

令和 5 年度 製菓衛生師試験問題

山 口 県
(令和 5 年 8 月 1 9 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

3

問 2

--

問 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 製菓衛生師とは、都道府県知事の免許を受け、製菓衛生師の名称を用いて菓子製造業に従事する者をいう。
- 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、都道府県知事が行なう。
- 3 製菓衛生師免許は、都道府県に備える製菓衛生師名簿に登録することによって行う。
- 4 製菓衛生師名簿に登録する事項には、住所、氏名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、名簿の訂正を申請しなければならない。

また、都道府県知事は、製菓衛生師が、菓子製造業の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき、その免許(B)ことができる。

- | | A | | B |
|---|-----|---|----------|
| 1 | 30日 | — | を取り消す |
| 2 | 30日 | — | の効力を停止する |
| 3 | 60日 | — | を取り消す |
| 4 | 60日 | — | の効力を停止する |

問 3 食品表示法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 国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としている。
- 2 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。
- 3 内閣総理大臣又は農林水産大臣は、食品表示基準に定められた遵守事項を遵守しない食品関連事業者に対し、表示事項を表示し、又は遵守事項を遵守すべき旨の指示をすることができる。
- 4 食品表示基準は、食品関連事業者等が生鮮食品を販売する場合には適用されない。

公衆衛生学

問4 次のうち、1986年にWHO（世界保健機関）が「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」と提唱した健康観として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 プライマリー・ヘルス・ケア
- 2 ヘルスリテラシー
- 3 パーソナルヘルスケア
- 4 ヘルスプロモーション

問5 次の文は、日本国憲法第25条の記述です。（ ）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。

すべて国民は、健康で（ A ）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（ B ）の向上及び増進に努めなければならない。

- | | A | | B |
|---|-----|---|------|
| 1 | 基本的 | — | 社会保険 |
| 2 | 文化的 | — | 公衆衛生 |
| 3 | 文化的 | — | 社会保険 |
| 4 | 基本的 | — | 公衆衛生 |

問6 保健所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 保健所の事業内容は地域保健法により規定されている。
- 2 設置主体は、市町村である。
- 3 全国に約2,400か所設置されている。
- 4 食品衛生に関する事項は扱っていない。

問7 環境と健康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 シックハウス症候群の原因は、ホルムアルデヒドやトルエンなどの化学物質であり、ダニやカビは原因とならない。
- 2 ねずみ族が媒介する感染症には、ペストやワイル病などがある。
- 3 水道法に基づく水道水の水質基準において、一般細菌は「検出されないこと」と規定されている。
- 4 一般廃棄物の処理は都道府県の責務である。

問8 大気汚染物質として、誤っているものを一つ選びなさい。

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

問9 次のうち、ウイルスが引き起こす感染症として誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 麻しん
- 2 エイズ（後天性免疫不全症候群）
- 3 水痘
- 4 結核

問10 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 マラリアは、2類感染症に分類される。
- 2 感染症予防の三原則は、感染源対策、感染経路対策、感受性対策である。
- 3 空中に浮遊している病原体を含む飛沫核や塵埃を吸い込むことにより感染することを飛沫感染という。
- 4 症状のある患者のみが、感染症の感染源となりうる。

問 11 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。

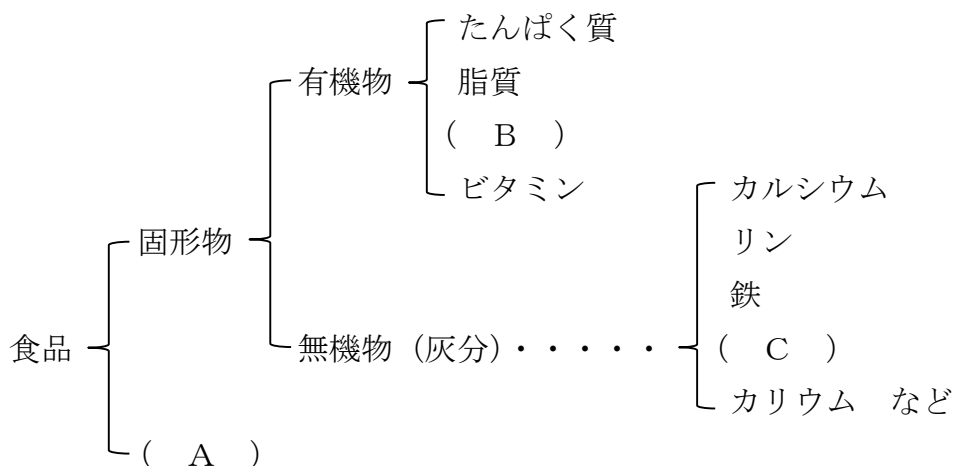
- 1 メタボリックシンドロームとは内臓脂肪症候群のことである。
- 2 疾病の予防対策における二次予防には、早期発見・早期治療が含まれる。
- 3 心疾患の危険因子は高LDLコレステロール血症、高血圧、喫煙などである。
- 4 糖尿病は空腹時血糖値のみで診断する。

問 12 がんの予防方法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 たばこは吸わない。
- 2 他人のたばこの煙は避けなくてもよい。
- 3 野菜や果物は不足しないようにする。
- 4 適切な体重を維持する。

食品学

問 13 次の図は食品の成分について示したものです。() 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 | | B | | C |
|---|----|---|-------|---|-------|
| 1 | 水分 | — | ナトリウム | — | 炭水化物 |
| 2 | 水分 | — | 炭水化物 | — | ナトリウム |
| 3 | 塩分 | — | 炭水化物 | — | ナトリウム |
| 4 | 塩分 | — | ナトリウム | — | 炭水化物 |

問 14 大豆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 大豆は他の豆類に比べて、たんぱく質を多く含み、畑の卵ともいわれる。
- 2 大豆は炭水化物を 30 % 程度含んでおり、そのほとんどはでん粉である。
- 3 納豆、ゆば、片栗粉は、大豆の加工品である。
- 4 生の大豆には、たんぱく質の消化を阻害するトリプシンインヒビターが含まれている。

問 15 野菜類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 野菜類は、一般に水分が少なく、たんぱく質、脂質、炭水化物が多い。
- 2 緑黄色野菜とは、原則として、可食部 100 g 当たりカロテンを 400 μ g 以上含む野菜をいう。
- 3 「キャベツ」と「たまねぎ」は、葉菜類に大別される。
- 4 「カリフラワー」と「みょうが」は、花菜類に大別される。

問 16 次の記述は鶏卵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。

鶏卵は消化がよく、(A)が優れ、各種の栄養素を含む栄養価の高い食品であるが、(B)は含まれない。卵黄、卵白、卵殻の3部分からなり、重さの割合は(C)である。

	A		B		C
1	アミノ酸価	—	ビタミンD	—	6 : 3 : 1
2	アミノ酸価	—	ビタミンC	—	3 : 6 : 1
3	脂 質 価	—	ビタミンC	—	6 : 3 : 1
4	脂 質 価	—	ビタミンD	—	3 : 6 : 1

問 17 食品と代表的なうま味成分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。

	食品		うま味成分
1	しいたけ	—	グアニル酸
2	貝類	—	コハク酸
3	魚介類	—	アスパラギン酸
4	海藻	—	グルタミン酸

問 18 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 卵
- 2 落花生（ピーナッツ）
- 3 大豆
- 4 かに

食品衛生学

問 19 食中毒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 食中毒では、一定の潜伏期間を経て、腹痛、嘔吐、^{おうと}下痢、発熱などの症状が生じることがあるが、死に至ることはない。
- 2 医師は、食中毒患者を診断した際には、直ちに都道府県知事に届け出なければならない。
- 3 黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌は、食品内毒素型食中毒に分類される。
- 4 重金属や農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も、食中毒に含まれる。

問 20 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原因食品は、食肉やその加工品、鶏卵加工品が多い。
- 2 この菌は、熱に弱いため、食品を十分に加熱すれば死滅する。
- 3 この菌による食中毒の潜伏期間は、平均 5 日である。
- 4 調理場内のネズミやゴキブリの駆除は、この菌による食中毒を予防するために重要である。

問 21 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 この菌による食中毒の症状は、主に嘔吐であり、下痢を伴うことは少ない。
- 2 この菌による食中毒は、比較的少量の菌量でも発症する。
- 3 過去 10 年間に国内で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の事件数が最も多い。
- 4 この菌による食中毒の予防には、鶏肉等の食肉の生食を避け、十分に加熱することが重要である。

問 22 ウェルシュ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、熱に強い芽胞を形成し、加熱調理で全ての菌が死滅せず、時間の経過とともに菌が増加することで食中毒を引き起こす。
- 2 この菌による食中毒の原因食品は、食肉や魚介類を材料とした煮物、カレー、シチューなどの前日調理したものが多い。
- 3 この菌は、酸素が多い環境を好むので、食中毒予防のためには、調理時に食品をかき混ぜずに酸素が少ない状態を保つことが重要である。
- 4 この菌による食中毒の症状は、主に下痢や腹痛である。

問 23 黄色ブドウ球菌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 この菌は海水域に生息するため、食中毒の主な原因食品は海産の魚介類及びその加工品である。
- 2 この菌は、増殖するときにエンテロトキシンという熱に強い毒素を産生する。
- 3 この菌は、嫌気性菌であるため、酸素が多い環境では増殖しない。
- 4 この菌による食中毒の症状は、主に発熱であり、嘔吐を伴うことは少ない。

問 24 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 このウイルスは、カキなどの貝類の中で増殖する。
- 2 このウイルスに感染した調理従事者による食品汚染を原因とする食中毒がある。
- 3 このウイルスによる食中毒の症状は、主に吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱である。
- 4 このウイルスの不活化には、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効である。

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（テトロドトキシン）は、熱に強く、加熱調理しても無毒にならない。
- 2 ジャガイモの毒成分は、芽や皮が緑化した部分に多く含まれる。
- 3 毒キノコの毒性分であるムスカリンやアマトキシンは毒性が低いため、過去にそれらを原因とする食中毒による死亡事例は起きていない。
- 4 ムラサキイガイやホタテガイ等の二枚貝により食中毒が起きることがある。

問 26 寄生虫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 クドア・セプトエンクタータによる食中毒は、主にヒラメの生食により起こる。
- 2 アニサキスは、 -20°C 以下で24時間以上冷凍することで死滅する。
- 3 サルコシスティス・フェアリーによる食中毒は、馬肉の生食により起こる。
- 4 過去3年間、寄生虫による食中毒事件数は、国内における事件数全体の1割未満である。

問 27 食品添加物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。

添加物名	種類
1 あんそくこうさん 安息香酸	— 保存料
2 サッカリンナトリウム	— 甘味料
3 亜硝酸ナトリウム	— 殺菌料
4 オルトフェニルフェノール	— 防かび剤

問 28 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 ノロウイルスの不活化には、消毒用エタノールが最も効果的である。
- 2 逆性石けんは、洗浄力はほとんどないが、殺菌力が強い。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、野菜や果物等に使用できる殺菌料として食品添加物に指定されている。
- 4 紫外線消毒は、光線の当たらない陰の部分及び内部には効果がない。

問 29 衛生管理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 食品取扱者が、サルモネラ属菌や病原性大腸菌に感染していたとしても、症状がなければ、食品を取り扱う作業をしても食品の安全性に影響はない。
- 2 手洗い後に手を拭く際は、使い捨てのペーパータオルよりも使いまわしの布タオルを使用することが望ましい。
- 3 調理後に直ちに提供できない食品は、病原微生物を増やさないために、 20°C 付近で管理することが重要である。
- 4 加熱調理食品は、病原微生物を殺すために、中心温度が 75°C で1分間以上（ノロウイルス汚染のおそれのある食品は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）加熱することが望ましい。

問 30 HACCP（ハサップ；危害分析重要管理点）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 平成30年に食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。
- 2 HACCPとは、食品の安全衛生に関する危害発生を未然に防止するための衛生管理システムである。
- 3 食品の取扱いに従事する者の数が50人以上の大規模事業者は、業界団体が作成した手引書を参考に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む必要がある。
- 4 HACCPを実施するためには、一般的衛生管理が実行されていることが必要である。

栄養学

問 31 たんぱく質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 たんぱく質は、9種類のアミノ酸のみで構成されている。
- 2 たんぱく質は、肉や魚などに含まれ、消化吸収されると各細胞にグリコーゲンとして流入する。
- 3 たんぱく質は、筋肉や臓器、酵素やペプチドホルモン、抗体など体たんぱく質の材料となるのが最も重要な機能である。
- 4 たんぱく質は、1 g 当たり約 9 k c a l のエネルギーを発生する。

問 32 次の炭水化物のうち、単糖類を一つ選びなさい。

- 1 果糖（フルクトース）
- 2 でん粉
- 3 乳糖（ラクトース）
- 4 トレハロース

問 33 ビタミ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 ビタミンB₁は、ブドウ糖（グルコース）を代謝してエネルギーを生み出す際に必要であり、不足するとエネルギー不足となりやすい。
- 2 パントテン酸は、不可欠アミノ酸（必須アミノ酸）のトリプトファンを材料として体内で合成できる。
- 3 葉酸は、核酸の合成などに関係しており、不足すると造血機能が低下し、貧血となる。
- 4 ビタミンCは、 β -カロテンやビタミンEとともに、抗酸化作用を示す。

問 34 無機質（ミネラル）とその欠乏症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。

	元素名		欠乏症
1	亜鉛	—	味覚障害
2	カルシウム	—	骨粗しょう症
3	鉄	—	鉄欠乏性貧血
4	ナトリウム	—	血圧上昇

問 35 次のうち、血糖値を下げる働きがあるホルモンを一つ選びなさい。

- 1 アドレナリン
- 2 インスリン
- 3 グルカゴン
- 4 コルチゾール

問 36 ライフステージ別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 妊娠初期には神経管閉鎖障害発症のリスク低減のために、妊娠前よりサプリメント等を利用して十分な葉酸の摂取を心がける。
- 2 満1歳までは、ボツリヌス菌による食中毒の危険があるため卵黄は与えない。
- 3 学童期に体重をコントロールする際には、減食ではなく活動量を増やすことが望ましい。
- 4 思春期は、一生で最も多くのエネルギーと栄養素を必要とする。

製菓理論

問 37 砂糖（ショ糖）の種類と特徴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 グラニュー糖は、白双糖より粒子が小さいので使用しやすく、和洋菓子製品のほかキャンデーなどにも使用される。
- 2 黒砂糖は、精製糖であるが、味は濃厚で、モラセス（焦げ蜜）をかけている。
- 3 粉砂糖は、白双糖やグラニュー糖を粉砕して作るパウダー状の砂糖である。
- 4 上白糖は、粒子が細かく固まりやすいのでビスコをかけている。

問 38 水飴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 砂糖よりも甘味度が高い。
- 2 艶出し乾き止めに使用され、砂糖の結晶促進作用をもつ。
- 3 糖化度の高いものほど粘度が強く、メイラード反応（褐変現象）を起こしやすい。
- 4 粉末水飴は、水飴を噴霧、または真空での噴霧で乾燥した製品である。

問 39 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 薄力粉は、強力粉と比べグルテン量が多く、カステラやクッキーに適している。
- 2 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。
- 3 小麦粒の表皮は全体の約 15 % を占め、ふすまとなって家畜の飼料に使われる。
- 4 小麦粉の品位別分類は、一般に灰分含量によって分けられている。

問 40 小麦粉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 小麦粉に含まれるでん粉は、グルテニン、グリアジンが主成分で 80 % を占めている。
- 2 小麦粉の主成分はたんぱく質であるが、小麦粉の性質を左右するのはでん粉の質と量である。
- 3 グルテンの質には、弾力性があるもの、ないもの、のびやすいものなどの違いがあり、製菓特性に及ぼす影響が強い。
- 4 スポンジを焼くときに、グルテンの網状の組織が強く形成されると膨れやすくなる。

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 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。
- 2 でん粉の糊化温度は、でん粉の種類が異なっても同じである。
- 3 糯^{もち}トウモロコシのでん粉は、アミロペクチンがほぼ100%で構成されている。
- 4 米でん粉の吸湿性は大きく、じゃがいもでん粉の吸湿性は最も小さい。

問 42 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 全卵の重量比率は、卵黄よりも卵白の方が大きい。
- 2 卵白の起泡性は、温度が低い方が良いが、泡の安定性は悪くなる。
- 3 卵黄に含まれるレシチンは、強い乳化力を持っている。
- 4 卵の熱凝固性は、糖濃度やpHなどの影響を受ける。

問 43 卵の加工品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 液状卵白は、糖衣菓子やスガーの原材料として用いられる。
- 2 凍結卵は、液状卵に比べて保存性がよい。
- 3 乾燥全卵の水和液は、ほとんど起泡性を示さない。
- 4 凍結卵を解凍する際は、短時間で急速に解凍することが大切である。

問 44 ショートニング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 乳化型ショートニングは、オールインミックス法による生地作りに好適である。
- 2 全水添型ショートニングは、酸化されやすい性質をもっている。
- 3 魚・鯨油硬化油に植物性油脂を配合してつくられたブレンド型ショートニングは、比較的高い融点で必要とする硬さが得られる特徴がある。
- 4 バターの代替品としてフランスで開発された。

問 45 油脂の加工適性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 クリーミング性 — 生地との混合工程で油脂が気泡を抱き込む性質
- 2 可塑性 — 揚げり具合、風味、油の吸収度、外観においての戻り具合、発煙点、酸化安定性などの性質
- 3 ショートニング性 — 油脂が生地中に薄いフィルム状になって広がり、小麦粉グルテンの結着をうながす性質
- 4 フライニング性 — 固形脂の硬さが温度の変化によって変わる性質

問 46 牛乳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 乳糖であるカゼインは、酸を加えると白色の沈殿を生じる。
- 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、バター特有のフレーバーに関係がある。
- 4 牛乳は、その成分や細菌数などについて、食品表示法に基づき、一定の規格が定められている。

問 47 乳製品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 チーズは、牛乳に乳酸菌を加え、酵素のレンネットを加えて発酵熟成させたものである。
- 2 ホエイパウダーは、チーズ製造の際、チーズをとった残りの乳清を乾燥粉末化したものである。
- 3 全脂粉乳は、牛乳をそのまま乾燥させたもので、風味がよい。
- 4 練乳は、クリームを乳酸発酵させたもので、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 チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になるなどして、チョコレート独特の艶が消える現象をブルームという。
- 2 カカオ豆に含まれるテオブロミンは、甘味のある無色の結晶である。
- 3 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。
- 4 カカオバターは、カカオ豆に含まれる植物脂肪である。

問 49 次の果実のうち、仁果類を一つ選びなさい。

- 1 モモ
- 2 バナナ
- 3 リンゴ
- 4 オレンジ

問 50 凝固材料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 ゼラチンは、温水に溶けて粘性をもった溶液となる。
- 2 カラギーナンのゲル化温度は、糖度が低いほど高くなる。
- 3 寒天は、紅藻類であるテングサなどを原料に作られる。
- 4 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。

問 51 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 | アミロペクチン | — | 糊化 |
| 2 | 脂肪酸 | — | 酸化 |
| 3 | レシチン | — | 乳化 |
| 4 | 有機酸 | — | ゼリー化 |

問 52 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 種実類の脂質には、不飽和脂肪酸が多く、変敗しやすい。
- 2 完熟したココナツの実は、細切乾燥させて製菓用として使用される。
- 3 くるみは、リノール酸、リノレン酸含量が多い。
- 4 ヘーゼルナツツは、脂肪が少ないので、ペースト状でなく粉末で使われることが多い。

問 53 次のうち、蒸留酒を一つ選びなさい。

- 1 ビール
- 2 ウイスキー
- 3 ベルモット
- 4 ワイン

問 54 香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 水溶性香料は、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 粉末香料は、香気成分の発散がほとんどなく、熱や紫外線に不安定である。
- 3 香料が乳化状態になると、揮発性が促進されるので濃厚な香料となる。
- 4 合成香料は、主として植物の花や茎葉、根、樹皮、果実、種子などから香気成分を抽出した精油である。

問 55 パン酵母（イースト）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。
- 2 インベルターゼ活性の強い酵母は、耐糖性が強い。
- 3 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強め生地を硬化させる。
- 4 ドライイーストを使用すると、焼成時のメイラード反応が促進され、香ばしい風味のパンができる。

問 56 製パンにおける食塩の機能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 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。
- 2 発酵の段階では、バクテリアなどに作用して、雑菌の繁殖を防止する。
- 3 生地中のプロテアーゼ活性に影響を与え、グルテンの形成を抑制する。
- 4 イーストの発酵を抑制する。

問 57 乳化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 ショ糖脂肪酸エステルは、親水性が大きいのが特徴である。
- 2 親油性の強い乳化剤は、水中油滴型乳化状態をつくりやすい性質をもつ。
- 3 レシチンは、天然の乳化剤で大豆や卵黄に含まれる。
- 4 グリセリン脂肪酸エステルは、熱水と乳化しやすくアルコールや植物油によってよく溶ける。

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 餡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 餡の原料である豆類の実熟期には、寒暖差のない適度な温度が必要で、この温度が豆類特有の風味を醸し出すといわれる。
- 2 小豆の保管は常温保存が望ましい。
- 3 製餡（漉し餡）工程において渋切りとは、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。
- 4 製餡（漉し餡）工程における餡練りでは、弱火でじっくりと加熱を行うことでなめらかで口溶けのよい餡ができる。

問 59 次の和菓子のうち、原料として卵を使用しないものを一つ選びなさい。

- 1 寒氷
- 2 桃山
- 3 艶袱紗
- 4 浮島

問 60 次のうち、柏餅の原材料に最も適した粉を一つ選びなさい。

- 1 道明寺粉
- 2 上新粉
- 3 葛粉
- 4 焼きみじん粉

製菓実技 洋菓子（選択科目）

問 58 次のうち、クレーム・ブリュレの製造に使用しない原材料を一つ選びなさい。

- 1 カソナード
- 2 卵白
- 3 牛乳
- 4 生クリーム

問 59 クッキー生地 of 仕込み形態と主な製品例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。

仕込み形態		製品例
1	アイスボックス	— フロランタン
2	手成型	— モザイククッキー
3	絞り生地	— スノーボール
4	のばし生地	— ガレット

問 60 イタリアンメレンゲを使用したバタークリーム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 卵黄を使用せず、熱いシロップで熱処理するので、日持ちがよい。
- 2 クリームのかさが出て、軽く、あっさりとした味である。
- 3 着色効果が悪い。
- 4 洋酒の効果を出しやすく、フルーツの味ともよく合う。

製菓実技 製パン（選択科目）

問 58 製パンにおけるパンチ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 発酵の途中で膨張した生地を抜くことをいう。
- 2 パンチは、指穴テストの結果、発酵不足のときに行う。
- 3 生地中に充満した炭酸ガスを抜き、新しい酸素を供給することで、以降のイーストの働きを活発にさせる。
- 4 生地表面と内部の温度を均一にし、生地加工硬化を起こさせ食感を良くする。

問 59 次のうち、ハード系に分類されるパンを一つ選びなさい。

- 1 カイザーゼンメル
- 2 イーストドーナツ
- 3 スイートロール
- 4 レーズンブレッド

問 60 製パンにおけるホイロ（焙炉）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 成形でガス抜きされた生地を発酵室に入れ再びガスを含ませ、製品容積の100%まで膨張させる工程をいう。
- 2 アルコールなどの芳香物質が生成され、生地の伸展性が増す。
- 3 生地の熟成の最終段階で、イーストの発酵によるガスの発生がゆるやかに生地を膨張させる。
- 4 イーストの働きや酵素作用が活発になり、焼成工程における窯伸びを助ける働きをする。

令和5年度 製菓衛生師試験解答用紙

山口県
(令和5年8月19日)

受験番号		

氏名

衛生法規

問1	問2	問3
4	1	4

公衆衛生学

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

食品学

問13	問14	問15	問16	問17	問18
2	4	4	2	3	3

食品衛生学

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

栄養学

問31	問32	問33	問34	問35	問36
3	1	2	4	2	2

製菓理論

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

製菓実技

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