

第74回 日本学校農業クラブ全国大会(熊本大会) 農業鑑定競技会 正答表 (食 品)

No	項目	小項目	問 題	展 示 品	正 解
1	共通	1	このうち、ナス科の種子はどれですか。	A:トマトの種子 B:スイカの種子 C:ハクサイの種子	A
2	共通	17	このうち、泌乳能力が高くオランダ原産のウシの品種はどれですか。	A:ブラウンスイス種 B:ジャージー種 C:ホルスタイン種 (写真)	C
3	食品製造	4	この果実の形態は次のうちどれですか。 A:しょう果類 B:仁果類 C:核果類	りんご	B
4	食品製造	7	このうち、グアニル酸ナトリウムの主成分であるグアニル酸が最も多く含まれるものはどれですか。	A:シイタケ B:かつお節 C:コンブ	A
5	食品製造	10	このうち、肉ずくの種子を利用している香辛料はどれですか。	A:オールスパイス B:ナツメグ(肉ずく) C:ペッパー(胡椒)	B
6	食品製造	28	この加工品に使用されている発色剤は次のうちどれですか。 A:L-アスコルビン酸 B:亜硝酸ナトリウム C:アスパルテーム	ベーコン	B
7	食品製造	32	このびん容器のふたは次のうちどれですか。 A:王冠 B:ラグ C:スクリュー	スクリューびん	C
8	食品製造	35	この加工品に使用されているケーシングは次のうちどれですか。 A:豚腸 B:コラーゲン C:塩化ビニリデン	魚肉ソーセージ	C
9	食品製造	37	このうち、加工品の製造工程でかん水を使用するものはどれですか。	A:うどん B:中華めん C:ビーフン	B
10	食品製造	39	この加工品の製造工程で甘みを生じることに関係の深いものは次のうちどれですか。 A:リパーゼ B:チロシナーゼ C:アミラーゼ	切干しいも	C
11	食品製造	40	この加工品の脱渋に最も関係の深い物質は次のうちどれですか。 A:アントシアニン B:アセトアルデヒド C:ペクチン	干し柿	B
12	食品製造	44	この酒類の製造方法は次のうちどれですか。 A:単行複発酵 B:単発酵 C:並行複発酵	清酒(ラベルに"清酒"の表示)	C
13	食品化学	51	このアミノ酸の定性反応で硝酸と反応してオレンジ色に呈色するものは次のうちどれですか。 A:チロシン B:バリン C:リジン	キサントプロテイン反応	A
14	食品化学	52	このうち、不乾性油に分類されるものはどれですか。	A:あまに油 B:オリーブ油 C:大豆油	B
15	食品化学	53	この反応を示さない糖は次のうちどれですか。 A:グルコース B:スクロース C:マルトース	銀鏡反応	B
16	食品化学	55	この食品の酸化を防止できるものは次のうちどれですか。 A:ビタミンA B:ビタミンC C:ビタミンE	緑茶	B
17	食品化学	56	このうち、ケルセチンを最も多く含むものはどれですか。	A:ピーマン B:大豆 C:タマネギ	C
18	食品化学	61	このうち、直接灰化法において、正しい器具の組み合わせはどれですか。	A:三脚、三角架、るつぼ B:三脚、三角架、秤量びん C:三脚、セラミック付金網、蒸発皿	A
19	食品化学	68	このうち、最も正確に10ml計量できる器具はどれですか。	A:10mL駒込ビペット B:10mLメスピペット C:10mLホールビペット	C
20	微生物利用	77	この食品の製造に関係が深い細菌は次のうちどれですか。 A:酢酸菌 B:乳酸菌 C:枯草菌	キムチ	B
21	微生物利用	87	このうち、黒かびが生産する物質を含むものはどれですか。	A:ヨーグルト B:食酢 C:ミカン	C
22	微生物利用	91	この食品に関係する微生物がグラム染色法で染まる色は次のうちどれですか。 A:青色 B:赤色 C:黄色	納豆	A
23	微生物利用	94	このアルギン酸ナトリウムを用いた固定化酵母の実験に用いる試薬は次のうちどれですか。 A:塩化カルシウム B:炭酸カルシウム C:水酸化カルシウム	アルギン酸ビーズ	A
24	食品流通	95	このうち、ガラスびん、PETボトル、紙パックなどを、分別回収の対象と規定している法律の名前はどれですか。	A:食品リサイクル法 B:容器包装リサイクル法 C:製造物責任(PL)法	B
25	食品流通	99	この識別マークのプラスチックを使っているものは次のうちどれですか。 A:ペットボトル B:ラップ C:ポリ袋	ポリ塩化ビニルの識別マーク	B
26	共通	4	この育苗用資材の名前を答えなさい。	ペーパーポット	ペーパーポット
27	共通	13	この環境調査の指標となる外来生物の名前を答えなさい。	アメリカザリガニ (写真)	アメリカザリガニ
28	食品製造	6	この表示が使用される成分調整牛乳の規格の名前を答えなさい。	牛乳の栄養成分表示	低脂肪牛乳
29	食品製造	20	この食品がアスペルギルス・フラバスに汚染されたときにつくられるカビ毒の名前を答えなさい。	落花生	アフラトキシン
30	食品製造	25	この膨張剤の主成分を化学式で答えなさい。	ベーキングパウダー(ラベルに"ベーキングパウダー"の表示)	NaHCO ₃
31	食品製造	43	この食品の製造に利用される鶏卵の加工特性の名前を答えなさい。	スポンジケーキ	起泡性
32	食品製造	45	この機械の名前を答えなさい。	真空包装機 (写真)	真空包装機
33	食品化学	65	この培地を用いて検査をする細菌の名前を答えなさい。	デソキシコレート寒天培地	大腸菌
34	食品化学	68	このガラス器具の名前を答えなさい。	分液ロート	分液ロート(分液ろうと)
35	食品化学	70	この実験装置の名前を答えなさい。	エバポレーター (写真)	エバポレーター
36	微生物利用	79	この実験器具の名前を答えなさい。	ホールスライドガラス	ホールスライドガラス
37	微生物利用	83	この器具を用いる培養法の名前を答えなさい。	高層培地 白金線	穿刺培養
38	食品流通	98	この表中の朱書きで表示した名称のように、同じ使用目的の成分が含まれているものを、まとめて代表名で表記する表示方法の名前を答えなさい。	自作図	一括名表示
39	食品化学	57	クッキー4.00gを常圧加熱乾燥法にて水分の定量を行った結果、測定器を含む重量が23.15gとなった。クッキーの水分量(%)を求めなさい。ただし測定器の恒量は19.35gである。(解答は少数第2位までを表記し、単位を付けること)	クッキー ((19.35+4.00)-23.15)÷4.00×100	5.00%
40	微生物利用	85	顕微鏡で菌体の長さを測定したら、接眼マイクロメータ2.4目盛分の長さだった。なお、同じ倍率でこの接眼マイクロメータ20目盛と対物マイクロメータ3目盛とが一致していた。この菌体の長さ(μm)を求めなさい。(単位を付けてること)	対物マイクロメータ (10×3)÷20×2.4	3.6 μm