

* 食品製造の出題例 1

次の文を読み、正しいものには○、誤っているものには×を解答しなさい。

- (1) トマトやすいかの果肉の赤色はカロテノイド系色素のリコペンである。
- (2) 乳に乳酸菌や酵母を加えて発酵させ、風味や保存性を高めた乳製品を発酵乳という。
- (3) 乳製品乳酸菌飲料は、無脂乳固形分が 8.0%以上でなければならない。
- (4) バター粒子を集めて均一に練り合わせる操作をワーキングという。
- (5) 一般的に無糖練乳のことをコンデンスミルクとよぶ。

* 食品製造の出題例 2

米に関する以下の文章を読み、各問いに答えよ。

世界で栽培されているさまざまなアジア系のイネは、(①)種とジャポニカ種に大別される。また、米粒に含まれる(②)含量からは、1 うるち米ともち米に分けられる。ジャポニカ種のうるち米に含まれるデンプンは(①)種のうるち米に含まれるデンプンよりも(②)含量が少ないため、炊飯後、ほどよい粘りをもつ。2 玄米からぬか層や胚芽を除去することを(③)という。(③)した米を(④)といい、玄米に対する(④)の質量から(⑤)が表される。

問1 文章中の括弧に入る最も適切な語句を答えよ。

問2 下線部 1 について、うるち米ともち米に含まれるデンプンの違いについて説明しなさい。

問3 下線部 2 について、米の胚乳および胚芽に多く含まれる食品成分について説明しなさい。