

平成 30 年 度

製菓衛生師試験問題

(平成 30 年 9 月 27 日)

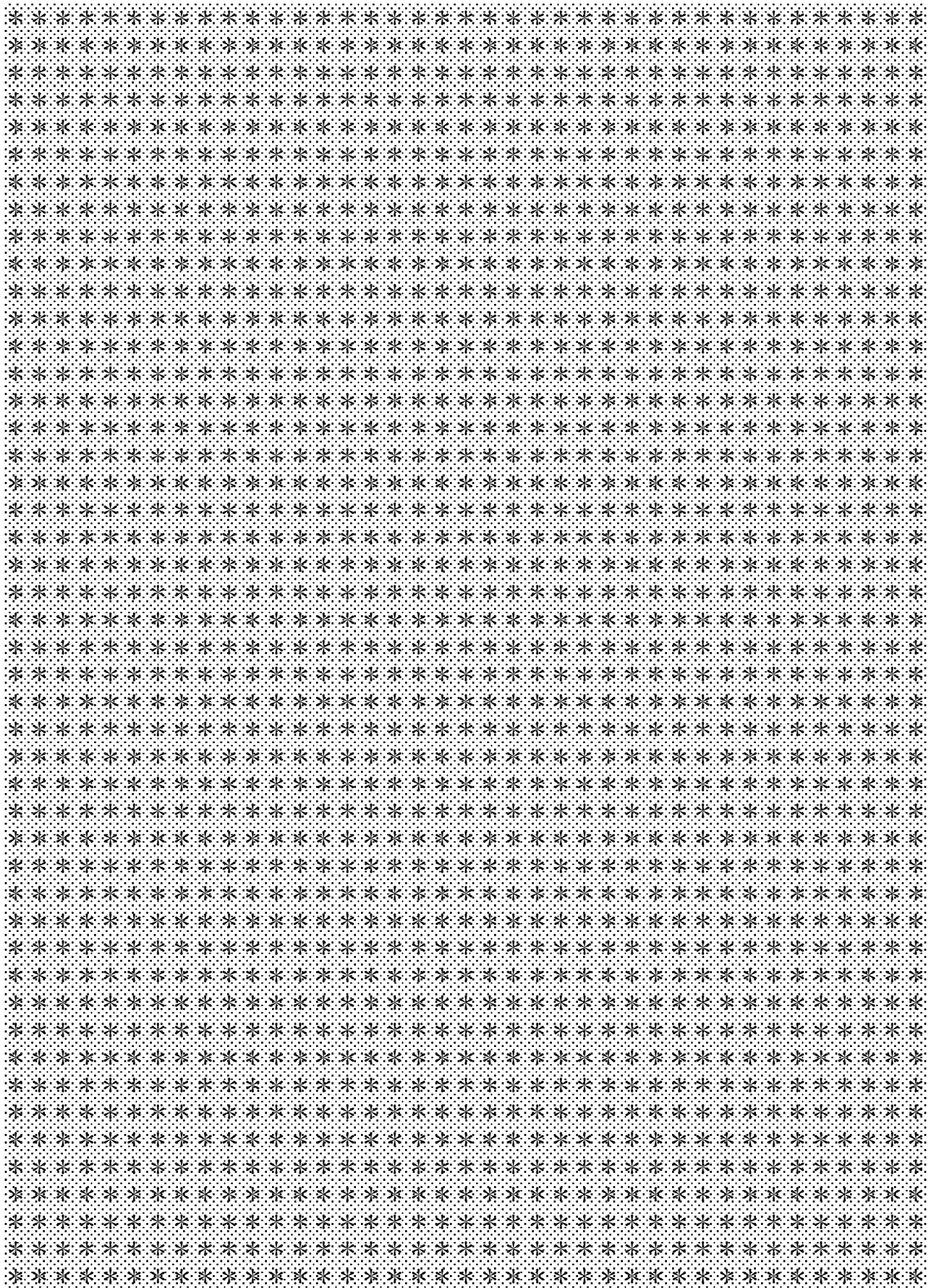
- 【時 間】 午後 1 時から 3 時まで
【試験科目】 衛生法規、公衆衛生学、栄養学、食品学、食品衛生学、
製菓理論及び実技

指示があるまで問題を開いてはいけません

記入上の注意事項

- 1 答案用紙は 2 枚あります。2 枚に受験番号、氏名を忘れずに記入してください。
- 2 筆記には鉛筆えんぴつを使用してください。
- 3 問題は全部で 60 問あります。回答は四肢択一となっていますので、解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の欄にその番号を記入してください。二つ以上記入したり、欄外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 4 「6-2 製菓実技」は選択問題です。3 分野（Ⅰ和菓子、Ⅱ洋菓子、Ⅲ製パン）のうちいずれか一つを選択し、答案用紙に○印を記入し回答してください。
- 4 解答を書き間違えたときは、消しゴムできれいに消してから書き直してください。
- 5 試験開始後、60 分は退室できません。60 分を経過後、試験時間内に退室しようとするときは、答案用紙に受験番号・氏名が記入されているか確認し、その場で手を挙げて係員の指示に従って退室してください。
- 6 退室するときは、机の上に答案用紙を裏返しにして置き、その上に試験問題をおいてください。
なお、退室後の再着席はできませんので注意してください。

秋 田 県



1 衛生法規 (3問)

問1 製菓衛生師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) この法律は、製菓衛生師の資格を定めることにより菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的としている。
- (2) 製菓衛生師試験は都道府県知事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、保健所長が行う。
- (3) 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。
- (4) 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。

問2 次の食品衛生法の目的に関する記述のうち、() の中に入る語句として、正しい組み合わせを一つ選びなさい。

この法律は、食品の安全性の確保のために (A) の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の (B) 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する。

- | A | | B |
|----------|---|----|
| (1) 公衆衛生 | — | 危機 |
| (2) 科学技術 | — | 危機 |
| (3) 公衆衛生 | — | 危害 |
| (4) 科学技術 | — | 危害 |

問3 次の行政機関と主管する法律の組み合わせで、誤っているものを選びなさい。

- | | | |
|-----------|---|---------|
| (1) 内閣府 | — | 食品安全基本法 |
| (2) 厚生労働省 | — | 食品衛生法 |
| (3) 農林水産省 | — | 製菓衛生師法 |
| (4) 消費者庁 | — | 食品表示法 |

2 公衆衛生学 (9問)

問1 次の衛生統計に関する次の文章で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 生後1年未満を乳児といい、28日未満を新生児という。
- (2) 国勢調査の結果は、人口静態統計に該当する。
- (3) 0歳の平均余命のことを、健康寿命と呼んでいる。
- (4) 出生率とは、人口1,000人に対する出生数を示している。

問2 保健所に関する業務として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 人口動態統計業務
- (2) 歯科保健業務
- (3) 社会保険業務
- (4) 精神保健業務

問3 生活習慣病に関する次の文章で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 心筋梗塞は、肥満型の人に多く、運動不足、精神的疲労などに関係が深い。
- (2) 肝硬変の発症は、食塩の摂取量に深く関係する。
- (3) 糖尿病は、膵臓のホルモン「インスリン」不足による糖代謝障害である。
- (4) メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）対策として、特定健康診査と特定保健指導が行われている。

問4 水道法に規定された水質基準で「検出されないこと」と規定されているものを一つ選びなさい。

- (1) ベンゼン
- (2) 大腸菌
- (3) カドミウム及びその化合物
- (4) 一般細菌

問5 公害に関する次の文章で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 有機物を大量に含む下水や廃水が湖沼に流れ込むと、その中の窒素やリンが湖沼の富栄養化をもたらし、アオコを発生させる。
- (2) 環境中から発見された化学物質のうちホルモン様作用を起こしたり、ホルモン様作用を阻害したりする作用を持つ物質を「環境ホルモン(内分泌かく乱物質)」と呼ぶ。
- (3) ダイオキシンは、自動車の排気ガスに含まれる窒素酸化物や炭化水素が大気中で日光の紫外線的作用によって発生する。
- (4) 微小粒子状物質(PM2.5)は、粒子の大きさが非常に小さいため、肺の奥深くまで入りやすく、呼吸器系疾患や肺がんの危険性が懸念されている。

問6 感染症に関する次の語句の組み合わせで、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | | | | |
|-----|-------|---|------|---|-------|
| (1) | マラリア | — | 原虫 | — | ハエ |
| (2) | ペスト | — | ウイルス | — | ノミ |
| (3) | つつが虫病 | — | 細菌 | — | ツツガムシ |
| (4) | デング熱 | — | ウイルス | — | 蚊 |

問7 がんに関する次の文章で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 日本においてがんは、昭和56(1981)年から死因の第1位であり、平成27(2015)年には、年間約37万人が亡くなり、生涯のうちに約2人に1人が罹患(りかん)すると推計されている。
- (2) 厚生労働省は、健康増進法に基づき市町村が実施するがん検診が、科学的根拠に基づいた効果のある事業として進められるように指針を示している。
- (3) 生活習慣の中でも、喫煙は、肺がんをはじめとする種々のがんのリスク因子となっていることが知られている。
- (4) 平成28(2016)年の日本のがんによる死亡者数の多い順は、男性の1位は肺がん、2位は胃がんで、女性の1位は大腸がん、2位は乳がんである。

問8 感染症に関する次の文章で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 外国から進入するおそれのある一類感染症など検疫感染症は、検疫法に基づいて国際空港や海港での検疫を行っている。
- (2) 飲食店従事者などの食品取扱者や学校給食従事者等は、定期的に保菌者検索として検便が行われている。
- (3) 細菌性赤痢は、健康保菌者が非常に多いので、特に飲食店関係者は赤痢の予防ワクチンを接種することが望ましい。
- (4) O-157などの腸管出血性大腸菌の保菌者は、食品関係業務の就業が制限される。

問9 作業環境による職業病の組合せで、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 振動 —— 白ろう病 —— 森林労務者
- (2) 粉じん —— じん肺症 —— 研磨工
- (3) 赤外線 —— 白内障 —— システムエンジニア
- (4) 高温作業 —— 熱中症 —— 圧延（あつえん）工

3 栄 養 学 (6問)

問1 栄養素と機能に関する組合せで、誤っているものを選びなさい。

- | | |
|-----------|---------|
| (1) 糖質 | エネルギー生産 |
| (2) 脂質 | エネルギー生産 |
| (3) たんぱく質 | エネルギー生産 |
| (4) ビタミン | 身体の構成 |

問2 脂質に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- (1) エーテルなどの無機溶媒に溶ける性質を持つ
- (2) 食品中の脂質の大部分は中性脂肪である
- (3) 常温で液体のものを脂という
- (4) 常温で固体のものを油という

問3 炭水化物に関する組合せで、誤っているものを選びなさい。

- | | |
|---------|--------|
| (1) 単糖類 | スクロース |
| (2) 多糖類 | セルロース |
| (3) 二糖類 | マルトース |
| (4) 単糖類 | フルクトース |

問4 ミネラルと欠乏症状に関する記述で、誤っているものを選びなさい。

- | | |
|-----------|---------|
| (1) カルシウム | 神経過敏になる |
| (2) 鉄 | 貧血になる |
| (3) ナトリウム | 歯が弱くなる |
| (4) カリウム | 筋力が低下する |

問5 三大栄養素について、誤っているものを選びなさい。

- (1) たんぱく質は分解するとアミノ酸になる。
- (2) 脂質は分解すると脂肪酸とグリセロールになる。
- (3) 炭水化物は、1 g で約9キロカロリーのエネルギーを発生する。
- (4) 脂質は、1 g で約9キロカロリーのエネルギーを発生する。

問6 六つの基礎食品についての記述で、正しいものを選びなさい。

- (1) 1群は、牛乳・乳製品、骨ごと食べられる魚である。
- (2) 3群の緑黄色野菜は、第一義的にとれる栄養素としてビタミンCがあげられる。
- (3) 4群のその他の野菜、果実は、第一義的にとれる栄養素としてビタミンAがあげられる。
- (4) 6群は、食用油・バター・マーガリンである。

4 食品学 (6問)

問1 食品の嗜好成分について正しいものを選びなさい。

- (1) 乳酸、クエン酸、アンモニアは食品の酸味・旨味などの呈味成分となっている。
- (2) カフェイン、フィロズルチンは興奮作用がある。
- (3) アルデヒド類はアミノ酸と糖のアミノカルボニル反応により苦み成分となる。
- (4) アントシアニン系色素は、酸性で赤色、アルカリ性で青色となる。

問2 食品の有害成分について、誤っているものを選びなさい。

- (1) テトロドトキシンはフグ、ソラニンじゃがいもの芽に含まれている。
- (2) 発がん性物質など慢性毒性を示すものとして、カドミウムがあげられる。
- (3) 穀類のフィチン酸、野菜類のシュウ酸は、無機質吸収を促進する。
- (4) アレルゲンとなりうる特定原材料は7品目、特定原材料に準じる物は20品目である。

問3 米の特性に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- (1) 成分上からみれば、精白米に近いほど優れているが、消化吸収率からみれば玄米に近いほど良好である。
- (2) もち米がうるち米よりねばり気があるのは、もち米はねばりの成分であるアミロペクチンを多く含んでいるからである。
- (3) 米を長期間貯蔵すると、ビタミンB1はわずかながら減り、たんぱく質と脂質は著しく減少する。
- (4) 清酒、甘酒はもち米を原料としている。

問4 麦類に関する組み合わせで、正しいものを選びなさい。

- (1) 大麦 — パンの製造に適している
- (2) えん麦 — 他の穀類に比べてたんぱく質、脂質、食物繊維が少ない
- (3) ライ麦 — 粘弾性が低い
- (4) 小麦 — 中国から大量に輸入

問5 芋類に関する記述について、誤っているものを選びなさい。

- (1) さつまいもの切り口から出る乳液のヤラピンは、便通を整える作用を持つ。
- (2) ジャガイモは発芽時に、芽にソラニンという毒素が生ずる。
- (3) やまのいもは、柔らかくおろして生で食べることができる。
- (4) こんにゃくいもは、グルコマンナンというたんぱく質が主成分である。

問6 微生物の応用食品に関する記述について、正しいものを選びなさい。

- (1) こうじカビは、でん粉を糖化して水飴を作る。
- (2) 赤カビは、チーズの熟成に利用される。
- (3) 酪酸菌は、牛乳や脱脂粉乳からヨーグルトなどの乳酸飲料を作る。
- (4) 納豆菌は、蒸した小豆に増殖して納豆を作る。

5 食品衛生学 (12問)

問1 次の食中毒分類と食中毒の病因物質の組み合わせで、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 細菌性食中毒 — アニサキス
- (2) ウイルス性食中毒 — カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
- (3) 自然毒食中毒 — ボツリヌス菌
- (4) 化学性食中毒 — ヒ素

問2 黄色ブドウ球菌に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) この菌は、一般には化膿した傷の中に見られる。
- (2) 増殖するときにエンテロトキシンという毒素を産生する。
- (3) 原因となりやすい食品には、にぎりめし、折詰料理、仕出し弁当などがある。
- (4) 食中毒発症までの潜伏期間は、平均2～3日と長い。

問3 腸管出血性大腸菌O157に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) この菌は低温状態に弱く、冷蔵庫内で死滅する。
- (2) 食中毒の主な症状として激しい嘔吐がみられる。
- (3) 感染力が強く、100個程度の菌数で感染する。
- (4) 保菌者の便を介し、二次感染が起こることはない。

問4 ノロウイルスについての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 中心温度70℃で1分間加熱するとノロウイルスを不活化できる。
- (2) ノロウイルスは、人の小腸粘膜でのみ増殖する。
- (3) 食中毒の潜伏時間は、通常24時間～48時間である。
- (4) ノロウイルスは、食品を介して人に症状を起こす食中毒と、人から人へうつる感染症の2つの顔を持つ。

問5 アレルギー様食中毒についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 潜伏時間は20～30分から2～3時間程度と非常に短い。
- (2) サンマやマグロ、カツオなどの赤身の魚が原因となりやすい。
- (3) 主な症状は吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱（38℃以下）がある。
- (4) ヒスタミン生成菌の増殖によって生じた多量のヒスタミンを摂取することによって起こる。

問6 植物性自然毒についての記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 製餡（あん）材料として使用される雑豆の中に、青酸化合物を含んでいるものがあるため注意が必要である。
- (2) カビ毒の一種であるアフラトキシンは肝臓に対して強烈な発がん性がある。
- (3) じゃがいもの芽や皮に含まれるソラニン加熱調理によって分解される。
- (4) ツキヨタケ、クサウラベニタケなどの毒キノコは植物性自然毒に含まれる。

問7 アレルギー物質を含む食品で表示義務のある特定原材料に含まれないものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦
- (2) 卵
- (3) えび
- (4) 大豆

問8 次の食品添加物の定義に関する記述のうち、()の中に入る語句として、正しい組み合わせを一つ選びなさい。

食品添加物とは、それ自体食品ではないが、食品の製造、加工、調理などの際にいろいろな目的で加えるものであり、食品衛生法において、「添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは (A) の目的で、食品に添加、(B)、浸潤、その他の方法によって使用するものをいう。」と定義されている。

- | | A | | B |
|-----|-----|---|-----|
| (1) | 保 存 | — | 混 和 |
| (2) | 販 売 | — | 混 和 |
| (3) | 保 存 | — | 加 熱 |
| (4) | 販 売 | — | 加 熱 |

問9 次の消毒・殺菌等に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 殺菌とは、すべての微生物を死滅させることで、滅菌とは目的の微生物を死滅させることである。
- (2) 紫外線殺菌灯による消毒は、紫外線を人工的に照射して消毒する方法だが、日光消毒に比べ効果は低い。
- (3) 煮沸消毒は、沸騰した十分な量の湯に入れて消毒する方法で、芽胞形成菌にも十分効果がある。
- (4) 消毒とは、病原微生物を死滅させて、感染症や食中毒の危険をなくすことである。

問10 次の食品取扱者の衛生に関する記述で、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) タバコは喫煙場所など定められた場所で行い、作業中に喫煙してはならない。
- (2) 手の傷口は救急絆創膏などで傷の応急手当をすれば、直接食品に触れても問題ない。
- (3) 食品取扱者は定期的に検便をすることによって、病原菌の保菌者でないことを確認し、安心して作業できるようにすることが大切である。
- (4) 作業前に、手の爪は短く切り、指輪や腕時計をはずしてから手洗いに取りかかる。

問 1 1 次のHACCPに関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) HACCPは「危害分析重要管理点」の略称である。
- (2) HACCP方式は、製品の最終検査のみに基づく品質管理の手段である。
- (3) 危害分析では化学的危険と物理的危険を分析し、微生物的危険については分析しない。
- (4) HACCPは日本で開発された新しい食品衛生管理システムである。

問 1 2 次の飲食物による事故発生時の食品業者や、従事者の対応に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 食品事故発生に関わった時は、保健所の調査などに協力し、事故原因を承知して再発防止策をとることが必要である。
- (2) 食品は保存して保健所の調査に協力する。
- (3) 食品事故発生の際は、患者への治療を優先するので、保健所への連絡は治療が終了し患者が快復した後日でよい。
- (4) 飲食した人から苦情が届けられた時は、症状などを聞き取り、医療機関を受診するようすすめるとともに、保健所に届け出る。

6-1 製菓理論 (20問)

問1 糖類に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 砂糖は精製工程の少ないものほど味が淡白でくせがない。
- (2) グラニュー糖は含蜜糖の代表製品である。
- (3) 和三盆糖はお盆の上で3回揉むことからこの名前が付いた。
- (4) ショ糖を加水分解すると等量のぶどう糖と麦芽糖が生ずる。

問2 次のうち、糖質でないものを一つ選びなさい。

- (1) サッカリンナトリウム
- (2) デキストリン
- (3) マルトース
- (4) トレハロース

問3 ぶどう糖に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 多糖類である。
- (2) 常温以下での溶解性は砂糖より高くなる。
- (3) 甘味度は砂糖の150%程度である。
- (4) 還元基をもっており、たんぱく質やアミノ酸と加熱するとメイラード反応を起こす。

問4 非糖質甘味料に関する組合せについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ステビア — 人工甘味料
- (2) アスパルテーム — 人工甘味料
- (3) 甘草 — 天然甘味料
- (4) ソーマチン — 天然甘味料

問5 次の小麦粉に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 小麦粉に適量の水を加えてよく捏ね、これを水で洗うとでん粉が残る。
- (2) 強力粉は、グルテン量が多く、パンの製造に適している。
- (3) 小麦粉の主成分はでん粉であるが、小麦粉の性質を左右するのはたんぱく質の量と質である。
- (4) 小麦粉には多くの種類があり、性質も異なっているので目的にあった適正な小麦粉を選ぶ必要がある。

問6 でん粉の原料とその含有成分の比率に関する組合せについて、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | | | | | |
|------------|---|-------|-----|---|---------|------|
| (1) 小麦 | — | アミロース | 76% | — | アミロペクチン | 24% |
| (2) とうもろこし | — | アミロース | 79% | — | アミロペクチン | 21% |
| (3) もち米 | — | アミロース | 0% | — | アミロペクチン | 100% |
| (4) うるち米 | — | アミロース | 0% | — | アミロペクチン | 100% |

問7 次の米粉に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 上新粉とは、もち米を水洗い、乾燥して製粉したものである。
- (2) 道明寺粉とは、もち米を蒸して乾燥させたのち、粉砕したものである。
- (3) 羽二重粉とは、うるち米を焙煎し、粉砕したものである。
- (4) 上南粉とは、うるち米を蒸して乾燥させ、分割したものである。

問8 鶏卵に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 卵は冷蔵保存し、消費期限や賞味期限等の期間内に処理することが大切である。
- (2) 凍結卵は、乾燥卵よりもたんぱく質の変性が著しい。
- (3) 卵黄は65～70℃で完全に凝固する。
- (4) 卵黄は脂質が多く、卵黄固形物の約63%を占めている。

問9 次の油脂に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) ココアバターは、カカオ豆に含まれる脂肪である。
- (2) ラードは、豚の脂肪を精製したもので、変敗しにくく、製菓原料として広く用いられる。
- (3) ショートニングはラードの代替品として、アメリカで開発され発達してきた。
- (4) マーガリンは、バターの代替品として、フランスで開発され発達してきた。

問10 牛乳に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 乳糖は乳固形分の約40%近くを占め、ぶどう糖とガラクトースからなる。
- (2) 練乳は牛乳を濃縮したもので、独特の風味がある。
- (3) 牛乳の主要成分は脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分である。
- (4) 牛乳には、無機質成分は含まれない。

問11 バターに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) バターは、牛乳にレンネットという酵素を加え、発酵熟成させたものである。
- (2) 発酵バターは、加糖練乳を乳酸発酵させてつくったもので芳香が強い。
- (3) 一般的に脂肪分が約25%、水分約65%である。
- (4) 製菓原料としては通常無添加バターを使用する。

問12 次のチョコレートブルームに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 流通期間中の温度や湿度が急変してもブルームは生じない。
- (2) 製造工程のテンパリングが適正に行われなかったり、湿度の高いところで作業した場合におこりやすい。
- (3) チョコレートの表面に白色の粉が浮いたり、層になったりしてチョコレート独特のつやが消える。
- (4) ブルームが起こると、チョコレート独特のテクスチャーや香味が著しく低下してくる。

問13 果菜類に分類される果物として、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) いちご
- (2) ぶどう
- (3) すいか
- (4) メロン

問14 プレザーブの説明として、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) 果実をそのままか、あるいは果肉を破碎し適量の砂糖を加えて煮詰めたもの
- (2) 果皮または果肉をいれたもので果実が主体のもの
- (3) 果肉を煮沸して破碎し裏漉しし、煮詰めてクリーム状にしたもの
- (4) 濃厚液糖中に果実そのままか、または果実の切片を入れて煮詰めたもの

問15 寒天について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天のゲル強度はエゴノリ寒天の方が、テングサ寒天よりも大きい。
- (2) 寒天水溶液は、熱可逆性で、ゲル化力はゼラチンの10倍近くある。
- (3) 寒天の主成分はアガロースとアガロペクチンである。
- (4) 製菓上の仕上がり濃度は0.5~2%である。

問16 次のパン酵母(イースト)に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ドライイーストは生酵母の水分を1/2に乾燥したものである。
- (2) 生酵母とドライイーストではパンの風味は変わらない。
- (3) 溶解した酵母は長時間放置せず30分以内に使用する。
- (4) 生酵母からドライイーストに置換する場合、1/10量が標準である。

問17 次のモルトエキスに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 主成分はショ糖とデキストリン、大麦のたんぱく質の分解物のアミノ酸である。
- (2) 製品の色つき、風味の改善、老化の抑制などを主目的に使用する。
- (3) フランスパン、イギリスパン、バラエティーブレッドなどに使われる。
- (4) 清潔な冷暗所に保管しなければならない。

問18 色素に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 天然色素は、食品添加物として指定されていない。
- (2) アルミニウムレーキ色素は、水にはほとんど溶けないので、できるだけ微粉のものを選び、岡混ぜて使用する。
- (3) 色素は金属イオンが共存すると生地自体の熱による着色を引き起こしやすい。
- (4) 食用タール系色素は、水溶性であり2～10%の溶液として使用する。

問19 次のうち、乳化剤でないものを一つ選びなさい。

- (1) レシチン
- (2) ショ糖脂肪酸エステル
- (3) グリセリン脂肪酸エステル
- (4) 炭酸水素アンモニウム

問20 次の食品添加物に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 乳化性香料は、揮発性が防止されるので濃厚な香料にすることができる。
- (2) 増粘安定剤にはグアーガムやローカストビーンガム、アルギン酸塩などがある。
- (3) 炭酸水素ナトリウムは、生地を膨らませる膨張剤で、炭酸ガスを発生して強い酸性になるので、アルカリ剤を加えて中和するとよい。
- (4) ショ糖脂肪酸エステルは、最も親水性が強い乳化剤である。

6－2 製菓実技

ここからの問題は、選択問題です。

3分野（Ⅰ 和菓子、Ⅱ 洋菓子、Ⅲ 製パン）からいずれか一つを選択し、答案用紙に○印を記入し回答してください。

選択されない場合は採点されませんので、注意してください。

I 和菓子

問1 水温と水漬時間についての組み合わせとして誤っているものを一つ選びなさい。

	水温		水漬時間
(1)	20℃	—	8時間
(2)	30℃	—	3時間
(3)	40℃	—	2時間
(4)	60℃	—	1時間

問2 生菓子に属さない組み合わせのものを一つ選びなさい。

(1)	餅物	—	おはぎ
(2)	蒸し物	—	外郎
(3)	流し物	—	水ようかん
(4)	あめ物	—	有平糖

問3 次の和菓子のうち、やまのいもを使うものを一つ選びなさい。

- (1) 薯蕷饅頭
- (2) こなし
- (3) 外郎
- (4) 浮島

問4 次の和菓子のうち、寒天を使うものを一つ選びなさい。

- (1) 雲平
- (2) 石衣
- (3) 寒氷
- (4) 焼松葉

Ⅱ 洋菓子

問1 クッキーとビスケットの違いについて（ ）の中に入るものを一つ選びなさい。

「クッキーはビスケットよりも（ ）が多い」

- (1) 卵黄
- (2) 塩分
- (3) 油脂分
- (4) 水分

問2 次の凝固剤の主成分としてタンパク質のものを一つ選びなさい。

- (1) 寒天
- (2) ゼラチン
- (3) カラギーナン
- (4) ペクチン

問3 チョコレートに関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) スイートチョコレートはカカオマスに砂糖、カカオバター（7～10%程度）、レシチン、レシチンなどを加えたものである。
- (2) ホワイトチョコレートはカカオバターに砂糖、粉乳、レシチン、バニラなどを加えたものである。
- (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非常に甘い。
- (4) カカオバターはココアパウダーを作る際に抜き取った脂肪である。

問4 次のうち、チョコレートのテンパリング方法でないものを一つ選びなさい。

- (1) 水冷法
- (2) フレーク法
- (3) シュガーバター法
- (4) タブリール法

Ⅲ 製 パ ン

問1 次の文章の（ ）の中に入る語句として正しいものを一つ選びなさい。

パンを作るには小麦粉に含まれる（ ）が必要である。（ ）によってパンは膨らみ軟らかいパンが出来る。

- (1) でんぷん
- (2) グルテン
- (3) ミネラル
- (4) 酵母

問2 ミキシングによる生地の状態の組合せとして誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) つかみ取り段階 — 材料が雑然と混じった状態
- (2) 結合段階 — 生地が結合して固くなる
- (3) 麩切れ段階 — 生地は弾力を失い、結合力がなくなる
- (4) 破壊段階 — 生地は粘着状になり流動性を帯びる

問3 フランスパンはどれに分類されるか一つ選びなさい。

- (1) 食パン
- (2) ロールパン
- (3) ハード系パン
- (4) 菓子パン

問4 次の算式の（ ）の中に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

$$\text{() (\%)} = \frac{\text{窯入れ前の生地重量} - \text{窯出し後の製品重量}}{\text{窯入れ前の生地重量}} \times 100$$

- (1) 発酵率
- (2) 膨張率
- (3) 伸展率
- (4) 焼減率

平成30年度製菓衛生師試験答案用紙（1）

受験番号	氏名

1 衛生法規

問 1	問 2	問 3

2 公衆衛生学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
問 7	問 8	問 9			

3 栄養学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6

4 食品学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6

平成30年度製菓衛生師試験答案用紙（2）

受験番号	氏 名

5 食品衛生学

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

6-1 製菓理論

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7
問 8	問 9	問10	問11	問12	問13	問14
問15	問16	問17	問18	問19	問20	

6-2 実技 （選択した分野一つに○印を記入すること。選択されない場合は採点されません。）

I 和菓子		問 1	問 2	問 3	問 4
II 洋菓子					
III 製パン					

1 衛生法規

平成30年度製菓衛生師試験回答

問 1	問 2	問 3
2	3	3

2 公衆衛生学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
3	3	2	2	3	4
問 7	問 8	問 9			
4	3	3			

3 栄養学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
4	2	1	3	3	4

4 食品学

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6
4	3	2	3	4	1

5 食品衛生学

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

6-1 製菓理論

問 1	問 2	問 3	問 4	問 5	問 6	問 7
3	1	4	1	1	3	2
問 8	問 9	問 10	問 11	問 12	問 13	問 14
2	2	4	4	1	2	4
問 15	問 16	問 17	問 18	問 19	問 20	
1	3	1	1	4	3	

6-2 実技 (選択した分野一つに○印を記入すること。選択されない場合は採点されません。)

		問 1	問 2	問 3	問 4
I 和菓子		1	4	1	3
II 洋菓子		3	2	3	3
III 製パン		2	2	3	4