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

ちょうみかこうひんせいぞう
調味加工品製造

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

ちょうみかこうひんせいぞう
調味加工品製造

21	ちょうみりょう　てんか　げんりょう　しんとう 調味料 を 添加する と、原料 に 浸透し すいぶんかっせい　ていか 水分活性 が 低下する。
22	に　かんそう　げんりょう　かたくず いりつけ煮 は、乾燥した 原料 や 型崩れしにくい げんりょう　しゃじゅく　もち　おお 原料 の 煮熟 に 用いられる こと が 多い。
23	つくだに　すいぶん　すく　えんぶん　たか 佃煮 は、水分 が 少なく、塩分 が 高い こと から、 ほぞんせい　ひく　しょくひん 保存性 の 低い 食品 で ある。
24	つくだに　れいとうちょぞう　ちょぞうちゅう　ひんしつれっか 佃煮 の 冷凍貯蔵 は、貯蔵中 の 品質劣化 を ぼうし　ゆうこう 防止する ため に 有効 で ある。
25	つくだに　しんくうほうそう　ほぞんせい　か 佃煮 を 真空包装しても、保存性 は 変わらない。

せんもんもんだい
専門問題

ちょうみかこうひんせいぞう
調味加工品製造

26	にがま　ちょうみしゃじゅく　こうてい　つか　きかい 煮釜 は、調味煮熟 の 工程 で 使う 機械 で ある。
27	ちょうみかこうひん　げんりょう　つか　ぎょかいそうるい 調味加工品 の 原料 に 使われる 魚介藻類 は、 こんぶ など　かいそうるい コンブ 等 の 海藻類 だけ で ある。
28	つくだに　げんりょう　しゅるい　ちが 佃煮 は、原料 の 種類 が 違っても、 ちょうみりょう　おな　つか 調味料 は すべて 同じ もの を 使う。
29	ちょうじかん しゃじゅく　ちょくご　せいひん 長時間 煮熟した 直後 の 製品 では、 びせいぶつ　しめつ 微生物 が ほとんど 死滅している。
30	つくだに　しゅるい　にっぽん 佃煮 の 種類 は、日本 では 1つ しか ない。