

令和2年度 製菓衛生師試験問題

山 口 県
(令和2年8月29日)

指示があるまで開かないでください。

注 意 事 項

- 1 試験問題と解答用紙は別々です。
- 2 解答用紙には、所定の欄に受験番号(3けた)・氏名を正確に記入してください。

<記入例>

受 験 番 号		
0	0	1

3けた記入すること。

氏 名	
山 口	太 郎

ていねいに記入すること。

- 3 解答は、該当するものを一つだけ選んで、解答用紙にその番号を算用数字で記入してください。(二つ以上記入した場合は無効となります。)
- 4 解答は黒鉛筆で記入してください。間違っても記入した場合には、きれいに消してから書き直してください。
- 5 誤字や落丁等があったら、黙って手を挙げてください。
- 6 「製菓実技」(問58～問60)は選択科目です。和菓子、洋菓子、製パンのいずれか一つを選んで、その科目を解答用紙に記入してから回答してください。科目が記入されていない場合は、採点の対象となりませんので注意してください。
- 7 退場するときは、解答用紙を裏返して各自の机の上に置き、静かに退場してください。
- 8 受験票は机の受験番号札の横に置き、退場する際は忘れずに持ち帰ってください。
- 9 試験問題は持ち帰って構いません。

<解答例>

問1 次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 山口県の県庁所在地は、防府市である。
- 2 山口県の県庁所在地は、宇部市である。
- 3 山口県の県庁所在地は、山口市である。
- 4 山口県の県庁所在地は、下関市である。

正しい答えは「3」ですから次のように解答用紙に記入してください。

解答用紙	問1	問2	問3
	3		

衛生法規

問1 製菓衛生師関係法令に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 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、都道府県知事が行う。
- 2 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。
- 3 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。
- 4 製菓衛生師法に基づく製菓衛生師名簿の登録事項には、氏名、住所及び生年月日がある。

問2 次の文は、製菓衛生師の免許について述べたものです。()に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

製菓衛生師は、製菓衛生師名簿の登録事項に変更が生じたときは、(A)以内に、名簿訂正を申請しなければならない。

また、免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、(B)以内に、発見した免許証を、免許を与えた都道府県知事に返納しなければならない。

	A		B
1	30日	—	15日
2	60日	—	15日
3	30日	—	5日
4	60日	—	5日

問3 食品関係法令に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品安全基本法は、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。
- 2 食品安全基本法では、内閣府に食品安全委員会を置くことを規定している。
- 3 食品表示法は、食品衛生法、JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するために制定された。
- 4 食品表示法における表示対象には、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡の用に供する食品は含まれない。

公衆衛生学

問4 公衆衛生に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 日本国憲法第25条では、「すべて国民は、健康で文化的な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。」と定められている。
- 2 戦後のわが国の公衆衛生行政は、結核のまん延防止、がんや乳児死亡率の低下を主要な課題として出発した。
- 3 地域保健法では、保健衛生行政の第一線機関である保健所と市町村保健センターの設置と事業内容について規定している。
- 4 WHO（世界保健機関）は国際的な公衆衛生の中心機関である。

問5 次の文は、WHO（世界保健機関）憲章での健康の定義を述べたものです。（ ）に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

単に疾病や虚弱でないということではなく、（ A ）・（ B ）並びに（ C ）に完全に良好な状態である。

- | | A | B | C |
|---|-----|-------|-------|
| 1 | 肉体的 | — 精神的 | — 社会的 |
| 2 | 肉体的 | — 感情的 | — 文化的 |
| 3 | 基本的 | — 精神的 | — 文化的 |
| 4 | 基本的 | — 感情的 | — 社会的 |

問6 公衆衛生統計に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 各年齢の生存者が、平均してあと何年生きられるかを示したものが平均余命である。
- 2 平均余命のうち、0歳の平均余命を平均寿命と呼ぶ。
- 3 平成30年の日本の平均寿命は、男性87.32歳、女性81.25歳である。
- 4 日本の平均寿命は、世界でもトップクラスである。

問7 感染症に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 感染症を引き起こす病原体には、結核、コレラなどの細菌と、インフルエンザ、エイズなどのウイルスの2種類がある。
- 2 症状のある患者だけでなく、症状がない人も感染症の感染源となりうる。
- 3 感染は、人の咳やくしゃみ、会話などで、病原体を含む飛沫が飛び出し、それが口や鼻、眼の粘膜に接触することでのみ起きる。
- 4 予防接種だけで、感染症予防対策は万全である。

問8 生活習慣病に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生活習慣病は、食生活、運動、喫煙などの生活習慣と関連がある。
- 2 生活習慣病には、がん、心臓病、糖尿病などがある。
- 3 生活習慣病と肥満には関連がない。
- 4 医療保険者は、生活習慣病予防対策として、特定健康診査及び特定保健指導を実施している。

問9 「がんを防ぐための新12か条」に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 定期的ながん検診を受診する。
- 2 野菜や果物はしっかり摂取し、脂肪を極力摂取しない。
- 3 運動はやりたい人だけやればよい。
- 4 禁煙は重要だが、他人のたばこの煙は吸っても問題ない。

問10 大気汚染の物質として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 二酸化硫黄 (SO_2)
- 2 二酸化窒素 (NO_2)
- 3 二酸化炭素 (CO_2)
- 4 光化学オキシダント

問 11 次の文は、職場の健康づくりについて述べたものです。()に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

事業者は (A) 第 66 条に基づき、全労働者に対して (B) を、また、有害な業務に従事する者に対しては (C) を実施している。

さらに、厚生労働省は、「労働者の心の健康の保持増進のための指針」を策定し、メンタルヘルス対策を進めており、(D) が義務化された。

	A		B		C		D
1	労働基準法	—	一般健康診断	—	特殊健康診断	—	ストレスチェック
2	労働安全衛生法	—	一般健康診断	—	特殊健康診断	—	ストレスチェック
3	労働安全衛生法	—	特殊健康診断	—	特定健診	—	THP*
4	労働基準法	—	特定健診	—	特殊健康診断	—	THP*

※THP：トータル・ヘルスプロモーション・プラン

問 12 感染症の予防対策に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 国内では、海外から持ち込まれる感染症の侵入防止策は、全くとられていない。
- 2 感染症の患者は、感染症指定医療機関への入院が義務付けられている。
- 3 病原体が口から入らないようにする感染経路対策としては、マスクやうがい、手洗いなどがある。
- 4 各個人が、疾病に対する抵抗力を向上させる方法は特にない。

食品学

問 13 次の食品のエネルギー値を「アトウォーターの係数」を用いて算出した場合、正しいものを一つ選びなさい。

炭水化物 20 g、たんぱく質 5 g、脂質 1 g を含む食品

- 1 104 kcal
- 2 109 kcal
- 3 204 kcal
- 4 209 kcal

問 14 食品の貯蔵に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 塩乾法とは、低温により微生物の活動をおさえる方法である。
- 2 凍結法（凍結乾燥法）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ある。
- 3 くん煙法（くん製法）とは、食品を一度塩蔵した後にくん煙する方法である。
- 4 放射線照射法とは、ガンマ線を食品に照射して殺菌する方法である。

問 15 次の食品のうち、アレルギー表示が義務付けられている特定原材料として誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 かに
- 2 そば
- 3 落花生（ピーナッツ）
- 4 バナナ

問 16 食品微生物応用食品に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 こうじカビは、チーズの熟成に利用され、特有の香気をチーズに与える。
- 2 酪酸菌は、ぬか味噌やチーズに風味を与えるのに利用される。
- 3 クモノスカビは、ブルーチーズの熟成に利用される。
- 4 グルタミン酸菌は、アルコールから酢酸をつくる性質があり、酢の製造に利用される。

問 17 いも類とその含有成分に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 こんにゃくいも — ソラニン
- 2 さといも — アラビノガラクタン
- 3 じゃがいも — グルコマンナン
- 4 さつまいも — チャコニン

問 18 次の文は、穀類の加工品に関して述べたものです。() に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (A) — えん麦をひき割りにしたもので、食物繊維が多い。
- (B) — たんぱく質の多い順に、強力粉、準強力粉、中力粉、薄力粉に分けられる。
- (C) — 大麦、はだか麦を精麦後、つぶしてつくる。

- | | A | | B | | C |
|---|--------|---|--------|---|--------|
| 1 | オートミール | — | 小麦粉 | — | 押し麦 |
| 2 | 小麦粉 | — | 押し麦 | — | オートミール |
| 3 | 押し麦 | — | オートミール | — | 小麦粉 |
| 4 | 押し麦 | — | 小麦粉 | — | オートミール |

食品衛生学

問 19 食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 医師は、食中毒患者を診断した際には、直ちに保健所長に届け出なければならない。
- 2 食中毒では、一定の潜伏時間を経て、腹痛、嘔吐、^{おうと}下痢、発熱などの症状が生じ、中には、死に至る場合もある。
- 3 重金属や消毒薬などの人体に有害な化学物質を含む食品を喫食したことによる中毒は、食中毒に含まれない。
- 4 細菌性食中毒の原因となった食品では、色、香り、味に変化がないことが多く、安全な食品との区別が難しい。

問 20 食中毒の分類に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | |
|----------|---|------------|
| 1 細菌性 | — | 腸炎ビブリオ |
| 2 化学性 | — | 農薬 |
| 3 植物性自然毒 | — | ムスカリン |
| 4 動物性自然毒 | — | クリプトスポリジウム |

問 21 ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 このウイルスの不活化には、消毒用アルコールが最も有効である。
- 2 このウイルスは、感染力が強い。
- 3 このウイルスに感染した従業員による食品汚染を原因とする食中毒がある。
- 4 このウイルスによる食中毒は、通常、発症後 3 日以内で治り、予後は良好である。

問 22 黄色ブドウ球菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この菌は、人の鼻腔内や化膿巣に存在している。
- 2 この菌は、食品に付着して、増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生する。
- 3 この菌が産生する毒素は、熱に対して弱く、十分な加熱により無毒となる。
- 4 この菌による食中毒では、吐き気、激しい嘔吐、腹痛、下痢などの症状があり、発熱はほとんどない。

問 23 サルモネラ属菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この菌による食中毒の主な症状は、目まい、頭痛などの神経症状である。
- 2 この菌は、熱に弱いため、食品を十分加熱すれば死滅する。
- 3 この菌による食中毒の原因食品は、食肉やその加工品、鶏卵加工品が多い。
- 4 この菌による食中毒は、ネズミやゴキブリが食品を汚染することによって発生することがある。

問 24 カンピロバクターに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 過去10年間に発生した細菌を原因とする食中毒では、この菌による食中毒発生件数が最も多い。
- 2 この菌による食中毒は、潜伏期間が1～7日（平均2～3日）とやや長く、主な症状は、下痢、腹痛、発熱などである。
- 3 鶏はこの菌の保菌率が低く、鶏肉が食中毒の原因となることは少ない。
- 4 この菌による食中毒の予防には、食肉の生食を避け、十分に加熱することが重要である。

問 25 自然毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 フグ毒は、加熱調理により無毒になる。
- 2 じゃがいもの毒成分は、芽や緑色に変色した部分に多く含まれる。
- 3 貝の内臓が食中毒の原因となることがある。
- 4 食品に生えたカビにより、食中毒を起こすことがある。

問 26 次の文は、ヒスタミンによる食中毒について述べたものです。()に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

この食中毒は、赤身の魚肉に多く含まれるヒスチジンが、(A)によってヒスタミンに変化し、そのヒスタミンが増加した魚肉やその加工品を食することで発生する。食後、(B)程度で、(C)の症状が生じる。

	A		B		C
1	細菌	—	30分	—	顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹
2	冷凍保存	—	1日	—	下痢、腹痛
3	細菌	—	1日	—	顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹
4	冷凍保存	—	30分	—	下痢、腹痛

問 27 消毒に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 消毒とは、全ての微生物を死滅又は除去し、完全に無菌状態とすることである。
- 2 エタノールは、濃度が100%のものよりも、70～80%の水溶液のほうが消毒に適している。
- 3 逆性石けんは、普通の石けんと混ざると殺菌効果がなくなる。
- 4 紫外線消毒は、光線の当たらない陰の部分や内部には効果がない。

問 28 次の文は、HACCP（ハサップ；危害分析重要管理点）について述べたものです。()に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

HACCPとは、食品の(A)に関する危害発生を未然に防止するための(B)である。平成30年の食品衛生法改正により、(C)食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。

	A		B		C
1	生産効率	—	衛生管理システム	—	特定の
2	生産効率	—	製造機械	—	原則として全ての
3	安全衛生	—	衛生管理システム	—	原則として全ての
4	安全衛生	—	製造機械	—	特定の

問 29 衛生的な手洗いに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 手洗いの前に、時計や指輪をはずす。
- 2 石けんを泡立て、両手の指、二の腕までよく洗う。
- 3 消毒用アルコールは、流水ですすいだ後、手を乾かす前に使用すると効果的である。
- 4 手を拭く際は、布タオルの共用を避け、ペーパータオルを使用することが望ましい。

問 30 腸管出血性大腸菌 O157 と大腸菌に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 腸管出血性大腸菌 O157 は、腹痛や血便などの出血性腸炎を引き起こすベロ毒素を産生する。
- 2 腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の症状は、感染者の体力や抵抗力により異なるが、重症化することはない。
- 3 腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒は、生野菜や白菜の浅漬けなどを原因食品として発生したことがある。
- 4 大腸菌は、動物の腸管内や自然界に広く分布している。

栄養学

問 31 次のうち、人の体の構成成分として、割合が最も大きいものを一つ選びなさい。

- 1 水分
- 2 無機質（ミネラル）
- 3 炭水化物
- 4 たんぱく質

問 32 次のうち、エネルギーを供給する栄養素（熱量素）として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 脂質
- 2 ビタミン
- 3 たんぱく質
- 4 糖質

問 33 脂質に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品中の脂質の大部分は中性脂肪（トリグリセリド）で、一般的に脂肪と呼ばれている。
- 2 コレステロールは、細胞やホルモンをつくる材料や脂肪の消化を助ける胆汁酸の原料となる。
- 3 脂質は1 g 当たり約7 k c a l のエネルギーを発生させ、炭水化物やたんぱく質の約3倍のエネルギー源となる。
- 4 α -リノレン酸は必須脂肪酸である。

問 34 次のうち、水溶性ビタミンとして正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ビタミンK
- 2 ビタミンA
- 3 ビタミンC
- 4 ビタミンE

問 35 ホルモンに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 インスリンは、血糖値を下げる働きがある。
- 2 アドレナリン（エピネフリン）は、血糖値を下げる働きがある。
- 3 グルカゴンは、血糖値を上げる働きがある。
- 4 副甲状腺ホルモンは、カルシウムとリンの代謝に関係がある。

問 36 乳児期の栄養に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 人の一生を通して成長のスピードが最も早い時期である。
- 2 生後4ヶ月頃まで、乳児は母乳栄養、混合栄養、人工栄養のいずれかによって成長する。
- 3 生後5、6ヶ月頃から離乳食を与えはじめる。
- 4 離乳食の調理形態は、離乳が完了するまで全てなめらかにすりつぶした状態にしなければならない。

製菓理論

問 37 砂糖（ショ糖）の特徴に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 砂糖濃度が高いものほど、防腐性が低く、食品の酸化を促進させる。
- 2 フォンダン（すり蜜）や石衣は、一度溶けた砂糖（ショ糖）が再び結晶する性質を利用したものである。
- 3 砂糖（ショ糖）は、転化糖よりも結晶化しにくい。
- 4 砂糖（ショ糖）に酸を加えたり酵素（インベルターゼ）を作用させると、メイラード反応が起こり、等量のブドウ糖と乳糖が生じる。

問 38 でん粉糖に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 異性化糖液は、異性化酵素（イソメラーゼ）でブドウ糖の一部をガラクトースに変えた、ブドウ糖とガラクトースの混合液糖である。
- 2 水飴の甘味度は、砂糖（ショ糖）よりも低い。
- 3 トレハロースは、ブドウ糖が2分子結合した非還元性糖質である。
- 4 還元水飴は、褐変現象を起こしにくい。

問 39 甘味料に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 甘草の甘味成分として含まれるグリチルリチンは、砂糖（ショ糖）の2,000倍以上の甘味があり、高カロリーである。
- 2 メープルシュガーの主成分は、ブドウ糖と果糖で、70%以上を占める。
- 3 蜂蜜は、蜜蜂が花の蜜を集めて熟成させた濃厚糖液であり、蜜源によって、色、香味、糖組成が異なる。
- 4 サッカリンナトリウムは、砂糖（ショ糖）と同程度の甘味がある。

問 40 小麦粉に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 小麦粉のたんぱく質は、グルテン及びグリアジンが主成分で80%を占めており、グルテン及びグリアジンの混合物をグルテニンと呼ぶ。
- 2 薄力粉は、デュラム粉よりたんぱく質含量が低い。
- 3 小麦粉は、皮部の混入が少ないものほど白度が高くなり、加工性も優れる。
- 4 小麦粉は、小麦の胚乳部を集めたものである。

問 41 でん粉に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ^{ばれいしょ}馬鈴薯でん粉は、加熱時間が長いほど粘度が上昇する。
- 2 でん粉の膨化力は、主としてアミロースによるものである。
- 3 糊化されたでん粉を急速に脱水乾燥させると、でん粉の老化を防止できる。
- 4 タピオカは、^{もち}糯米よりもアミロペクチンを多く含む。

問 42 次のうち、粳米が原料であるものを一つ選びなさい。

- 1 上南粉
- 2 寒梅粉
- 3 羽二重粉
- 4 かるかん粉

問 43 鶏卵に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 卵の熱凝固性は、糖濃度やpHなどの影響を受ける。
- 2 全卵の重量比率は、卵黄よりも卵白の方が大きい。
- 3 卵白は、強い乳化力をもつ。
- 4 卵白の起泡性は、温度が高い方が良いが、泡の安定性は悪くなる。

問 44 油脂に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ラードは、精製した植物油脂であり、変敗しやすい。
- 2 マーガリンには、全水添型、ブレンド型がある。
- 3 粉末ショートニングは、油脂を乳たんぱくなどでコーティングし、噴霧乾燥した粉末状の油脂で、ケーキミックスなどに利用される。
- 4 全水添型ショートニングは、風味が淡泊で酸化されにくい性質をもっている。

問 45 油脂の加工適性に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 生地の混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質を、油脂のクリーミング性という。
- 2 ショートニングは可塑性範囲が狭く、温度変化によって硬さが変化しやすい。
- 3 油脂に抗酸化剤を添加すると、変敗が促進される。
- 4 ビスケットなどの製品にサクサクしたもろい食感を与える性質を、油脂のフライング性という。

問 46 牛乳に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 牛乳は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令により、その成分や細菌数などについて一定の規格が定められている。
- 2 牛乳のたんぱく質のうち、もっとも多く含まれるのは、ラクトグロブリンである。
- 3 牛乳に含まれる酪酸は、バターの特有のフレーバーに関係がある。
- 4 牛乳に含まれるカゼインは、酸を加えると白色の沈でんが生じる。

問 47 乳製品に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 バターは、牛乳に乳酸菌及びレンネット(酵素)を加えて発酵熟成させたものである。
- 2 脱脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥したもので、風味がよい。
- 3 全脂粉乳は、脱脂粉乳より風味は劣るが、品質は安定しており、利用度の高い製菓原料である。
- 4 練乳は、牛乳を濃縮したもので、加糖、無糖の区分がある。

問 48 チョコレートに関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 純チョコレートは、融点の調節とテンパリング操作を行いやすいという特徴をもつ。
- 2 ブルームが起きたチョコレートは、滑らかな粘性を失い、テクスチャーや香味が著しく低下する。
- 3 テオブロミンは、カカオ豆に含まれる成分で、その結晶は無色で苦味がある。
- 4 ココアバターは、カカオ豆に含まれる脂肪である。

問 49 凝固材料に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 寒天のゲル化力はゼラチンの10分の1程度であり、口あたりの軟らかいゲルを形成する。
- 2 ゼラチンは、冷水に溶けて粘性をもった溶液となる。
- 3 カラギーナンは、牛乳中のカゼインと反応し、強固なゲルを形成する。
- 4 寒天は、酸性溶液で加熱するとゲル強度が高くなる。

問 50 次の記述は、ペクチンについて述べたものです。()に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

果実中のペクチンは、共存する(A)と糖類及び加えられる糖質とともに、(B)する性質をもっており、ジャムやマーマレード、フルーツゼリーなどは、この性質を利用したものである。

- | | A | | B |
|---|---------|---|------|
| 1 | レンチン | — | 乳化 |
| 2 | 脂肪酸 | — | 酸化 |
| 3 | アミロペクチン | — | 糊化 |
| 4 | 有機酸 | — | ゼリー化 |

問 51 種実類に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 くりの主成分は、でん粉である。
- 2 完熟したココナッツの実は、細切乾燥させて製菓用として使用される。
- 3 アーモンドにはビターとスイートの2種があり、製菓用などに広く利用されるのはスイートアーモンドである。
- 4 種実類は、飽和脂肪酸を多く含み、変敗しやすいため、新鮮なものを選ぶことが大切である。

問 52 酒の分類と主な原料に関する次の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

酒		分類		原料
1 紹興酒	—	蒸留酒	—	糖蜜
2 ブランデー	—	醸造酒	—	米
3 ラム	—	混成酒	—	果実
4 ミード	—	醸造酒	—	蜂蜜

問 53 次の記述のうち、水溶性香料に関するものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 揮発性があるため、高温の加熱処理をするものには不適當である。
- 2 香気成分を比較的融点の高いプロピレングリコール、グリセリンなどの溶剤にとかした香料である。
- 3 耐熱性が比較的高いため、焼き菓子など高熱処理する菓子類に用いて効果がある。
- 4 香気成分の発散がほとんどなく、熱や紫外線に対しても比較的安定である。

問 54 パン酵母（イースト）に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 フランスパンなどの無糖生地は、インベルターゼの活性により初期発酵が速い。
- 2 生酵母とドライイーストでは、パンの風味が異なる。
- 3 生酵母は、食塩、砂糖、製パン改良剤などと一緒に溶解して使用する。
- 4 酵母の発酵により生成されたアルコールは、脂質とたんぱく質の結合をゆるめて生地を軟化させる。

問 55 食塩に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 化学的には、90%以上の塩化マグネシウムから成り立ち、海水から採取される。
- 2 製パンにおけるイーストの発酵を促進させる。
- 3 グルテンの形成を抑制し、すだちを荒くさせる。
- 4 製パンにおいて、味を引き締め、砂糖の甘味をほどよく引き立たせる効果がある。

問 56 膨張剤に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 塩化アンモニウムは、加熱によりアンモニアガスを発生させ、生地を膨張させる。
- 2 炭酸水素ナトリウムは、炭酸ガス発生後、強い酸性を示し、特有の酸味が生じる欠点がある。
- 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て混合したものである。
- 4 イスパタは、アンモニア系合成膨張剤で、蒸し菓子などに利用される。

問 57 乳化剤に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ショ糖脂肪酸エステルは、乳化剤の中で最も親油性が大きい。
- 2 レシチンは、大豆などに含まれる天然の乳化剤で、優れた乳化力をもつ。
- 3 グリセリン脂肪酸エステルは、トリグリセライドとも呼ばれ、水中油滴型の乳化状態をつくるのに適した乳化剤である。
- 4 親油性の強い乳化剤は、水中油滴型の乳化状態をつくりやすい性質をもつ。

製菓実技（問 58～問 60）は選択科目です。

和菓子 （20 ページ）

洋菓子 （21 ページ）

製パン （22 ページ）

いずれか一つを選択し、その選択科目を解答用紙に記入して
から回答してください。解答用紙に選択科目が記入されてい
ない場合は、採点の対象となりませんので注意してください。

製菓実技 和菓子（選択科目）

問 58 次のうち、利休饅頭の原料に最も適した粉を一つ選びなさい。

- 1 強力粉
- 2 道明寺粉
- 3 薄力粉
- 4 羽二重粉

問 59 餡に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 製餡（漉し餡）工程における渋切りとは、小豆の表皮部分に含まれるタンニンなどの渋味・苦味成分が出た煮汁を捨てることをいう。
- 2 餡の製造工程で作られる餡粒子は、 β 化すると口溶けがなめらかになり、風味がよくなる。
- 3 製餡（漉し餡）工程で小豆を浸漬せずに煮る場合は、豆の膨潤を平準化するために、沸騰したら「びっくり水」を加える。
- 4 単に粉碎した豆に水を加えて練っても、糊になってしまい、餡にはならない。

問 60 和菓子と使用する膨張剤に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

和菓子		膨張剤
1 栗饅頭	—	イスパタ
2 黄味時雨（きみしぐれ）	—	ベーキングパウダー
3 かすてら饅頭	—	重曹
4 焼松葉	—	炭酸アンモニウム

製菓実技 洋菓子（選択科目）

問 58 洋菓子に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 一般的に、ジェノワーズは、卵黄と卵白を別立てでつくり、バターが入らないことが多いため、軽い仕上がりになる。
- 2 バターケーキは、スポンジなどに比べて比重が小さく、火が通りやすいため、高温・短時間で焼き上げる。
- 3 シュー生地は、牛乳と油脂を沸とうさせた中に小麦粉を加えて火にかけ、十分に練り上げた後に卵を一度に加えてつくる。
- 4 クッキーは、仕込み形態により、のぼし生地、絞り生地、アイスボックス、手型ものに大別できる。

問 59 次のうち、フィナンシェの製造に使用しない原材料を一つ選びなさい。

- 1 粉糖
- 2 全卵
- 3 薄力粉
- 4 アーモンド粉末

問 60 次のうち、イーストを使用する洋菓子を一つ選びなさい。

- 1 フレンチドーナッツ
- 2 パウンドケーキ
- 3 ブリオッシュ
- 4 マドレーヌ

製菓実技 製パン（選択科目）

問 58 パンの分類に関する次の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

	パン		分類
1	プリンパーニッケル	－	ハード系パン
2	レーズンブレッド	－	食パン
3	カイザーゼンメル	－	菓子パン
4	バターロール	－	ロールパン

問 59 次のうち、焼成工程において蒸気（スチーム）を入れないパンを一つ選びなさい。

- 1 フランスパン
- 2 クロワッサン
- 3 カイザーゼンメル
- 4 パン・オ・ノア

問 60 パンの焼成に関する次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 生地がオーブンで焼成されて失う重量を焼減率で表したとき、一般的な焼減率は1～5%の範囲内である。
- 2 焼き上げた直後のパンは、冷却したパンよりもクラム（中身）の水分が減少して、全体が柔らかくなっており、おいしさを感じやすい。
- 3 パン生地は、全焼成時間の最後の25～30%の間で、ガスの発生にともない急激に膨張する。これを、ホイロという。
- 4 焼成を終えてオーブンから出すとき、1回ショックを与えるとケーブイン（腰折れ）を防ぐことができる。

令和2年度 製菓衛生師試験解答用紙

山口県
(令和2年8月29日)

受験番号		

氏名	

衛生法規

問1	問2	問3
4	3	4

公衆衛生学

問4	問5	問6	問7	問8	問9	問10	問11	問12
2	1	3	2	3	1	3	2	3

食品学

問13	問14	問15	問16	問17	問18
2	1	4	2	2	1

食品衛生学

問19	問20	問21	問22	問23	問24	問25	問26	問27
3	4	1	3	1	3	1	1	1
問28	問29	問30						
3	3	2						

栄養学

問31	問32	問33	問34	問35	問36
1	2	3	3	2	4

製菓理論

問37	問38	問39	問40	問41	問42	問43	問44	問45
2	1	3	1	3	4	3	1	1
問46	問47	問48	問49	問50	問51	問52	問53	問54
2	4	1	3	4	4	4	1	3
問55	問56	問57						
4	2	2						

製菓実技

選択科目	問58	問59	問60
和菓子	3	2	1
洋菓子	4	2	3
製パン	3	2	4