

第75回 宮崎県学校農業クラブ連盟大会 農業鑑定競技会 正答表 (分野:食品)

No.	項目	No.	問 題	展示品	正答
1	共通	1	このうち有胚乳種子でないのはどれですか。	A:ダイコン B:トマト C:イネ 【現物展示】	A
2	共通	11	このうち多年生水田雑草はどれですか。	A:コナギ B:ヒルムシロ C:タイヌビエ ※現物なし 【写真展示】	B
3	食品製造	1	このうち、100g中の脂質含量が最も多い食品はどれですか。	A:小豆 B:大豆 C:インゲンマメ 【現物展示】	B
4	食品製造	6	このうち組み立て食品として分類される食品はどれですか。	A:ポテトチップ B:成形ポテトチップ C:フライドポテト 【現物展示】	B
5	食品製造	8	このうち凍結乾燥法によって製造された食品はどれですか。	A:干ししいたけ B:干し魚 C:インスタントコーヒー 【現物展示】	C
6	食品製造	15	このうちテトロドキシンの原因となる生物はどれですか。	A:クサブグ B:ムラサキガイ C:カニ※現物なし 【写真展示】	A
7	食品製造	18	この食品に含まれているうまみ成分は次のうちどれですか。 A:グルタミン酸ナトリウム B:イノシン酸ナトリウム C:グアニル酸ナトリウム	かつお節 【現物展示】	B
8	食品製造	22	このうちヒガンバナ科の香辛料はどれですか。	A:ガーリック B:唐辛子 C:ローレル 【現物展示】	A
9	食品製造	35	この容器のふたの名称は次のうちどれですか。 A:ピルファーブルーフ B:リングブル C:メカニカルPPバンド	ペットボトル 【現物展示】	C
10	食品製造	45	この食品を製造する際に利用するケーシングはどの動物の腸ですか。 A:豚 B:羊 C:牛	ウインナーソーセージ 【現物展示】	B
11	食品製造	46	この器具は牛乳の検査に使用するものです。次のうちどの検査で使われますか。 A:比重 B:新鮮度 C:脂肪含量	ゲルバール乳脂計 【現物展示】	C
12	食品化学	58	このうち、アミノカルボニル反応が見られる食品はどれですか。	A:うどん B:みそ C:豆腐 【現物展示】	B
13	食品化学	60	このうち、水溶性ビタミンはどれですか。 A:ビタミンD B:ビタミンC C:ビタミンK	【現物展示なし】	B
14	食品化学	61	この2つの食品を混合し使用すると、うま味が増す作用として、最も正しいものはどれですか。 A:味の相殺作用 B:味の対比作用 C:味の相乗作用	昆布と鰹節 【現物展示】	C
15	食品化学	62	このうち、タンパク質の消化酵素でないものはどれですか。 A:リパーゼ B:トリプシン C:ペプシン	【現物展示なし】	A
16	食品化学	64	この実験器具を使用する脂質の定量法はどれですか。 A:ホルメル滴定法 B:ジアゾ法 C:ソックスレー抽出法	ソックスレー抽出器 【現物展示】	C
17	食品化学	69	このうち、メスフラスコはどれですか。	A:メスフラスコ B:平底フラスコ C:丸底フラスコ 【現物展示】	A
18	食品化学	70	このうち、矢印で示した器具を使つてはかりとるべき試薬はどれですか。 A:塩酸 B:乳酸 C:クエン酸	安全ピペッター、ホールピペット 【現物展示】	A
19	微生物利用	75	このうち、子牛の第4胃から抽出されるレンネットにかわり、チーズ製造に使用されるかびの属名はどれですか。 A:リゾープス属 B:アスペルギルス属 C:ムコール属	【現物なし】	C
20	微生物利用	77	このうち、芽胞を形成する細菌が用いられている食品はどれですか。	A:酢 B:納豆 C:ヨーグルト 【現物展示】	B
21	微生物利用	78	このうち、宿主に寄生して増殖する微生物はどれですか。 A:ウイルス B:細菌 C:かび	【現物なし】	A
22	微生物利用	83	この実験装置を使用する培養法は次のうちどれですか。 A:平板培養 B:斜面培養 C:振とう培養	振とう培養機 【現物展示】	C
23	微生物利用	84	このうち、光学顕微鏡で観察する際に、最初にセットするものとして最も適しているものはどれですか。	A:×4の対物レンズ B:×10の対物レンズ C:×40の対物レンズ 【現物展示】	A
24	食品流通	93	このうち消費期限が表示されている食品はどれですか。	A:弁当 B:レトルトカレー C:LL牛乳 【現物展示】	A
25	食品流通	96	このマークの表示を許可する中央官庁は次のうちどれですか。 A:消費者庁 B:農林水産省 C:厚生労働省	トクホマーク A:消費者庁 B:農林水産省 C:厚生労働省 【写真提示】	A
26	共通	3	この土(粘土含有量50%以上)の名前を答えなさい。	しょく土 【現物展示】	しょく土
27	共通	10	このニワトリの品種の名前を答えなさい。	白色コーニッシュ種 ※現物なし 【写真展示】	白色コーニッシュ種
28	食品製造	3	この油脂は牛乳を原料としている。油脂の名前を答えなさい。	バター 【現物展示】	バター
29	食品製造	19	この甘味料のもとになる糖の名前を答えなさい。	水あめ 【現物展示】	麦芽糖
30	食品製造	24	この食品に含まれている植物性糊料の名前を答えなさい。	羊かん 【現物展示】	寒天
31	食品製造	52	これは肉加工で使用する機器の一部である。肉加工機器の名前を答えなさい。	ミートチョッパーのプレート 【現物展示】	ミートチョッパー
32	食品化学	58	この多糖類を構成する単糖類の名前を答えなさい。	デンプン 【現物展示】	グルコース(ブドウ糖)
33	食品化学	68	この実験器具を用いて測定するものを答えなさい。	pHメーター ※現物なし 【写真展示】	pH
34	食品化学	70	この実験器具と試薬を使用する食品成分の定量法を答えなさい。	褐色ビュレット、クロム酸カリウム溶液 【現物展示】	モール法
35	微生物利用	81	これは何によって殺菌している状態か答えなさい。	殺菌灯をつけたクリーンベンチ 【写真提示】	紫外線
36	微生物利用	85	この実験器具の名前を答えなさい。	対物マイクロメータ 【現物展示】	対物マイクロメータ
37	微生物利用	90	この実験器具で糖の発酵性を調べた。矢印で示した部分に発生した気体を化学式で答えなさい。	酵母液とシロ糖溶液の入ったアインホルン管 【現物展示】	CO <sub>2</sub>
38	食品流通	94	農業生産において食品安全・環境保全・労働安全等の工程管理のことをアルファベットで答えなさい。	【現物展示なし】	GAP
39	計算問題	46	4ℓのアイスクリームミックスからアイククリームが7ℓできた。オーバーランを求め、単位をつけなさい。	(7-4) / 4 × 100 = 75	75%
40	計算問題	73	4mol/ℓ水酸化ナトリウム水溶液300mlに含まれる水酸化ナトリウムは何molか求めなさい。単位をつけなさい。	4 × 300 ÷ 1000 = 1.2	1.2mol