

## 例題 1

食品の製造工程に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. インスタントコーヒーの製造において、コーヒー抽出液を濃縮する際、蒸発濃縮より凍結濃縮の方が、香気成分の損失を抑えることができる。
2. パンの製造において、発酵時に麹菌の作用により炭酸ガスが生地中に生成する。
3. 魚肉ソーセージは、豚脂、香辛料などを加えた魚肉すり身に、さらに寒天を加え、そのゲル化能を利用して、ケーシング内で固めたものである。
4. 冷凍うどんは、茹で麺を緩慢凍結することで、茹で上げ直後の状態を維持したまま、冷凍保存できる。
5. マーガリンは、油脂とその他の原料を乳化した後、冷却して製造する。冷却完了後には、固形脂の粒子が水からなる連続相に分散した状態になる。

正答番号 1

## 例題 2

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に症例数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品は「特定原材料」として定められ、法令で表示が義務付けられている。食品表示基準の一部改正により、2023年3月から「特定原材料」に追加された食品はどれか。

1. アーモンド
2. カシューナッツ
3. くるみ
4. 大豆
5. 落花生（ピーナッツ）

正答番号 3