

令和4年度（2022年度）熊本県学校農業クラブ連盟農業鑑定競技会〈74th F F J 2023熊本大会（プレ大会）〉 正答表（食品）

No	項目	問	題	展 示 品	正 解
1	共通	世界三大穀物に該当するものはどれか、記号で答えなさい。	A：トウモロコシ B：ダイズ C：ジャガイモ	(写真)	A
2	共通	種子が有胚乳種子である作物はどれか、記号で答えなさい。	A：イネ B：スイカ C：ダイコン	(写真)	A
3	食品製造	このうち麦芽糖を多く含む作物はどれですか。		A：サツマイモ B：ブドウ C：小豆 (写真)	A
4	食品製造	この糊料の原料となる食品は次のうちどれですか。	A：豚皮 B：ミカン C：テングサ	寒天	C
5	食品製造	この食品の酸化防止剤として適しているのはどれですか。	A：L-アスコルビン酸 B：トコフェロール C：アルギン酸	サラダオイル	B
6	食品製造	この原料から作られる食品はどれですか。	A：上新粉 B：小麦粉 C：白玉粉	もち米	C
7	食品製造	この食品のうち、酵母の発酵を利用していない食品はどれですか。		A：ビール B：麴 C：ワイン	B
8	食品製造	この機械を用いて製造する食品はどれですか。	A：バター B：チーズ C：クリーム	バターチャーン (写真)	A
9	食品製造	この食品の原料はどれですか。	A：ジャガイモ B：米 C：コンニャクイモ	しらたき	C
10	食品製造	この中で発酵乳はどれですか。		A：練乳 B：ヨーグルト C：粉乳 (写真)	B
11	食品製造	この豆類のうち主成分が炭水化物でないのはどれですか。		A：小豆 B：インゲン C：落花生	C
12	食品製造	この食品に用いられる膨張性を向上させる食品添加物はどれですか。	A：サッカリンナトリウム B：炭酸水素ナトリウム C：亜硝酸ナトリウム	おまんじゅう	B
13	食品化学	このうち、タンパク質の変性を利用していない食品はどれですか。		A：かまぼこ B：麴 C：ところてん	C
14	食品化学	この食品を凝固させるのに使われる無機質成分はどれですか。	A：マグネシウム B：亜鉛 C：ナトリウム	豆腐 (写真)	A
15	食品化学	この食品に含まれる脂溶性ビタミンは次のうちどれですか。	A：ビタミンA B：ビタミンB C：ビタミンE	玄米	C
16	食品化学	この食品の過酸化価を測定するときに用いられる指示薬はどれですか。	A：メチルレッド B：フェノールフタレイン C：デンプン溶液	ごま油	C
17	食品化学	この装置を使用して行われる操作は次のうちどれですか。	A：濃縮 B：滅菌 C：培養	エバポレーター (写真)	A
18	食品化学	この中で、水分活性が最も低いものはどれですか。		A：小麦粉 B：サラミ C：チョコレート	C
19	食品化学	これらの器具を用いて行う操作はどれですか。	A：普通ろ過法 B：減圧ろ過法 C：蒸留	ブフナーロート、吸引ろ過びん、アスピレーター (写真)	B
20	食品化学	この油脂を乾燥性で分類すると次のうちどれですか。	A：乾性油 B：半乾性油 C：不乾性油	オリーブオイル	C
21	微生物利用	この食品の製造に、もっとも関係の深い微生物はどれですか。	A：けかび B：あおかび C：こうじかび	しょうゆ	C
22	微生物利用	この装置を使う際、内部の圧力状態は次のうちどれですか。	A：高圧 B：減圧 C：常圧	オートクレーブ（高圧蒸気滅菌機） (写真)	A
23	微生物利用	この器具を使用して測定するのは次のうちどれですか。	A：脂質含量 B：アルコール発酵 C：アミラーゼ	アインホルン管 (写真)	B
24	微生物利用	このうち酢酸菌を利用した食品はどれですか。		A：カマンベールチーズ B：ナタデココ C：かつおぶし	B
25	食品流通	この食品のマークは、次のうちどの法律で認められたものですか。	A：食品衛生法 B：健康増進法 C：製造物責任（PL）法	経口補水液OS-1（特別用途食品マーク）	B
26	共通	温度や気圧など、気候・気象の調査に用いるこの器具名を答えなさい。		百葉箱 (写真)	百葉箱
27	共通	化学繊維などでつくられた、うすい布状で遮光・防寒・防虫に用いるこの資材を答えなさい。		寒冷紗 (写真)	寒冷紗 (寒冷しゃ)
28	食品製造	この食品で主に使用されている着色料の名前を答えなさい。		コーラ、ウスターソース	カラメル色素
29	食品製造	この食品の原料となる作物の名前を答えなさい。		切干しいも	サツマイモ
30	食品製造	この機械の名前を答えなさい。		クリームセパレーター (写真)	クリームセパレーター
31	食品製造	この食品の原料の部位名を答えなさい。		ベーコン	ばら（バラ）
32	食品化学	この器具と電気炉（マッフル炉）を使って行う、無機質の測定法の名前を答えなさい。		るつぼ	直接灰化法
33	食品化学	このガラス器具の名前を答えなさい。		リービッヒ冷却器 (写真)	リービッヒ冷却器
34	食品化学	糖が還元性をもつことが確認できるこの反応名を答えなさい。		フェーリング反応した試験管 (写真)	フェーリング反応
35	食品化学	異物検査のときに用いるこの器具の名前を答えなさい。		ワイルドマンフラスコ (写真)	ワイルドマンフラスコ
36	微生物利用	微生物実験に用いられるこの器具の名前を答えなさい。		滅菌缶	滅菌缶
37	微生物利用	総菌数を算出するために使用するこの器具の名前を答えなさい。		トーマ氏血球計数計（トーマ氏血球計算盤、ヘマトメータ） (写真)	トーマ氏血球計数計（トーマ氏血球計算盤、ヘマトメータ）
38	食品流通	この図のとおり、各工程で管理点を定め、危害の発生を防止する衛生管理手法の名前を答えなさい。		HACCPを行う各製造工程図（教科書） (図)	HACCP
39	食品製造	製品精度20%のみかんのシラップ漬けを製造するとき、ミカンの肉詰め量を200g、シラップ注入量を100gとする。ミカンの糖度が10%の時、シラップの糖濃度は何%か求めなさい。（単位をつけなさい）		(参考) 計算式 { (300×0.2) - (200×0.1) } / 100×100	40%
40	微生物利用	ジャム10gに90mlの生理食塩水を加えて均質化した液を、3枚の寒天培地にそれぞれ1mlずつとり培養した。培養後、35個、42個、33個のコロニーが検出されたとき、ジャム1gあたりの生菌数を求めなさい。（小数点第1位を四捨五入しなさい）		(参考) 計算式 (35+42+33) / 3×10	367