

平成21年度新潟県製菓衛生師試験問題

試験実施の注意事項

- 1 係員の指示があるまで、問題を開かないでください。
- 2 この問題とは別に、解答用紙を1枚配ってあります。
- 3 解答用紙に氏名、受験番号を記入してください。
- 4 解答は、解答用紙に記入してください。
記入方法は、問題の4つの選択肢の中から正解を1つ選んで、解答番号の枠の中をぬりつぶしてください。2つ以上解答すると無効になります。
- 5 誤って記入した場合は、消しゴムで完全に消し、改めて記入してください。
- 6 製菓実技は、選択問題となっています。「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3分野の中から1分野を選択し、解答用紙の選択分野の枠の中をぬりつぶしてからその分野の問題を解答してください。「マークがない場合」や「2つ以上ある場合」は無効になります。
- 7 不正行為は絶対にしないでください。不正があった場合は退場していただきます。
- 8 筆記用具等を落としたときや具合が悪くなったときは、手をあげてください。
- 9 試験時間は2時間です。1時間経過後は、解答を終了した者には退場を認めますので、解答用紙を机上に伏せ、静かに退席してください。

衛生法規

問1 食品衛生法で規定する食品衛生責任者に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 作業場内外に多くの責任を有する重要な役割と責任を担う。
- 2 食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して、改善を進言し、その促進を図らなければならない。
- 3 常時、施設や取扱等を管理できない者でも選任してもよい。
- 4 法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

問2 製菓衛生師法及び製菓衛生師に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 製菓衛生師法は、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技術及び知識を向上させ、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する。
- 2 製菓衛生師でなければ、製菓衛生師又はこれと紛らわしい名称を用いてはならない。
- 3 菓子製造業の許可を取得した事業者は、1年以内に事業所に製菓衛生師を置かなければならない。
- 4 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。

問3 食品衛生法の目的に関する次の記述の（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「食品衛生法は、食品の（ A ）の確保のために公衆衛生の見地から必要な（ B ）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危害の発生を防止し、もって国民の（ C ）を図ることを目的とする。」

- | | A | | B | | C |
|---|-----|---|-----|---|-------|
| 1 | 衛 生 | — | 監 視 | — | 健康の保護 |
| 2 | 衛 生 | — | 規 制 | — | 福祉の増進 |
| 3 | 安全性 | — | 規 制 | — | 健康の保護 |
| 4 | 安全性 | — | 監 視 | — | 福祉の増進 |

公衆衛生学

問4 公衆衛生行政の特徴に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 指導 — 国民は国の指導に基づいた行動をとるべきであること。
- 2 監視 — 病気が発生しないような生活環境を作り出すための実地的な活動。
- 3 取締り — 例えば不良食品を排除して国民の健康を守ること。
- 4 科学的行政 — 科学的な裏付けに基づき適正な行政が行われること。

問5 次のうち、保健所を設置できない機関はどれか。

- 1 都道府県
- 2 政令市
- 3 特別区
- 4 町・村

問6 平均寿命に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 わが国では、完全生命表に基づき毎年算出される。
- 2 一般に先進国においては、開発途上国に比べ平均寿命は長い。
- 3 2005年の平均寿命が世界最長の国は、男女ともスウェーデンである。
- 4 わが国では、戦後から現在に至るまで前年と比べ低下した年はない。

問7 次のうち、1970（昭和45）年に、我が国で死亡順位第1位であった疾病はどれか。

- 1 悪性新生物
- 2 心疾患
- 3 脳血管疾患
- 4 結核

問 8 次のうち、下水の汚染度が高いほど値が小さくなる指標はどれか。

- 1 生物化学的酸素要求量 (BOD)
- 2 科学的酸素要求量 (COD)
- 3 溶存酸素 (DO)
- 4 浮遊物質

問 9 次のうち、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」における 3 類感染症に、該当するものはどれか。

- 1 細菌性赤痢
- 2 結核
- 3 ラッサ熱
- 4 インフルエンザ

問 10 感染症予防対策の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|--------------|---|--------|
| 1 流水による手洗い | — | 感染源対策 |
| 2 栄養や休養を十分とる | — | 感染源対策 |
| 3 空港での検疫 | — | 感染経路対策 |
| 4 予防接種 | — | 感受性対策 |

問 11 循環器病に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 正常高値血圧の人は治療の対象とはならない。
- 2 血液中に中性脂肪やコレステロールが多くなると動脈硬化を起こしやすい。
- 3 肥満、運動不足、精神的過労は心筋梗塞と関係が深い。
- 4 定期的な健康診断の受診による早期発見が重要である。

問 1 2 生活習慣病を予防するための適切な習慣として、誤っているものはどれか。

- 1 いろいろな食物をとること
- 2 緑黄色野菜を十分とること
- 3 動物性脂肪を1日のカロリーの1/4以上とすること
- 4 カルシウム（牛乳など）を十分にとること

問 1 3 日本国憲法第25条の（ ）に入る語句として、正しいものはどれか。

「すべての国民は、健康で（ ）な最低限度の生活を営む権利を有する。」

- 1 精神的
- 2 文化的
- 3 社会的
- 4 経済的

食品学

問14 腐敗に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 炭水化物や脂肪が微生物の増殖によって分解し、食品の成分の相互反応や酵素作用により変化して、風味が悪くなり、食用不適となる現象。
- 2 空気中の酸により、食品の成分が酸化される現象。
- 3 食品に付着・混入した微生物が増殖して、主として食品中のたんぱく質が分解し、アミンなどの有害物質を生じる現象。
- 4 獣肉や魚介類などの食品において、その中に含まれている酵素の働きにより、自身を分解して鮮度を低下させる現象。

問15 食品の保存方法に関する組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 物理的処理による方法 — びん詰、かん詰
- 2 細菌学的処理による方法 — カビの応用
- 3 科学的処理による方法 — 放射線の照射
- 4 総合的処理による方法 — 加熱殺菌法

問16 食品の保存基準に関する組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 食肉 — 15℃以下
- 2 冷凍食品 — -5℃以下
- 3 牛乳 — 10℃以下
- 4 クリーム — 15℃以下

問17 国民1人1日当たり栄養供給量で、昭和45年以降供給比率が低下傾向にある食品として、正しいものはどれか。

- 1 穀類 2 牛乳・乳製品 3 脂質類 4 肉類

問18 次の食品栄養素のうち、アトウォーターの係数でg当たり9 kcalのエネルギーを発生する成分はどれか。

- 1 ビタミン類 2 蛋白質 3 脂質 4 無機質

問19 次の農産物と利用食品の組合せとして、誤っているものはどれか。

- 1 大豆 — 豆腐
2 大麦 — ビール
3 うるち米 — ビーフン
4 いんげん豆 — 湯葉

食品衛生学

問20 サルモネラ及びサルモネラ食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 原因となりやすい食品は、肉や卵とその加工品が多い。
- 2 卵は、10℃以下で保存し、加熱殺菌する場合であっても割卵したまま常温で長時間放置せず、割卵後はできる限り速やかに加熱殺菌することが必要である。
- 3 毒素型食中毒に分類される。
- 4 予防対策として、ネズミ・ゴキブリなどの駆除や調理場内への侵入防止、ペット動物の調理場内持ち込み禁止が大切である。

問21 黄色ブドウ球菌及び黄色ブドウ球菌食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 増殖するときに産生するエンテロトキシンは、加熱することで無毒化する。
- 2 食中毒予防対策として、手指などに化膿巣かのうそうのある者は食品を取り扱わないことが有効である。
- 3 刺身、寿司などの魚介類が原因食品となりやすい。
- 4 潜伏期間は2～7日程度、平均は3～5日である。

問22 ノロウイルス及びノロウイルス食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 人から人に感染することはない。
- 2 カキなどの二枚貝の中腸腺で増殖する。
- 3 冷蔵や冷凍で食材を保管することは、予防に効果的である。
- 4 良く手を洗うことが重要である。

問 2 3 食品衛生の目的に関する次の文書の（ ）に入る語として、正しいものはどれか。

「食品の病原微生物による汚染や有毒又は有害な物質が含まれ、あるいは附着していたりして起こり経口感染症や食中毒の発生を防止し、飲食本来の目的である生命の維持、（ ）を図ることが食品衛生の目的である。」

- 1 健康の保持・増進
- 2 食文化の啓発
- 3 体力づくり
- 4 豊かな社会づくり

問 2 4 次の HACCP に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 危害分析重要管理点方式と訳される。
- 2 製品の安全確認のため、できあがった食品の一部を検査する。
- 3 7原則により衛生管理を実施する。
- 4 菓子製造業においても製造ラインに組み入れた方がよい。

問 2 5 次の食品表示に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 製菓衛生師法第 19 条で規定されている。
- 2 アレルギー原因物質を含む食品には、特定原材料（7 品目）の表示義務がある。
- 3 天然物である食品添加物は、表示義務を免除されている。
- 4 遺伝子組換え食品は表示義務がない。

問 2 6 食品添加物に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品添加物は食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、湿潤、その他の方法によって使用するものをいう。
- 2 添加物による事故を防ぐために、使用時の計量と混和に注意しなければならない。
- 3 一度指定された食品添加物は安全が保証されているため、その後指定が削除されることはない。
- 4 保存料である安息香酸は、使用基準が定められている。

問 2 7 保存料として使用される食品添加物を一つ選べ。

- 1 次亜塩素酸ナトリウム
- 2 ソルビン酸
- 3 L-アスコルビン酸
- 4 D-ソルビット

問 2 8 食品中における有毒物質に関する次の記述として、正しいものはどれか。

- 1 重金属による健康被害には、ヒ素粉乳事件、カドミウムによるイタイイタイ病などがある。
- 2 食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度とは、残留性の大きい農薬のみを規制する制度である。
- 3 ダイオキシン類は大部分が空気・水・土壌を通じて人体を汚染する。
- 4 生物濃縮は、食物連鎖を介する直接濃縮と、呼吸あるいは体表面を通じての間接濃縮がある。

問 2 9 消毒に関する次の記述の (A) 及び (B) に当てはまる組合せとして、正しいものはどれか。

「すべての微生物を死滅させることを (A) といい、目的とする微生物を死滅させることを (B) という。」

- 1 A = 滅菌 B = 殺菌
- 2 A = 殺菌 B = 滅菌
- 3 A = 殺菌 B = 消毒
- 4 A = 消毒 B = 滅菌

問 3 0 牛乳の殺菌方法と殺菌温度及び殺菌時間の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 低温殺菌法 — 6 3 ~ 6 5 °C — 1 5 秒間
- 2 高温短時間殺菌法 — 1 4 0 ~ 1 5 0 °C — 3 ~ 4 秒秒間
- 3 超高温瞬間殺菌法 — 1 2 0 ~ 1 3 5 °C — 2 ~ 3 秒間
- 4 ロングライフミルク — 7 5 °C 以上 — 3 0 分以上

問 3 1 洗浄に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 中性洗剤は洗浄剤であって、消毒する作用はない。
- 2 水も湯も溶解度は変わらないため、どちらを使用しても洗浄効果は変わらない。
- 3 食品用洗浄剤は、酵素及び漂白剤の使用限度が定められている。
- 4 食品用洗浄剤は、野菜・果物への使用が認められていない。

栄養学

問32 栄養素とその主な作用の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 たんぱく質 — 調節素
- 2 脂質 — 熱量素
- 3 炭水化物 — 構成素
- 4 ビタミン — 構成素

問33 次のうち、必須アミノ酸はどれか。

- 1 チロシン
- 2 シスチン
- 3 フェニルアラニン
- 4 セルロース

問34 ビタミンとその生理作用の組合せとして、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンA — 血球の再生
- 2 ビタミンB1 — 薄暗い所で視力を保つ
- 3 ビタミンK — 炭水化物の代謝に関与
- 4 ビタミンD — 正常な骨の発育

問35 栄養の消化と吸収に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食物は口のなかで咀嚼によって唾液と混じり、のみこみやすい状態となって食道に送られる。
- 2 胃の中での食物のとどまっている時間は、一般的に炭水化物が最も短い。
- 3 胃で消化された食物は十二指腸に入って、膵液、腸液、胆汁などの作用をうける。
- 4 体内のいろいろな酵素により分解された栄養素は、90%以上が大腸から吸収される。

問 3 6 栄養成分表示の基準に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 健康増進法に基づくものである。
- 2 栄養成分を表示する場合は、熱量とたんぱく質・脂質・炭水化物・ナトリウムのうちいずれかを選択して表示すればよい。
- 3 特定の成分が「多い」と強調表示する場合は厚生労働大臣の定める基準を満たす必要がある。
- 4 表示が基準に従っていない場合、基準に従うよう厚生労働大臣が指示をする。

製菓理論

問37 次の砂糖類の中で、含まれる蔗糖の割合が最も低いものはどれか。

- 1 三温糖 2 黒砂糖 3 上白糖 4 白双糖

問38 次の文で説明している糖類として、正しいものはどれか。

「我が国独特の砂糖で、古くから四国の讃岐や阿波で造られている。砂糖きびの搾汁を煮詰め、お盆の上で霧をかけながら揉みませ、細かい結晶粒子にしたもの。『京風打ち菓子』のような高級和菓子に利用されている。」

- 1 和三盆糖 2 黒砂糖 3 トレハロース 4 ぶどう糖

問39 一般に小麦粉の品位別分類は、どの成分によって分けられているか。

- 1 たんぱく質含量 2 アミロース含量
3 灰分含量 4 脂質含量

問40 次の米粉のうち、うるち米が原料であるものはどれか。

- 1 薯蕷粉 2 道明寺粉 3 寒梅粉 4 羽二重粉

問41 でん粉は糊化させて急激に加熱するとふくれる性質（膨化力）があるが、この膨化力は主に何によるものか。

- 1 トレハロース 2 プロトペクチン
3 アミロース 4 アミロペクチン

問4 2 卵の持つ性質として、正しいものはどれか。

- 1 熱凝固性 2 保湿性 3 防腐性 4 結晶性

問4 3 卵白の主成分として、最も多いものはどれか。

- 1 たんぱく質 2 脂肪 3 ぶどう糖 4 灰分

問4 4 油脂のクリーミング性を利用した食品として、最も適当なものはどれか。

- 1 ビスケット 2 チョコレート
3 パイ 4 バターケーキ

問4 5 牛乳、乳製品に関する説明で、誤っているものはどれか。

- 1 牛乳の主要成分は、脂肪、たんぱく質、乳糖、灰分であり、これらの成分がきわめて理想的な割合で含まれている。
2 全脂粉乳は牛乳をそのまま乾燥させたもので、脂肪含量は高いが酸敗などの劣化を非常に起こしにくい性質を持つ。
3 チーズは牛乳に乳酸菌を加え、さらにレンネットという酵素を加えて発酵熟成させたもので、製品が多種類で脂肪、たんぱく質などの含有量が多く、栄養価が高い。
4 クリームは、通常クリームセパレーターで全乳から分離した脂肪分を集めたもので、一般には脂肪分25%、水分約65%のものである。

問4 6 カカオ豆中に約3.5%含まれ、チョコレートの風味構成に重要な成分はどれか。

- 1 テオブロミン 2 ナイアシン
3 オレイン酸 4 バニリン

問47 次の果実類のうち、果菜類に属するものはどれか。

- 1 もも 2 メロン 3 なし 4 みかん

問48 凝固材料に関する説明で、誤っているものはどれか。

- 1 寒天水溶液は酸性溶液で加熱すると分解してゲル化力を失う。
- 2 カラギーナンには、カップパー、ラムダ、イオタの3種類からなり、これらの比率は原藻の種類や採取地、時期により異なってくる。
- 3 ゼラチンは温水に溶けて粘性を持った溶液となり、ゲル化温度は30～40℃と高いため室温でもゲル化する。
- 4 低メトキシルペクチン（LMP）は、通常糖や酸の有無に関係なくカルシウムやマグネシウムイオンと結合するとゲル化する。

問49 次のうち、蒸留酒はいくつあるか。

「ワイン ブランデー 日本酒 ウイスキー 紹興酒 焼酎 シェリー」

- 1 1つ 2 2つ 3 3つ 4 4つ

問50 膨張剤のガス発生基剤として、不適当なものは、次のうちどれか。

- 1 塩化アンモニウム 2 炭酸水素ナトリウム
- 3 酒石酸水素カリウム 4 炭酸水素アンモニウム

問51 小麦粉の用途別分類で「グルテンの量が極めて多く、質も強靱」な種類は、次のうちどれか。

- 1 薄力粉 2 中力粉 3 強力粉 4 デュラーム粉

製菓実技

「製菓実技」は選択問題となっています。

「和菓子」「洋菓子」「製パン」の3分野の中から1分野を選択し、解答してください。

※解答用紙右下の選択分野のマーク欄のうち1つをぬりつぶし、その分野の問題を解答してください。マークがない場合、2つ以上ある場合は、無効となります。

【和菓子分野】

問5 2 次の菓子の中で朝生菓子に分類されるものはいくつあるか。

「葛桜 最中 ひなあられ 練羊羹 」

1 1つ 2 2つ 3 3つ 4 4つ

問5 3 生餡の水分として最も適当なものはどれか。

1 27% 2 45% 3 63% 4 90%

問5 4 餡の製造で、豆を煮る際に「しわのぼし水」を加える理由として最も適当なものはどれか。

- 1 餡粒子の β 化を遅らせるため。
- 2 餡の色を美しくするため。
- 3 豆の中心部まで熱水を浸透させるため。
- 4 生餡の水分を低下させるため。

問55 小豆最中餡の配糖率として、最も適当なものはどれか。

- 1 30～40%
- 2 50～60%
- 3 70～80%
- 4 120～130%

問56 餡に卵黄や牛皮、水飴を加える場合、どの時点で加えるのが適当か。

- 1 餡を練る前に、あらかじめ生餡に練り込んでおく。
- 2 水と砂糖を加熱したところに、加えて混ぜておく。
- 3 生餡をサワリに入れ、練り始める段階で加える。
- 4 練り上がりの際に加える。

問57 田舎饅頭の製造で、霧を吹くタイミングとして最も適当なものはどれか。

- 1 包餡して丸腰高に整形する前
- 2 せいろに並べて蒸し上げる前
- 3 蒸し上げた直後
- 4 ビニールに包む前

問58 次の菓子類の中で、原料に小麦粉を用いないものはどれか。

- 1 菓饅頭
- 2 薯蕷^{じょうよう}饅頭
- 3 焼皮桜饅
- 4 松風

問59 菓子の製造に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 餡を練る時は、サワリに水と生餡を加えて、加熱し、沸騰したら砂糖を加えて強くかき混ぜながら練り上げる。
- 2 葛桜を作る際に葛粉の粒子を溶かすには、葛粉の固まりに熱湯を加えて静置する。
- 3 練羊羹を作る場合、糸寒天は加熱分解を避けるため、羊羹の練り上がり間際になってから加える。
- 4 柏餅の原料には上新粉と浮粉を用いる。

問60 練切餡の製造に必要な原料は、次のうちどれか。

- 1 蜂蜜
- 2 牛皮
- 3 卵白
- 4 糸寒天

【洋菓子分野】

問52 卵使用のバタークリーム（シロップ使用）の製造法として、正しいものはどれか。

- 1 卵と砂糖を泡立て、熱いシロップを徐々に加える。これを別にホイップしたバターと混ぜ合わせる。
- 2 ホイップしたバターに熱いシロップを加えて混ぜ、卵を徐々に加えて混ぜ合わせる。
- 3 バターと卵を混ぜ合わせてホイップしたものに、熱いシロップを一度に加えて混ぜ、砂糖を徐々に加えて混ぜ合わせる。
- 4 バターと冷ましたシロップを混ぜてホイップする。これに別に泡立てた卵と砂糖を混ぜ合わせる。

問53 スポンジ（ロール生地）を焼く時の注意事項として、不適當なものはどれか。

- 1 薄く焼くので、全体に強めの温度で短時間で焼き上げる。
- 2 上火をきかせ、先に表面に焼き色を付け水分の蒸発をおさえる。
- 3 下火が強すぎると底にも焼き色がつき、巻くときにヒビ割れが生じやすくなる。
- 4 焼成後は壊れやすいので、焼成した鉄板の上で熱が取れるまで静置する。

問54 スポンジ生地をオールインミックス法で製造する場合、必要なものは次のうちどれか。

- | | |
|-----------|-------------|
| 1 コーンスターチ | 2 ベーキングパウダー |
| 3 乳化剤・起泡剤 | 4 卵白 |

問55 バターケーキを焼く時の注意事項として、正しいものはどれか。

- 1 バターケーキはスポンジなどに比べて生地が重く、中まで完全に火が通りにくいので、160～170℃の温度で時間をかけて焼く。
- 2 上火は最初から強くし、十分に生地を浮かせて生焼けを防ぐ。
- 3 窯落ちを防ぐため、完全に焼き上がる前にオーブン内で動かし、生地を落ち着かせる。
- 4 焼成温度が高い場合は、製品の表面に白い斑点ができる。

問56 バターケーキ生地をフラワーバター法で製造する工程として、正しいものはどれか。

- 1 薄力粉と卵を十分に混ぜ合わせてから、油脂を加えて混ぜ合わせ、最後に砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- 2 薄力粉と砂糖を十分に混ぜ合わせてから、数回に分けて全卵を加えて混ぜ合わせ、最後に油脂を加えて混ぜ合わせる。
- 3 油脂と砂糖を十分に混ぜ合わせてから、数回に分けて全卵を加えて混ぜ合わせ、最後に薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- 4 薄力粉と油脂を十分に混ぜ合わせてから、砂糖を加えて混ぜ合わせ、最後に全卵を加えて混ぜ合わせる。

問57 シューアラ クレームのシューを作る際、一般的には使用しない原料はどれか。

- 1 食塩 2 バター 3 ベーキングパウダー 4 卵

問58 フレンチドーナツの製造に関して、下線部A～Dのうち説明として、正しいものはどれか。

「A水にバターを加えて加熱する。沸騰したらB薄力粉とベーキングパウダーを加え、混ぜたら再度火にかけ熱を通す。卵を徐々に加え、C卵が混ぜたら再度火にかけ、十分に火が通るまで混ぜ合わせる。絞り口に星口金を付けて生地を入れ、木じゃくしの上に輪型に絞り、D220～230℃の揚げ油に入れる。火が通って揚げ色がついたら、油を切ってグラニュー糖をまぶす。」

- 1 下線部A 2 下線部B 3 下線部C 4 下線部D

問59 菓子と使用する材料の組合せとして、誤っているものはどれか。

- | | | |
|---------------|---|-----------|
| 1 パウンドケーキ | — | イースト |
| 2 イングリッシュドーナツ | — | 強力粉 |
| 3 ブランデーケーキ | — | 流動ショートニング |
| 4 パルミエ | — | グラニュー糖 |

問60 サブレの製造に関する説明で、下線部の説明として、誤っているものはいくつあるか。

「粉糖とバターをすり混ぜたものに、卵黄、食塩、薄力粉を混ぜ合わせ、室温で休ませる。直径4cmに絞り出し、卵をはけ塗りし150℃のオーブンで焼き上げる。」

- 1 1つ 2 2つ 3 3つ 4 4つ

【製パン分野】

問52 次のパンの中で、バラエティロールに分類されるものはどれか。

- | | |
|----------|----------|
| 1 バターロール | 2 ハードロール |
| 3 チーズロール | 4 クロワッサン |

問53 パン生地の発酵中に炭酸ガスが大量に生成される理由として、最も適当なものはどれか。

- 1 生地中の発酵性糖分が酵母のチマーゼ酵素により分解されて炭酸ガスを生成するため。
- 2 生地中のでん粉がプロテアーゼによって分解されて炭酸ガスを生成するため。
- 3 生地中のグルテンが水と反応して炭酸ガスを生成するため。
- 4 生地中のアミノ酸と糖分が反応して炭酸ガスを生成するため。

問54 ミキシングによる生地の変化（ミキシングの6段階）で、「破壊段階」は生地がどの状態のことを示したもののか。

- 1 生地は粘着状になり流動性を帯びる。
- 2 生地が滑らかで弾力があり、しっかりしたものになる。
- 3 生地は弾力を失い、結合力がなくなる。
- 4 生地が絹のように光沢を帯びる。

問55 製パン法に関する説明で、中種法の説明として正しいものはどれか。

- 1 全材料を混ぜ合わせることから、ストレート法とも呼ばれる。
- 2 リテイルベーカリーやオーブンフレッシュベーカリー、インストアベーカリーで多く採用されている。
- 3 発酵が十分に行われることから、風味や食感に優れた製品が得られる。
- 4 機械による量産化にマッチしており、製品の老化が遅く保存性が良いため卸売り製品として優位性を持つ。

問56 食パン（直捏法）の製造で、発酵途中にパンチ（ガス抜き）を行う時の最適条件はどれか。

- 1 生地容積が1.2～1.5倍に膨張したとき。
- 2 生地容積が1.8～2.0倍に膨張したとき。
- 3 生地容積が2.8～3.2倍に膨張したとき。
- 4 生地容積が4.0～4.5倍に膨張したとき。

問57 クロワッサンの製造についての説明として、誤っているものはどれか。

- 1 大分割した生地は良く冷やすため生地を薄く平らにし、乾かないようビニールで包んでリターダーで休ませる。
- 2 油脂の硬さは、リターダーで休ませた後の生地の硬さと同程度になるよう調整する。
- 3 油脂を包む際は、生地と油脂の間に空気が入らないようきっちり包み、生地の合わせ目をしっかり押さえておくことが重要である。
- 4 ホイロ発酵は折り込んだバターを溶かす原因になるため行わず、成形後直ちに焼成する。

問58 焼成時にスチームを注入するパンは、次のうちどれか。

- | | |
|--------------|----------|
| 1 クロワッサン | 2 フランスパン |
| 3 デニッシュペストリー | 4 菓子パン |

問59 次のパンの中で、小麦粉1000gに対して加える砂糖の量が最も多いものはどれか。

- | | |
|--------------|-------------|
| 1 食パン（中種法） | 2 菓子パン |
| 3 デニッシュペストリー | 4 イースト・ドーナツ |

問60 パンオノアに用いる原料粉の組合せとして、最も適当なものはどれか。

- | | |
|-------------|-------------|
| 1 強力粉と全粒粉 | 2 強力粉とフランス粉 |
| 3 フランス粉と全粒粉 | 4 フランス粉のみ |