

# 平成28年度 埼玉県製菓衛生師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

## 注 意 事 項

- 1 解答用紙に「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 2 試験時間は、午後1時30分から午後3時30分までの2時間です（製菓理論及び製菓実技の免除を申請した方は、午後1時30分から午後2時45分です）。
- 3 解答は、必ず解答用紙（マークシート）に記入してください。
- 4 各問題には、1、2、3、4の4つの答えがあります。1つを選び解答してください。

（例）日本の首都はどこか正しいものを選びなさい。

- 1 京 都
- 2 東 京
- 3 福 岡
- 4 仙 台

問	解 答 欄			
1	①	●	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
4	①	②	③	④

正解は、2の東京ですから、右上のように②の中を●のように、濃く完全にぬりつぶしてください。

（良い例） ● （悪い例） うすい 細い 短い はみ出し

- 5 製菓実技（問56～問60）は、「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つから1つの分野を選択して、解答してください。
- 6 菓子製造技能士の資格を有し、製菓理論及び製菓実技の免除を申請した方は、製菓理論（問37～問55）及び製菓実技（問56～問60）の解答を要しません。
- 7 記入は、すべてHBの鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
- 8 正解は1つです。2つ以上ぬりつぶしたものは、その解答を無効とします。
- 9 試験時間中に発言してはいけません。用事があるときは手をあげてください。

# 衛生法規

問1 衛生法規の分類のうち一般衛生法規に当てはまらないものを選びなさい。

- 1 水道法
- 2 学校給食法
- 3 製菓衛生師法
- 4 毒物及び劇物取締法

問2 製菓衛生師試験基準を定めている者を選びなさい。

- 1 環境大臣
- 2 文部科学大臣
- 3 厚生労働大臣
- 4 農林水産大臣

問3 次の記述は、食品衛生法第58条の条文である。( )に入る語句の組み合わせとして正しいものを選びなさい。

食品、添加物、器具若しくは容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者を診断し、又はその死体を検案した医師は、( A )に最寄りの( B )にその旨を届け出なければならない。

A

B

- 1 直ち \_\_\_\_\_ 保健所長
- 2 直ち \_\_\_\_\_ 都道府県知事
- 3 1週間以内 \_\_\_\_\_ 保健所長
- 4 1週間以内 \_\_\_\_\_ 都道府県知事

問4 健康増進法に規定されているものを選びなさい。

- 1 感染症の分類
- 2 受動喫煙の防止
- 3 食育推進運動の展開
- 4 市町村保健センターの設置

# 公衆衛生学

問5 次の文章の（ ）に入るものを選びなさい。

（ ）とは、人々が自らの健康をコントロールし、改善することができるようにするプロセスである。

- 1 バリアフリー
- 2 ヘルスプロモーション
- 3 プライマリ・ヘルスケア
- 4 ワーク・ライフ・バランス

問6 1848年のイギリスにおける公衆衛生法制定に貢献した者を選びなさい。

- 1 コッホ
- 2 スノウ
- 3 パスツール
- 4 チャドウィック

問7 疾病予防における二次予防に当たるものを選びなさい。

- 1 禁煙
- 2 予防接種
- 3 食生活の改善
- 4 健康診断の定期受診

問8 予防接種法に基づく定期予防接種の対象とされていない疾病を選びなさい。

- 1 結核
- 2 風しん
- 3 日本脳炎
- 4 流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）

問9 特定健康診査・特定保健指導の記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 20歳から75歳が対象である。
- 2 平成20年4月1日より実施されている。
- 3 「高齢者の医療の確保に関する法律」に基づく。
- 4 メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）対策である。

問10 VDT障害と関連のある職業として適当なものを選びなさい。

- 1 速記者
- 2 製菓衛生師
- 3 デパート店員
- 4 コンピューターのオペレーター

問11 検疫法に基づく検疫感染症に指定されていないものを選びなさい。

- 1 細菌性赤痢
- 2 エボラ出血熱
- 3 新型インフルエンザ
- 4 クリミア・コンゴ出血熱

問12 イタイイタイ病の原因物質を選びなさい。

- 1 メチル水銀
- 2 カドミウム
- 3 ダイオキシシン
- 4 光化学オキシダント

問13 次の大気汚染物質のうち、酸素欠乏を起こすものを選びなさい。

- 1 一酸化炭素
- 2 二酸化硫黄
- 3 二酸化窒素
- 4 浮遊粒子状物質

# 食 品 学

問 14 食品の成分と性質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ビタミンAは、油に溶けない。
- 2 結合水は、容易に蒸発、凍結する水である。
- 3 たんぱく質を作るアミノ酸は、10種類である。
- 4 不飽和脂肪酸を多く含む植物性脂肪は、常温で液体のものが多い。

問 15 いも類に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 やまのいもの粘質物は、ムチンである。
- 2 さつまいもの甘味は、リパーゼが関与する。
- 3 こんにゃくいもの主成分は、でんぷんである。
- 4 じゃがいものビタミンCは、貯蔵による損失が大きい。

問 16 大豆に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 イソフラボンを含む。
- 2 脂質をほとんど含まない。
- 3 たんぱく質含量は、約35%である。
- 4 生大豆には、トリプシンインヒビターが含まれる。

問 17 鶏卵に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 卵黄には、乳化性がある。
- 2 鶏卵は、ビタミンCが豊富である。
- 3 卵黄の色は、カロテノイド系色素によるものである。
- 4 卵黄脂質の大部分は、リポたんぱく質である。

問 18 食品の変質に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 くん煙には、殺菌作用がある。
- 2 微生物は、中性では増殖しにくい。
- 3 一般的に微生物の最低発育温度は、15℃程度である。
- 4 微生物は水分活性 0.80～0.99 の間で増殖が阻止される。

問 19 食品の成分に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ソラニンは、アルカロイドである。
- 2 ビタミンは、エネルギー源として働く。
- 3 リコペンは、アントシアン系色素である。
- 4 クロロフィルは、短時間加熱で変性する。

# 食 品 衛 生 学

問 20 近年の食中毒発生状況に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 年間の患者数は、1万人を上回っている。
- 2 患者数は、ノロウイルスによるものが最も多い。
- 3 化学物質による食中毒は、季節に関係なく発生している。
- 4 原因食品別の患者数は、肉類およびその加工品によるものが最も多い。

問 21 細菌性食中毒に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 ウエルシュ菌は芽胞を形成する。
- 2 サルモネラ属菌は耐熱性である。
- 3 セレウス菌の潜伏期間は2～7日である。
- 4 カンピロバクターは通性嫌気性である。

問 22 ノロウイルス食中毒に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 発生事件数は夏季に多い。
- 2 ヒトの腸管内で増殖する。
- 3 潜伏期間は1～6時間である。
- 4 主症状として、血便が認められる。

問 23 自然毒に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 トリカブトの有毒成分は、アコニチンである。
- 2 下痢性貝毒の主成分は、サキシトキシンである。
- 3 じゃがいもの有毒成分は、アミグダリンである。
- 4 フグの有毒成分は、ディノフィシストキシンである。



問 24 食品添加物の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 ソルビン酸 ————— 酸味料
- 2 アセスルファムカリウム —— 保存料
- 3 亜硫酸ナトリウム ————— 漂白剤
- 4 ジフェニル ————— 酸化防止剤

問 25 食品添加物に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 酸味料は、一括名表示ができない。
- 2 キャリーオーバーは、表示を省略できない。
- 3 食品添加物を新たに申請する際、ヒトを用いた毒性試験を行う必要がある。
- 4 JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会) は、食品添加物の安全性を評価している。

問 26 食品汚染物質と人体への影響の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 カドミウム ————— 肝障害
- 2 ヒ素 ————— 骨軟化症
- 3 有機水銀 ————— 視野狭窄
- 4 ダイオキシン ————— 難聴

問 27 鶏卵および冷凍食品の取扱いに関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 液卵は、食品製造の際の加熱殺菌は不要である。
- 2 殻付き卵は、10℃以下で保存することが望ましい。
- 3 解凍した冷凍食品を再凍結しても、品質は劣化しない。
- 4 食品衛生法では、冷凍食品の保存基準を-10℃以下と規定している。

問 28 殺菌と消毒に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 紫外線は食品の内部まで殺菌することができる。
- 2 じゃがいもの殺菌を目的とした放射線照射が認められている。
- 3 ノロウイルスの不活性化には、次亜塩素酸ナトリウムが有効である。
- 4 レトルト食品は、62℃～65℃で30分間の殺菌が行われている。

問 29 食品衛生管理に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 HACCP では、製造加工の工程管理に重点が置かれている。
- 2 HACCP の原則 3 では、各 CCP における管理基準を設定する。
- 3 総合衛生管理製造過程の承認は、農林水産大臣が行う。
- 4 総合衛生管理製造過程承認制度の対象食品は、6 種類である。

問 30 アレルギー物質を含む特定原材料表示義務のある食品でないものを選びなさい。

- 1 えび
- 2 いか
- 3 小麦
- 4 そば

# 栄 養 学

問 31 次のアミノ酸のうち、必須アミノ酸ではないものを選びなさい。

- 1 バリン
- 2 メチオニン
- 3 ヒスチジン
- 4 アルギニン

問 32 次の無機質とその欠乏症状の組み合わせで、正しいものを選びなさい。

- |   |      |       |        |
|---|------|-------|--------|
| 1 | 亜鉛   | _____ | 味覚障害   |
| 2 | カリウム | _____ | 骨粗鬆症   |
| 3 | 銅    | _____ | 甲状腺肥大  |
| 4 | 鉄    | _____ | 血液凝固遅延 |

問 33 ビタミンに関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 ビタミン E は、抗酸化作用を有する。
- 2 ビタミン A は、植物性食品に含まれる。
- 3 ビタミン D は、水溶性ビタミンである。
- 4 ビタミン B<sub>1</sub> は、アルカリに強いビタミンである。

問 34 ライフステージの栄養に関する記述で、誤っているものを選びなさい。

- 1 妊娠初期の女性は、葉酸の摂取を控える。
- 2 母乳には免疫成分が含まれる。
- 3 生後 5~6 か月頃から離乳食を与え始める。
- 4 幼児期の間食は食事の一部と考える。

問 35 基礎代謝に関する記述で、誤っているものを選びなさい。

- 1 基礎代謝とは、生きていくために必要な最低のエネルギー代謝量である。
- 2 基礎代謝は、体表面積に比例する。
- 3 基礎代謝基準値は、男女とも 1～2 歳が最も低い。
- 4 同年齢における基礎代謝基準値は、女性より男性が高い。

問 36 食物繊維に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 血糖値を上昇させる。
- 2 腸内細菌の増殖を阻害する。
- 3 大腸がんの発生を促進する。
- 4 人の消化酵素では分解されない。

## 製菓理論

問 37 和菓子の分類の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 流し物 — ういろう
- 2 打物 — 落雁
- 3 焼き物 — 利休饅頭
- 4 餅物 — 雲平

問 38 次の菓子のうち上新粉を原料としていないものを選びなさい。

- 1 柏餅
- 2 だんご
- 3 すあま
- 4 ういろう

問 39 次のでん粉の老化に関する記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 糊化が不完全の場合に進行する。
- 2 温度が 0℃～5℃の間で最も進行する。
- 3 水分が 10%～20%の間で最も進行する。
- 4 糖分を多く含む羊羹や餡では進行しない。

問 40 次の豆類で赤飯に使用するものを選びなさい。

- 1 大豆
- 2 ささげ
- 3 インゲン豆
- 4 エンドウ豆

問 41 重曹（炭酸水素ナトリウム）の記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 酸性の膨脹剤である。
- 2 80℃以上でガス発生が活発となる。
- 3 小麦粉中のフラボノイド色素を黄変化させる。
- 4 多量に用いると製品が柔らかく戻りダレる傾向がある。

問 42 もち米を原材料としていない粉を選びなさい。

- 1 白玉粉
- 2 上用粉
- 3 上南粉
- 4 羽二重粉

問 43 次の鶏卵に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 卵白の起泡性は、温度が高いほうが良い。
- 2 殻付き卵の加熱殺菌は、60℃で1分間行う。
- 3 卵黄は、80℃以上に加熱するまで凝固しない。
- 4 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つくる性質がある。

問 44 甘味料に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 白ざら糖は精製純度が低い。
- 2 蜂蜜の主成分はショ糖である。
- 3 上白糖は欧米で多く生産されている。
- 4 砂糖の原料は主に甘蔗と甜菜である。

問 45 油脂に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 マーガリンは、バターの代替品としてアメリカで開発された。
- 2 ショートニングは、ラードの代替品としてフランスで開発された。
- 3 揚がり具合、風味、油の吸収度（吸油率）などの性質を、可塑性という。
- 4 固体脂を攪拌したとき油脂の中に空気を抱き込ませる性質を、クリーミング性という。

問 46 凝固剤とその原材料の組み合わせで正しいものを選びなさい。

- 1 ゼラチン —— スギノリ
- 2 ペクチン —— リンゴ
- 3 寒天 —— ワカメ
- 4 カラギーナン — イワシ

問 47 次の果実類のうち、リンゴが分類されるものを選びなさい。

- 1 核果類
- 2 仁果類
- 3 漿果類
- 4 準仁果類

問 48 食塩に関する記述で正しいものを選びなさい。

- 1 保水作用がある。
- 2 グルテンの形成を抑制する。
- 3 砂糖の甘味を引き立たせる。
- 4 主成分は塩化カリウムである。

問 49 牛乳のタンパク質に含まれないものを選びなさい。

- 1 カゼイン
- 2 テオブロミン
- 3 ラクトアルブミン
- 4 ラクトグロブリン

問 50 次の製パン改良剤（イーストフード）の素材のうち酵母の栄養源になるものを選びなさい。

- 1 炭酸カルシウム
- 2 塩化アンモニウム
- 3 L-アスコルビン酸
- 4 L-システイン塩酸塩

問 51 我が国が小麦を輸入している主な国として、誤っているものを選びなさい。

- 1 中国
- 2 カナダ
- 3 アメリカ
- 4 オーストラリア

問 52 小麦粉に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 小麦粉の約 83%が胚芽である。
- 2 小麦粉の分類法には用途別分類法と品位別分類法がある。
- 3 小麦粉は脂質の含有量の違いにより用途が変わってくる。
- 4 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 60%を占めている。

問 53 油脂の保管方法で、正しいものを選びなさい。

- 1 暗い場所で保管する。
- 2 金属製の容器に保管する。
- 3 温度の高い場所で保管する。
- 4 空気に触れるようにして保管する。

問 54 パン酵母（イースト）に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 生イーストの水分量は約 50%である。
- 2 生イースト 1g 中に含まれる細胞数は約 1,000 億個である。
- 3 ドライイーストの使用量は、生イーストの 1/10 量でよい。
- 4 インスタントタイプのドライイーストは、仕込み水温が 15℃以上なら直接小麦粉に添加できる。

問 55 乳製品に関する記述で、誤っているものを選びなさい。

- 1 バターはクリームから作られる。
- 2 練乳は牛乳を濃縮したものである。
- 3 クリームは牛乳から脂肪分を集めたものである。
- 4 全脂粉乳は牛乳をそのまま乾燥したもので、スキムミルクともいう。



# 製菓実技

## 注意事項

- ・ 製菓実技（問 56 から問 60）は、「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3つの分野から1つの分野を選択して解答すること。
- ・ 2つ以上の分野に解答した場合は、製菓実技分野の解答はすべて無効とします。

## 和菓子

問 56 練り切り餡を製造するに当たり、つなぎとして使用する材料で最も適当なものを選びなさい。

- 1 水飴
- 2 小麦粉
- 3 ゼラチン
- 4 やまのいも

問 57 大福餅の製造工程のうち、もち米を蒸す時間の長さについて正しいものを選びなさい。

- 1 15分程度
- 2 30分程度
- 3 45分程度
- 4 1時間程度

問 58 次の菓子で寒天を材料としていないものを選びなさい。

- 1 水羊羹
- 2 錦玉羹
- 3 蒸し羊羹
- 4 練り羊羹

問 59 次の和菓子の用語と意味の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- 1 火取る —— 餡を固く練ること
- 2 麩を切る —— 弾力、粘りをつけること
- 3 割り勝ち —— 砂糖の量が粉量より多いこと
- 4 岡まぜ —— 容器や台の上で生地、餡などを混ぜ合わすこと

問 60 どらやきの材料として正しいものを選びなさい。

- 1 薄力粉
- 2 上新粉
- 3 上用粉
- 4 羽二重粉

## 洋菓子

問 56 スポンジ生地の仕込み方法の一つである、オールインミックス法に必要な材料を選びなさい。

- 1 乳化剤
- 2 ゲル化剤
- 3 イースト菌
- 4 天然酵母菌

問 57 スポンジ生地を共立法で作る時の、全卵の温め温度で正しいものを選びなさい。

- 1 37℃～40℃程度
- 2 64℃～67℃程度
- 3 67℃～70℃程度
- 4 80℃～83℃程度

問 58 ガナッシュについての記述で誤っているものを選びなさい。

- 1 生クリームは沸騰させる。
- 2 空気を含ませないように乳化させる。
- 3 生クリームの代わりに洋酒や牛乳を使うことができる。
- 4 ホワイトチョコレートと生クリームの割合が1：1のものが一般的である。

問 59 イースト菓子でないものを選びなさい。

- 1 クグロフ
- 2 サヴァラン
- 3 シュトーレン
- 4 パン・ド・ジューヌ

問 60 デザートについての記述で正しいものを選びなさい。

- 1 プディングの発祥はアメリカである。
- 2 バヴァロワの発祥はフランスである。
- 3 ムースは凍結させて提供することはない。
- 4 スフレはオーブンから出した後、しばらく冷ましてから提供する。

## 製パン

問 56 ミキシングによる生地の変化で、生地が滑らかで弾力がありしっかりしたものになる段階を選びなさい。

- 1 結合段階
- 2 水切れ段階
- 3 麩切れ段階
- 4 つかみどり段階

問 57 製パン法のうち中種法に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- 1 製品の老化が早い。
- 2 機械化に適している。
- 3 工程所要時間が短い。
- 4 作業スペースが小さくて済む。

問 58 デニッシュ・ペストリーの捏上温度として、最も適切なものを選びなさい。

- 1 18℃
- 2 24℃
- 3 28℃
- 4 32℃

問 59 パンの分類の組み合わせで誤っているものを選びなさい。

- 1 食パン類 ————— グラハムブレッド
- 2 菓子パン類 ———— デニッシュペストリー
- 3 ロールパン類 ————— スイートロール
- 4 ハード系パン類 ————— カイザーゼンメル

問 60 焼減率の計算式で正しいものを選びなさい。  
(焼成前の生地重量を A、焼成後の製品重量を B とする)

- 1  $(A-B) \div A \times 100$
- 2  $(A-B) \div B \times 100$
- 3  $(B-A) \div A \times 100$
- 4  $(B-A) \div B \times 100$