

2019 年度製菓衛生師試験問題

【 注 意 事 項 】

- 1 試験問題は、
Ⅰ 衛生法規(3 問)
Ⅱ 公衆衛生学(9 問)
Ⅲ 栄養学(6 問)
Ⅳ 食品学(6 問)
Ⅴ 食品衛生学(12 問)
Ⅵ 製菓理論(18 問)
Ⅶ 製菓実技(6 問)(和菓子、洋菓子、製パンのいずれか 1 つを選択)

の計 60 問に解答してください。

製菓実技は、和菓子、洋菓子、製パンのうち 1 つを選択し、解答用紙の選択する科目にマークしてください。

- 2 選択科目がマークされていない場合や、複数マークされている場合は採点されません。
〈記入例 1〉 製パンを選択する場合。

製パン
<input checked="" type="radio"/>

- 3 一級又は二級菓子製造技能士の方で、出願時にその確認を受けた方は、製菓理論及び製菓実技の解答が免除されます。(免除される問題番号は 37 ~ 60 です。)

- 4 試験時間は午後 2 時から午後 4 時までの 2 時間です。

- 5 本試験はマークシート方式です。
解答用紙への記入は、必ず黒鉛筆を使用してください。

- 6 解答用紙に受験番号と氏名・フリガナ、選択科目を忘れずに記入及びマークしてください。

〈記入例 2〉

フリガナ	ショクヒン	ヤスコ
氏名	食品	安子

受験番号			
0	0	0	1
①	①	①	<input checked="" type="radio"/>
②	②	②	②
③	③	③	③
④	④	④	④
⑤	⑤	⑤	⑤
⑥	⑥	⑥	⑥
⑦	⑦	⑦	⑦
⑧	⑧	⑧	⑧
⑨	⑨	⑨	⑨
<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	⑩

- 7 問題の答えは、必ず解答用紙に記入してください。

- 8 答えは、1 問につき 1 つしかないなので、2 つ以上にマークすると不正解となります。

〈記入例 3〉 例題 1 奈良県庁の所在地として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ① 奈良市
② 大和郡山市
③ 橿原市
④ 大和高田市

1	<input checked="" type="radio"/>	②	③	④
---	----------------------------------	---	---	---

正解は、「① 奈良市」なので、上のようにマークする。

- 9 解答用紙は、直接機械にかけて読みとります。
誤って記入した場合は、跡が残らないよう消しゴムできれいに消してください。
消し跡が残っていたり、マーク欄が汚れていると、不正解になることがあります。
折り曲げたり汚したりしないよう注意してください。

- 10 問題用紙は、持ち帰ってください。

指示があるまで開いてはいけません

I 衛生法規

- 1 製菓衛生師名簿に登録される事項のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
 - ② 登録年月日
 - ③ 生年月日
 - ④ 業務に従事する住所地
- 2 本籍地が京都府で、住所地が三重県のAさんが、大阪府の製菓衛生師養成施設を卒業し、奈良県の製菓衛生師試験に合格した。この場合、免許の申請先として**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 京都府
 - ② 三重県
 - ③ 大阪府
 - ④ 奈良県
- 3 「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ること」を目的として掲げる法律として、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 食品衛生法
 - ② 食品安全基本法
 - ③ 健康増進法
 - ④ 食育基本法

Ⅱ 公衆衛生学

- 4 世界保健機関（WHO）の憲章における「健康」の定義に関する記述で、（ ）に入る語句として、**正しいもの**を1つ選びなさい。

「健康とは、肉体的、（ A ）および（ B ）に完全に良好な状態であることであり、単に疾病または虚弱でないということだけではない。」

- （ A ） （ B ）
- ① 精神的 — 経済的
 - ② 精神的 — 社会的
 - ③ 文化的 — 経済的
 - ④ 文化的 — 社会的

- 5 日本の衛生統計に関する記述として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 老年人口とは、65歳以上の人口である。
- ② 平均寿命とは、0歳児の平均余命である。
- ③ 平成29年人口動態統計の結果、主要死因別にみた死亡率（人口10万対）の第1位は悪性新生物（がん）である。
- ④ 平成29年人口動態統計の結果、合計特殊出生率は、2.0である。

- 6 平成29年国民健康・栄養調査の結果に関する記述のうち、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 20歳代女性のやせの割合は、30%を超えている。
- ② 野菜の平均摂取量は、350gに達していない。
- ③ 朝食の欠食率は、年齢階級別にみると、男女ともに20歳代で最も高い。
- ④ 30～40歳代男性の習慣的に喫煙している者の割合は、約40%である。

- 7 生物と、その生物が媒介する感染症の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ネズミ — ペスト、ウイルス病
- ② 蚊 — 日本脳炎、マラリア
- ③ ハエ — 発疹熱、回帰熱
- ④ ゴキブリ — 赤痢、腸チフス

8 熊本県水俣湾流域で発生した公害である、**水俣病の原因物質**を1つ選びなさい。

- ① 有機水銀
- ② 亜硫酸ガス
- ③ カドミウム
- ④ ヒ素

9 感染症と、その感染症の主な感染経路の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① コレラ — 血液感染
- ② 結核 — 飛沫感染
- ③ 梅毒 — 接触感染
- ④ 腸管出血性大腸菌感染症 — 経口感染

10 生活習慣病に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 生活習慣病とは、個人の生活習慣が深く関与する病気の総称である。
- ② 肥満のタイプは「内臓脂肪型肥満」と「皮下脂肪型肥満」に分けられ、内臓脂肪型肥満の方が、生活習慣病を発症するリスクが高い。
- ③ 高血圧症は、脳血管疾患、心疾患等を発症させる危険因子である。
- ④ 糖尿病は、膵臓ホルモンのインスリンの過剰分泌による、糖代謝異常疾患である。

11 国立がん研究センターがまとめた「がんを防ぐための新12カ条」に、**記載されていないもの**を1つ選びなさい。

- ① バランスのとれた食生活を
- ② 塩辛い食品は控えめに
- ③ たばこはほどほどに
- ④ 適度に運動

12 母子保健に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 母子保健法により、妊娠した者は、すみやかに妊娠の届け出を行うこととされている。
- ② 母子健康手帳は、都道府県から交付される。
- ③ 母子健康手帳は、妊娠、出産、育児を通じて一貫した母子の健康記録である。
- ④ 出生時の体重2,500g未満の児を、低出生体重児という。

Ⅲ 栄 養 学

13 人体における栄養素の働きについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① エネルギー供給源となる栄養素は、炭水化物と脂質の2つのみである。
- ② ビタミンは、生体機能を調節する働きがある。
- ③ 無機質は、体の組織を作る構成成分ではない。
- ④ タンパク質は、体の組織を作る構成成分ではない。

14 次のうち、ヒトの消化酵素で**分解できないもの**を1つ選びなさい。

- ① ペクチン
- ② グリコーゲン
- ③ 蔗糖（スクロース）
- ④ 麦芽糖（マルトース）

15 食品のアミノ酸についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① まぐろのアミノ酸価は、100である。
- ② 鶏卵のアミノ酸価は、100である。
- ③ 大豆のアミノ酸価は、60である。
- ④ 精白米の制限アミノ酸は、リジン（リシン）である。

16 ビタミンについての記述で、（ ）に入る**正しい語句の組み合わせ**を1つ選びなさい。

ビタミンB₁（チアミン）は水に（ A ）、欠乏すると（ B ）になる。主に（ C ）が体内に入ってエネルギーとして利用されるときに、必要な栄養素である。

- | | （ A ） | （ B ） | （ C ） |
|-----|-------|--------|--------|
| ○ ① | 溶けやすく | — 脚気 | — 炭水化物 |
| ○ ② | 溶けにくく | — ペラグラ | — 炭水化物 |
| ○ ③ | 溶けやすく | — ペラグラ | — 脂質 |
| ○ ④ | 溶けにくく | — 脚気 | — 脂質 |

17 ミネラルについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ヨウ素は、甲状腺の機能に関与する。
- ② カリウムの摂取不足は、高血圧症を引き起こす。
- ③ コバルトは、ビタミンB₁₂の構成成分である。
- ④ マンガンが欠乏すると、味覚障害が起こる。

18 各ライフステージの栄養についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 妊婦及び妊娠の可能性のある女性は、葉酸の摂取不足に留意する。
- ② 離乳は、生後5・6ヶ月頃から始める。
- ③ 学校給食摂取基準では、脂質の摂取量を総摂取エネルギーの35～40%に設定されている。
- ④ 高齢期は、体重低下に留意し、低栄養にならないよう注意する。

IV 食 品 学

19 食品に含まれる水分についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 食品中の水分で、微生物が利用できるのは、結合水である。
- ② ジャガイモの水分は、生のものでは、成分全体の約80%である。
- ③ きのこと類の水分は、生のものでは、成分全体の90%以上のものが多い。
- ④ 日本食品標準成分表2015年版において、絹ごし豆腐は、木綿豆腐より水分が多い。

20 穀類についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 米のタンパク質は、オリゼニンが主成分である。
- ② 米の胚芽には、ビタミンAが豊富に含まれている。
- ③ 強力粉は、薄力粉に比べてタンパク質の含有量が多い。
- ④ そばには、動脈硬化を防ぐ効果のあるルチンが含まれる。

21 動物性食品の脂質についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 獣鳥肉類の脂質は、多価不飽和脂肪酸を多く含んでいる。
- ② 魚類の脂質の含有量は、時期による変動が大きい。
- ③ 卵黄には、レシチンなどのリン脂質が多く含まれている。
- ④ アイスクリームは、乳固形分を15%以上含み、うち乳脂肪分を8.0%以上含んでいる。

22 大豆についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① デンプンがほとんど含まれていない。
- ② アミノ酸のリジン（リシン）が多く含まれている。
- ③ 有害物質のトリプシンインヒビターを含んでいる。
- ④ 脂質の含有率は、約35%である。

23 食品とその成分の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① ほうれん草 — β -カロテン
- ② ジャガイモ — ソラニン
- ③ こんにゃく — イヌリン
- ④ 茶 — テアニン

24 食品の貯蔵法についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 塩蔵法では、食塩で水分活性を低下させることにより、微生物の発育を防いでいる。
- ② 冷凍法では、食品を凍結点以下で貯蔵することにより、細菌を死滅させている。
- ③ 燻煙法では、乾燥と、煙中の成分の抗酸化性ならびに抗菌作用を利用して、食品の保存性を高めている。
- ④ ガス貯蔵法では、気体組成を人工的に変えることで青果物の呼吸作用などを抑え、品質保持効果を高めている。

V 食品衛生学

- 25 微生物の増殖とpHについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 一般的に、細菌の発育可能pHは、4.0～10.0である。
 - ② 一般的に、細菌の最適pHは、5.0～5.6である。
 - ③ 一般的に、カビや酵母の最適pHは、6.0～6.5である。
 - ④ 最適pHから離れた環境で、微生物の増殖を抑えることができる。
- 26 真菌（カビ）が産生する毒素の名称として、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① エンテロトキシン
 - ② シガトキシン
 - ③ テトロドトキシン
 - ④ マイコトキシン
- 27 食中毒の原因食品と、原因微生物の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 鶏卵 — サルモネラ
 - ② にぎり飯 — 黄色ブドウ球菌
 - ③ 鶏肉 — 腸炎ビブリオ
 - ④ 真空包装食品 — ボツリヌス菌
- 28 食中毒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 直近5年（平成26年～平成30年）では、年間の事件数が5,000件を超えている。
 - ② 直近5年（平成26年～平成30年）では、年間の患者数は5,000人以下である。
 - ③ 化学性食中毒は、季節と関係なく発生する。
 - ④ 夏期には、ウイルス性食中毒が増える。

- 29 自然毒食中毒の原因食品と、その病因物質の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① タマゴテングタケ — ヒスタミン
 - ② じゃがいも — アミグダリン
 - ③ 青梅 — シクトキシシン (チクトキシシン)
 - ④ トリカブト — アコニチン
- 30 ふきんやタオルの消毒法について、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 低温殺菌
 - ② ろ過除菌
 - ③ 超高温殺菌
 - ④ 煮沸消毒
- 31 保存料についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 食品中で、微生物が増殖するのを抑える。
 - ② 殺菌効果が高いものが多い。
 - ③ 使用基準が定められているものがある。
 - ④ 主なものとして、ソルビン酸が挙げられる。
- 32 着色料として、タール色素が**使用できるもの**を1つ選びなさい。
- ① マーマレード
 - ② しょう油
 - ③ みそ
 - ④ チョコレート
- 33 遺伝子組換え表示の**対象とならない**農作物を1つ選びなさい。
- ① 大豆
 - ② 粳米^{うるち}
 - ③ ばれいしょ
 - ④ とうもろこし

34 放射線照射食品についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 国内では、香辛料に対する放射線の照射が認められている。
- ② 国内では、乾燥野菜に対する放射線の照射が認められている。
- ③ 国内で、食品への照射が認められている放射線は、ベータ（ β ）線である。
- ④ 国内で、食品への照射が認められている放射線は、ガンマ（ γ ）線である。

35 HACCPについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① Hazard Analysis and Critical Cooking Pointの略である。
- ② HACCPプラン作成のための7原則12手順が示されている。
- ③ 微生物検査が必須である。
- ④ 工程を監視した結果を記録する必要はあるが、保管を省略することができる。

36 調理施設設備の衛生管理についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 食品倉庫では、乾燥食品と生鮮食品を区別して保管するのが望ましい。
- ② 一般的に、冷蔵庫は15℃程度を保つことが望ましい。
- ③ 従業員以外が、調理場に入出入りしやすくする。
- ④ ごみ処理設備は、清潔区域内に設置する。

VI 製菓理論

- 37 次の砂糖の中で、**最も灰分含有率が高いもの**を1つ選びなさい。
- ① 黒砂糖
 - ② グラニュー糖
 - ③ 三温糖
 - ④ 中白糖
- 38 砂糖の種類と特徴についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① グラニュー糖は、白双糖より粒子が大きい。
 - ② 中双糖は、白双糖と結晶の大きさがほぼ同じである。
 - ③ 粉砂糖は、その製造工程でビスコをかけている。
 - ④ 黒砂糖は、その製造工程でモラセスをかけている。
- 39 砂糖の結晶性についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 砂糖の結晶化は、水飴を加えて防止することができる。
 - ② 砂糖の結晶化は、転化糖を加えて防止することができる。
 - ③ フォンダン（すり蜜）は、水に溶解した砂糖が、再び結晶する性質を利用したものである。
 - ④ シロップは、水に溶解した砂糖が、再び結晶する性質を利用したものである。
- 40 糖類に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 和三盆糖は、砂糖きびの搾汁を煮詰めたものである。
 - ② 和三盆糖の主成分は、蔗糖である。
 - ③ メープルシュガー（かえで糖）は、砂糖楓の樹液を煮詰めたものである。
 - ④ メープルシュガー（かえで糖）の主成分は、バニリンである。
- 41 小麦粒についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 表皮は、小麦粒の約1%を占めている。
 - ② 胚乳部の主成分は、糖質およびタンパク質である。
 - ③ 胚芽は、製粉工程を経て小麦粉となる。
 - ④ 胚芽は、小麦粉の約10%を占めている。
- 42 次の小麦粉の中で、**最もグルテンが強靱であるもの**を1つ選びなさい。
- ① デュラム粉
 - ② 強力粉
 - ③ 準強力粉
 - ④ 中力粉

43 米粉とその原料米および処理方法についての組合せで、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 白玉粉 — 粳米 — 生のまま
- ② 上新粉 — 粳米 — 生のまま
- ③ 寒梅粉 — 粳米 — 糊化したもの
- ④ 道明寺粉 — 糯米 — 生のまま

44 卵白の性質についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 卵白は、高い温度で泡立てた方が、泡の安定性は良くなる。
- ② 卵白の泡の起泡性は、卵の鮮度の影響は受けない。
- ③ 卵白の泡の起泡性は、卵白の部位の影響は受けない。
- ④ 卵白は、空気との界面で凝固する性質を有する。

45 卵黄の性質についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 卵黄は、65～70℃で完全に凝固する。
- ② 卵黄固形物の約63%は、タンパク質である。
- ③ 卵黄は、強い乳化力を有する。
- ④ 卵黄は、乳濁液である。

46 油脂の加工適性とその説明の組合せについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 可塑性 — 固形脂の固さが、湿度の変化によって変わる性質
- ② ショートニング性 — クッキーやパイなどに、サクサクしたもろい食感を与える性質
- ③ クリーミング性 — 油脂が、水分を抱き込む性質
- ④ フライニング性 — 油脂が、気泡を抱き込む性質

47 乳糖についての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ぶどう糖とガラクトースからなる。
- ② 砂糖と同等の甘味を示す。
- ③ 乳固形分の約66%を占める。
- ④ 揮発性が高く、バター特有のフレーバーに関係している。

48 ココアバターについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① カカオ豆に約95%程度含まれている。
- ② 淡黄白色である。
- ③ 融点は、40～41℃である。
- ④ 凝固点は、約18℃である。

49 ブルームについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① チョコレートの表面に白い粉が生じる現象である。
- ② チョコレートの粘性が強くなる現象である。
- ③ チョコレートの香味が低下する現象である。
- ④ ファットブルームとシュガーブルームがある。

50 果実類の芳香成分として、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① エステル類
- ② アルデヒド類
- ③ ペクチン質
- ④ アルコール類

51 カラギーナンについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 冷水には、溶解しない。
- ② ゲル化温度は、約50℃である。
- ③ カリウム塩の添加により、ゲル強度が強くなる。
- ④ pHが低くなるほど、ゲル強度が低下する。

52 香辛料とその使用目的の組合せで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① フェンネル — 芳香性
- ② アニス — 辛味性
- ③ コリアンダー — 芳香性
- ④ ジンジャー — 辛味性

53 製パン材料についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 生酵母は、55℃以上の水で溶解して用いる。
- ② 食塩は、酵母の発酵を抑制する。
- ③ モルトエキスは、生地 of 伸展性を良くする。
- ④ イーストフードは、パン容積の増大に寄与する。

54 **穀類原料より製造された酒類**を1つ選びなさい。

- ① シェリー
- ② ミード
- ③ 紹興酒
- ④ ブランデー

VII 製菓実技（和菓子）

- 55 美味しい餡を作るために、原料の豆類に求められる条件についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 毎年同じ畑で作られていること
 - ② 風味があること
 - ③ 煮えむらが無く、煮えやすいこと
 - ④ 色が美しいこと
- 56 漉し餡の生餡製造工程に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 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「びっくり水」を加える。
 - ② 渋切りのタイミングや回数によって、餡の色や香りに違いが出る。
 - ③ 滑らかで口どけの良い餡を作るためには、基本的に、餡練りの際には強い熱を加えず、弱火でさっと加熱することである。
 - ④ 練り上げた餡は、出来るだけ早く冷ますようにする。
- 57 和菓子とその特徴的原材料についての組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 菓饅頭 — イスパタ（膨張剤）
 - ② うぐいす餅 — うぐいす黄奈粉
 - ③ 桜餅 — 葛粉
 - ④ 栗饅頭 — 卵黄
- 58 次の菓子のうち、**原材料に糸寒天を用いるもの**を1つ選びなさい。
- ① 雲平
 - ② 落雁
 - ③ 寒氷
 - ④ 焼き松葉
- 59 次の菓子の原材料の配合に関する記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 利久饅頭の生地しじゆの配合のうち、最も重量の多いものは、黒砂糖である。
 - ② 薯蕷饅頭の生地しじゆの配合のうち、最も重量の多いものは、すりおろし芋である。
 - ③ 小豆並餡を使用して練羊羹を作る場合は、並餡に十分な砂糖が含まれているので、糖類を新たには加えない。
 - ④ どら焼きの生地しじゆの配合は、卵と上白糖と薄力粉が同重量である。

60 次の水羊羹の作成手順についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 水漬けした角寒天を水洗いして水を切り、サワリに入れて分量の水を加えて加熱する。
- ② 角寒天が溶解したら、グラニュー糖、小豆並餡を加える。
- ③ 所定の重量となるまで煮詰め、煮詰め上がったら、ふるいに通す。
- ④ 冷めないよう、直ちに手早く、流し型などに流して固める。

VII 製菓実技（洋菓子）

55 菓子とそれに使われる生地の組合せについて、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① ブランデーケーキ — 油脂生地
- ② ダックワーズ — 卵白生地
- ③ ラング・ド・シャ — 練り込み生地
- ④ ガレット・デ・ロワ — のぼし生地

56 バターケーキについての記述で、**正しいもの**を1つ選びなさい。

- ① 焼成温度が低い場合は、製品に白い斑点ができる。
- ② フランスでは、各材料を1ポンドずつ使って作ることから、パウンドケーキという。
- ③ オールインワン法は、ミキサーボールにバター・薄力粉・砂糖・全卵を一度に入れ、ミキサーにかけて攪拌し、クリーム状にする。
- ④ 下火を最初から強くすると十分に生地が浮かず、生焼けになりやすい。

57 チョコレートについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① カカオバターは、ココアパウダーを作る際に、カカオマスから抜き取った脂肪である。
- ② チョコレートのテンパリング方法には、3種類（水冷法・タブリール法・フレック法）がある。
- ③ カカオマスは、カカオ豆の外皮や胚芽を取り除き、砕いて潰したものである。
- ④ チョコレートをベースに生クリームを混ぜ合わせたものを、ミルクチョコレートという。

58 凝固剤についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 寒天は、温度変化で離水しやすい。
- ② ヒトの消化管では、カラギーナンは、消化されない。
- ③ ゼラチンの主成分は、炭水化物である。
- ④ ペクチンの融解温度は、80～90℃である。

59 スポンジ生地・ロール生地についての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① スポンジ生地は、卵の起泡性を利用して焼き上げる。
- ② 薄く焼くロール生地は、160～180℃のオーブンで焼成する。
- ③ 一般的に、ビスキュイは、卵黄と卵白を別立てで作るが、共立てにする方法もある。
- ④ オールインミックス法で生地を作るときは、ミキサーを用い乳化剤、起泡剤を加える必要がある。

60 クリームについての記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。

- ① 卵黄使用のバタークリームは、味が濃厚である。
- ② 卵白使用のバタークリームは、日持ちが悪い。
- ③ ホイップクリームは、温めるとバサバサになってしまう。
- ④ カスタードクリームが出来上がったら、ステンレスボールに移し氷水をあてる等して冷ます。

VII 製菓実技（製パン）

- 55 製造工程にバターの折り込み作業がある製品として、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① クロワッサン
② パン・オ・ノア
③ レーズンブレッド
④ イースト・ドーナッツ
- 56 食パンの製法において、直捏法（ストレート法）の長所と短所の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- | （長所） | （短所） |
|----------------|-----------------|
| ① 風味が良い | — 作業スペースの規模が大きい |
| ② ボリュームが出る | — 老化が早い |
| ③ やわらかい食感に仕上がる | — 作業スペースの規模が大きい |
| ④ 発酵時間が短い | — 老化が早い |
- 57 パンに関する記述の（ ）に入る語句の組み合わせで、**正しいもの**を1つ選びなさい。
- パンの材料である小麦粉には、タンパク質が含まれており、これが（ A ）を形成する。（ A ）の力が強い強力粉は、パン生地が発酵中に発生する（ B ）を生地の外に逃がさないため、ふっくらとしたパンが焼きあがる。
- | （ A ） | （ B ） |
|----------|---------|
| ① 炭酸ガス | — グルテン |
| ② グリコーゲン | — タンパク質 |
| ③ 乳糖 | — デンプン |
| ④ グルテン | — 炭酸ガス |
- 58 ミキシングによる生地の変化の段階と、その内容に関する記述の組み合わせで、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① 水切れ段階 — 生地に弾力が出て、くっつかなくなる。
② 結合段階 — 生地がなめらかで弾力があり、しっかりしたものになる。
③ 最終結合段階 — 結合力の頂点、生地が絹のように光沢を帯びる。
④ 麩切れ段階 — 生地は弾力を増し、最終結合段階より強く結合する。

- 59 パンチ（第二次発酵）に関する記述で、**誤っているもの**を1つ選びなさい。
- ① パンチにより、生地表面と内部の温度を均一にし、加工硬化を起こさせ食感を良くする。
 - ② 生地中の炭酸ガスを抜き、新しい酸素を供給することで、イーストの働きを活性化させる。
 - ③ パンチを行う際は、生地をこねるようにガスを抜く。
 - ④ パンチを行う時期は、指穴テスト等により確認し、発酵が最適な時に行う。
- 60 次のパンの製造工程のうち、最もベンチタイムが長いものとして**正しいもの**を1つ選びなさい。
- ① 食パン（中種法）
 - ② レーズンブレッド
 - ③ カイザーゼンメル
 - ④ フランスパン