甘味料のソーマチンは、サッカリンナトリウムより甘味が強い。
- 4 非糖質の天然甘味料としては、リコリス、ステビア、アスパルテームなどがある。

問39 次の砂糖に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 砂糖の原料は甘蔗^{しよ}（さとうきび）と甜菜（さとう大根・ビート）が主だが、化学成分が異なっている。
- 2 原料から取り出した糖汁を精製、濃縮した半流動状のものが白下糖である。
- 3 白下糖を結晶固化させた製品を含蜜糖といい、黒砂糖などがこれにあたる。
- 4 含蜜糖を物理的な分蜜作業で製造すると分蜜糖になる。

問40 次のパン酵母（イースト）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 酵母が活動する最適温度は35～38℃で、10℃以下ではほとんど活動しない。
- 2 酵母は糖を分解してアルコール、有機酸、エステル類を作り、炭酸ガスを発生して生地を膨らませる。
- 3 乾燥酵母は、生酵母の水分を10分の1にして保存性を高めたもので、顆粒状のものが多い。
- 4 乾燥酵母の標準使用量は生酵母の2倍量で、乾燥酵母の使用量と同量の水を増量して用いる。

問41 次の製パンにおける食塩の作用に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 パンの味を引き締め、砂糖の甘味を引き立たせる。
- 2 酵母の発酵を調整し、雑菌の繁殖を抑える。
- 3 パンの保湿性を向上させ、老化を防止する。
- 4 小麦粉中のグルテンに作用し、弾力性のある生地を作る。

問42 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 胚乳純度の高い小麦粉は、白度が高く加工性に優れている。
- 2 小麦粉のたんぱく質は、グルテニン、グリアジンが主成分で約80%を占めている。
- 3 カステラや天ぷらには、グルテン量が少なく質も弱い薄力粉が適している。
- 4 マカロニには、たんぱく質含量7.5～8.5%のデュラム粉が適している。

問43 次のうち、ラードの代替品としてアメリカで開発され発達してきた油脂として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ショートニング
- 2 バター
- 3 マーガリン
- 4 パーム油

問44 次のチョコレート類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ココアバターの融点は33～35℃である。
- 2 純チョコレートは、ココアバター含量が多いので冬の低温下でも柔らかく加工がしやすい。
- 3 テオブロミンは、カカオ豆に約3.5%含まれており、ココアバター中にはほとんど含まれていない。
- 4 ブルームとは、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のことである。

問45 次の卵に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 卵黄はたんぱく質が多く、卵黄固形物の約63%を占める。
- 2 卵白の示す起泡性は、卵白の温度が高いほど起泡性と泡の安定性が良くなる。
- 3 卵の熱凝固性は、糖濃度やpHなどの影響を受けない。
- 4 卵は糖類、特に転化糖と加熱するとメイラード反応により着色する。

問46 次のゼラチンに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ゼラチンには、板状、粒状、粉状のものがある。
- 2 繊維状たんぱく質コラーゲン及び骨の中にあるオセインを分解、精製して作られる。
- 3 一般にゼラチン濃度は、10～15%で使用される。
- 4 ゼラチンは、マシュマロ、ヌガー、アイスクリームなど幅広い利用面を持っている。

問47 次の種実類に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 スイートアーモンドは、洋菓子での使用頻度が最も高く、使用量もナッツの中では群を抜いている。
- 2 ウォールナッツ（くるみ）には、飽和脂肪酸が多く含まれている。
- 3 ごまは、白、黒、茶（金）の3種があり、主として白および茶は製油原料に、黒は炒って食用にされる。
- 4 ヘーゼルナッツは脂肪が多いので、粉末よりもペースト状で使われることが多い。

問48 次の酒類のうち、製造方法として醸造酒に分類されるものがいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

ポートワイン ウイスキー ラム シェリー ブランデー キルシュワッサー

- 1 1つ
- 2 2つ
- 3 3つ
- 4 4つ

問49 次の香料に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 タブレット状香料は、油性香料をタブレット状に練り固めたものである。
- 2 水溶性香料は、揮発性が高く、新鮮な香りを発する。
- 3 油性香料は、比較的耐熱性が高く、高熱処理するものに用いて効果がある。
- 4 粉末香料は、水に溶かすと強いにおいを感じる。

問50 次の膨張剤に関する記述のうち、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は、炭酸ガス発生後、強いアルカリ性を示し、製品は茶褐色に仕上がる。
- 2 塩化アンモニウムは、炭酸水素ナトリウムと併用するとガス発生は100℃まで持続する。
- 3 ベーキングパウダーは、ガス発生基剤に酸性剤を加え、さらに緩和剤を加えたもので、酸性剤の組合せや配合によって即効性、中間性、遅効性の3種類がつけられている。
- 4 イスパタは、炭酸水素ナトリウムと塩化アンモニウムを混ぜたアンモニア系合成膨張剤で、焼き菓子などによく利用されている。

問51 次の乳化剤のうち、最も親水性の大きいものを1つ選びなさい。

- 1 グリセリン脂肪酸エステル
- 2 ソルビタン脂肪酸エステル
- 3 ^{シヨ}蔗糖脂肪酸エステル
- 4 プロピレングリコール脂肪酸エステル

問52 次の着色料に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アナトー色素は、植物性着色料のひとつである。
- 2 アルミニウムレーキ色素は、水溶性で2～10%の溶液として使用する。
- 3 使用水や原材料中に金属イオンが共存すると、色素の変退色は抑えられる。
- 4 天然色素には使用基準がない。

問53 次の果実に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 あんず、もも、ラズベリーは、全て核果類である。
- 2 あんずは、ラズベリーよりペクチン含有率が高い。
- 3 ももは、あんずより酸の含有率が高い。
- 4 果物中のペクチンは、共存する有機酸と糖類及び加えられる糖質とともにゼリ一化する性質を持っている。

問54 次のでん粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ジャガイモ、葛、タピオカは地下でん粉であり、米、とうもろこし、小麦は地上でん粉である。
- 2 でん粉の老化の進む速度は、水分と温度が関係しており、水分が30～60%のときが最もはやい。
- 3 米、とうもろこしのでん粉は糊化の始まる温度が比較的高く、糊化が始まると急激に粘度が上昇する。
- 4 一般的に粒子の大きいでん粉は、吸湿性が大きい。

問55 次のでん粉のうち、最も膨化力が大きいものを1つ選びなさい。

- 1 うるち 粳米
- 2 もち 糯米
- 3 ジャガイモ
- 4 とうもろこし

製菓実技

【選択問題（洋菓子）】

問56 次のスポンジ・ロール生地の仕込み工程のうち、共立法の記述について誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 卵を卵黄と卵白に分け、卵黄は砂糖を加え白っぽくなるまで泡立て、卵白は別のボールで砂糖を加えてしっかりしたメレンゲを作る。
- 2 ホイッパーで生地をすくい上げて垂らしたとき、その跡がしばらく残るまで泡立てる。
- 3 ふるった薄力粉を全体に散らすように加え、スパテラで手早く混ぜ合わせる。
- 4 油脂を加える場合は、あらかじめ湯煎で溶かして温めたものを、手早く混ぜ合わせる。

問57 次のオーブンの使用方法について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地焼成中は極力オーブンの扉を開けない。
- 2 生地の膨張を調節するため、ダンパーや前扉を使用する。
- 3 白く乾燥焼きをしたい生地（メレンゲ・セック等）は、200～220℃の高温・短時間で焼く。
- 4 生地を焼成する前にオーブンを予熱し、オーブン全体が温まってから生地焼成を行う。

問58 次のドーナッツに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 油で揚げた洋菓子で、アメリカを中心に各国で親しまれている。
- 2 フレンチドーナッツとは、ベーキングパウダーで膨らませ、砂糖で甘みを付けたドーナッツである。
- 3 アメリカンドーナッツとは、ベーキングパウダーで膨らませた生地のドーナッツである。
- 4 イングリッシュドーナッツとは、イーストで発酵させた生地のドーナッツである。

問59 次のうち、卵黄使用のバタークリームを作る際の卵黄に加えるシロップの煮詰め温度として、最も適切なものを1つ選びなさい。

- 1 42℃
- 2 83℃
- 3 100℃
- 4 118℃

問60 次の洋菓子とその菓子名の意味の組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 パルミエ — ヤシの木 (ヤシの葉)
- 2 ミルフイユ — 千枚の葉
- 3 フィナンシェ — 金融家、金持ち
- 4 フロランタン — 猫の舌

製菓実技

【選択問題（和菓子）】

問56 次の餅物・蒸し物のうち、上新粉を使わないものを1つ選びなさい。

- 1 利久饅頭
- 2 柏餅
- 3 浮島
- 4 串団子

問57 次の蒸し物のうち、ベーキングパウダーを使うものを1つ選びなさい。

- 1 菓饅頭（小麦粉饅頭）
- 2 松風
- 3 黄味時雨
- 4 村雨

問58 次の薯蕷饅頭（上用饅頭）の関東式配合の基本材料のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 つくね芋・薯蕷粉（上用粉）・上白糖
- 2 つくね芋・上新粉・グラニュー糖
- 3 大和芋・薯蕷粉（上用粉）・グラニュー糖
- 4 大和芋・上新粉・上白糖

問59 次の餡のうち、練り上がりの配糖率が最も高いものを1つ選びなさい。

- 1 小豆並餡
- 2 小豆最中餡
- 3 練切餡
- 4 小豆中割餡

問60 次の和菓子の分類についての組合せのうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|----|---------------|
| 1 | 餅物 | —— | うぐいす餅 |
| 2 | 粹蒸し物 | —— | 松風 |
| 3 | 平なべ焼き物 | —— | ちゃぶくさ (つやぶくさ) |
| 4 | 練り物 | —— | 雪平 |

製菓実技

【選択問題（製パン）】

問56 次のベンチタイムに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 二次発酵ともいい、分割・丸めで傷められ硬化した生地を休ませて回復させる時間である。
- 2 丸めの後直ちに成形を行うと、生地表面膜が切れて傷むなどのトラブルを生じる。
- 3 ベンチタイム中は一旦発酵が止まり、生地の伸展性を回復させる。
- 4 生地の冷え込みや乾燥の防止には、生地をベンチ箱にしっかりとめて並べなくてはならない。

問57 次のうち、一般的な食パンワンローフ（450g）を210℃で30分焼成したときの焼成直後の中心温度として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 177～179℃
- 2 127～129℃
- 3 97～99℃
- 4 77～79℃

問58 次の一般的な製パン工程に関する記述について、()に入る数値として正しいものを1つ選びなさい。

ホイロは、成形でガス抜きされた生地を焼成前に再度発酵させ、製品容積の()%まで膨張させる工程で、最終発酵ともいう。

- 1 20～30
- 2 40～50
- 3 50～60
- 4 70～80

問59 次の一般的なクロワッサンの工程に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 生地捏上温度は24℃前後にする。
- 2 折り込み作業前には生地を冷やしておく。
- 3 折り込み作業は3つ折りを3回連続して行う。
- 4 バターをロールインした場合、最終発酵の温度は27～30℃にする。

問60 次の焼成に関する記述について、()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。

温度上昇によりイーストの(A)は止まるが、同時にでん粉を(B)して消化をよくし、たんぱく質の熱変性により、(C)が凝固しパンの形を固定する。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---------------------------------------|---------|----|-------|----|-------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 1 | ガス発生 | —— | α化 | —— | グルテン |
| 2 | アルコール発生 | —— | β化 | —— | でん粉 |
| 3 | アルコール発生 | —— | α化 | —— | でん粉 |
| 4 | ガス発生 | —— | β化 | —— | グルテン |