せんもんきゅう
専門級

がっかしけん
学科試験

すいさんかこうしょくひんせいぞうぎょうぎのうじっしゅうひょうかしけん
水産加工食品製造業技能実習評価試験

かねつせいすいさんかこうしょくひんせいぞうぎょう
加熱性水産加工食品製造業

ふしるいせいぞう
節類製造

試験時間

60 分

（30 分 が 過ぎたら 外 に 出て よい）

答え方

問題文 の 内容 が 正しい もの は
解答用紙 の ○ を、間違い は × を
塗りつぶしなさい。

【塗り方 の 例】

良い	
悪い	

きょうつうもんだい
共通問題

1	すいさんかこうしょくひん　げんりょう　ぎょかいそうるい 水産加工食品 の 原料 に なる 魚介藻類 は、 しゅるい　おお 種類 が 多い。

2	ぎょかいるい　しぼう　ふく 魚介類 の 脂肪 には、EPA が 含まれていない。

3	ぎょにく　ふく　たんぱくしつ 魚肉 に 含まれる タンパク質 は、 こうそさよう　ぶんかい 酵素作用 に よって 分解されやすい。

4	さかな　し　さかな　きんにく　へんか 魚 が 死んでも、魚 の 筋肉 は 変化しない。

5	ぎょかいるい　きせつ　ばしょ 魚介類 は、季節 や 場所 に よって と　りょう　か 獲れる 量 が 変わる。

きょうつうもんだい
共通問題

6	ぎょにく　せいぶん　ちょぞうちゅう　へんか 魚肉 の 成分 は、貯蔵中 に 変化する。
7	ぎょたい　せんべつ　きかい 魚体 の 選別 は、機械 で できない ので、 かなら　ひと　て　め　おこな 必ず 人 の 手 と 目 で 行う。
8	おおでばほうちょう　ちい　さかな　さば　とき　つか 大出刃包丁 は、小さい 魚 を 捌く 時 だけ 使う。
9	ぎょかいそうるい　かこう 魚介藻類 を 加工する と、 ほぞんせい　こうじょう 保存性 を 向上させる こと が できる。
10	すいぶん　おお　ぎょにく　れいとう　くさ 水分 の 多い 魚肉 は、冷凍しても、すぐ に 腐る。

きょうつうもんだい
共通問題

11	すいさんかこうしょくひん　すいぶんかっせい　さ 水産加工食品 は、水分活性 を 下げる こと で、 ほぞんせい　たか 保存性 が 高くなる。

12	すいさんかこうしょくひん　ししつ　さんか 水産加工食品 は、脂質 が 酸化する と、 ひんしつ　よ 品質 が 良くなる。

13	れいとう　げんりょう　かいとう　ほうほう 冷凍された 原料 の、解凍 の 方法 は、 せいひん　ひんしつ　えいきょう 製品 の 品質 に 影響する。

14	れいとうおんど　たか　ぎょにく　かいとう　とき 冷凍温度 が 高い 魚肉 は、解凍した 時 に、 どりっぷ　で ドリップ が 出にくくなる。

15	せんど　よ　さかな　ひょうひ　こうたく 鮮度 の 良い 魚 の 表皮 は、光沢 が ある。

きょうつうもんだい
共通問題

16	すいさんかこうじょう 水産加工場 では、おいしい せいひん つく 製品 が 作れれば、 あんぜん よ 安全 で なくても 良い。
17	じゅうぎょういん そと しょくちゅうどくさいきん い ぶ つ 従業員 が、外 から 食中毒細菌 や 異物 を も こ 持ち込む こと が ある。
18	てぶくろ まえ 手袋 を つける 前 には、 てあら よ 手洗い は しなくても 良い。
19	まいにち つか き か い き ぐ あら よ 毎日 使う 機械 や 器具 は、洗わなくて 良い。
20	すいさんかこうじょう えいせいてき か ん り 水産加工場 を 衛生的 に 管理して、 せいひん に じ お せ ん ふせ たいせつ 製品 へ の 二次汚染 を 防ぐ こと が 大切 で ある。

せんもんもんだい
専門問題

ふしるいせいぞう
節類製造

21	みおろ　ぎょにく　しゃじゅくよう 身卸しした 魚肉 を、煮熟用 の せいろう に ならべ　た 並べる こと を、かご立て と いう。
22	かつおぶし　げんりょう　しゃじゅく　あと 鰹節 の 原料 は、煮熟した 後、 み　ほね　のこ　ぬ 身 に 骨 が 残っていても 抜かない。
23	ばいかん　かりょく　ちょうせつ　ちゅうい　ひつよう 焙乾 は、火力 の 調節 に 注意 が 必要 で ある。
24	ばいかん　お　あと　ないぶ　みず　ひょうめん 焙乾 が 終わった 後 に、内部 の 水 を 表面 に にじ　さぎょう 滲みださせる 作業 を あんじょう と いう。
25	ぶし　すいぶん　おお なまり節 は、水分 が 多い ため、 しんくうほうそう 真空包装する こと が できない。

せんもんもんだい
専門問題

ふしるいせいぞう
節類製造

26	ぐ ら い ん だ ー グラインダー は、 げんりょう　　か つ お　　き　　きかい 原料 の カツオ を 切る ため の 機械 で ある。
27	ふしるい　　げんりょう　　ぎょかいそうるい 節類 の 原料 に なる 魚介藻類 は、 か つ お カツオ だけ で ある。
28	ゆうりょうかび　　たんぱくしつぶんかいさよう　　よわ 優良カビ は、タンパク質分解作用 が 弱く、 しぼうぶんかいさよう　　つよ 脂肪分解作用 が 強い。
29	かつおぶし　　ひんしつ　　げんりょう　　しぼう　　りょう 鰹節 の 品質 に、原料 の 脂肪 の 量 は、 えいきょう 影響しない。
30	ふしるい　　もっと　おお　　せいぞう 節類 で 最も 多く 製造されている のは、 かつおぶし 鰹節 で ある。