

受検番号		氏名	
------	--	----	--

※

令和8年度採用 山梨県公立学校教員選考検査

切り取らないこと

※

高等学校 農業（食品化学） 解答例

1 9点	①～⑨ 各1点	①　ク	②　ア	③　イ	④　ケ	⑤　カ
		⑥　ウ	⑦　オ	⑧　エ	⑨　キ	
2 12点	(1) 3点	発酵食品（醸造食品）				
	(2) 3点	特定保健用食品				
	(3) 3点	ビタミン				
	(4) 3点	代謝				
3 7点	(1) 3点	環境衛生の改善，公衆衛生の向上，抗生物質の開発				
	(2) 4点	通常のプラスチックと同様に使用でき，廃棄された場合でも，自然界の微生物によって分解される。				
4 12点	(1) 各2点	①　グルコノデルタラクトン	②　にがり (塩化マグネシウム)		③　硫酸カルシウム	
	(2) 3点	フランクフルトソーセージ				
	(3) 3点	真空巻締機（バキュームシーマー）				

（裏面に続く）

5 11 点	(1) 5 点	有害物質で汚染された土壌や水から有害物質を除去するために，それらを分解する微生物や酵素を投与したり，栄養分を与えて分解微生物を増殖させたりして，環境修復をはかろうとする技術である。							
	(2) 3 点	制限酵素（リアーゼ）							
	(3) 3 点	振とう培養器							
6 22 点	(1) 各 2 点	① 一夜漬け		② 普通漬け物		③ 加工漬け物			
	(2) 3 点	MA包装							
	(3) 3 点	トウモロコシ							
	(4) 各 1 点	④ オ	⑤ ア	⑥ イ	⑦ ウ	⑧ エ			
	(5) 各 1 点	⑨ ア	⑩ オ	⑪ エ	⑫ イ	⑬ ウ			
7 12 点	(1) 3 点	飽和脂肪酸							
	(2) 各 2 点 順不同	塩味		苦味		うま味			
	(3) 各 1 点	① ウ		② イ		③ ア			
8 15 点	(1) 各 1 点	① ク		② キ		③ イ		④ ア	
		⑤ オ		⑥ カ		⑦ エ		⑧ ウ	
	(2) 3 点	油脂							
	(3) 4 点	フェーリング反応							