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

ひかねつせいすいさんかこうしょくひんせいぞうぎょう
非加熱性水産加工食品製造業

えんぞうひんせいぞう
塩蔵品製造

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

えんぞうひんせいぞう
塩蔵品製造

21	しょくえんのうど　えんぞうひん　ちょぞうせい　えいきょう 食塩濃度 は 塩蔵品 の 貯蔵性 に 影響しない。
22	えんぞうひん　ぎょにくせいぶん　えんぶん　たか　ほど 塩蔵品 の 魚肉成分 は、塩分 が 高い 程、 こうそ　ぶんかい　よくせい 酵素 に よる 分解 が 抑制される。
23	しおづ　ふ　しおづ　くら たて塩漬け は、振り塩漬け に 比べて、 ぎょたい　しお　しんとう　ふきんいつ 魚体 への 塩 の 浸透 が 不均一 に なりやすい。
24	えんぞうひん　とうけつ　なが　きかんちょぞう 塩蔵品 は、凍結しても 長い 期間 貯蔵できない。
25	えんぞうひん　しんくうほうそう 塩蔵品 を 真空包装する と、 かんそう　よくせい 乾燥 を 抑制する こと が できる。

せんもんもんだい
専門問題

えんぞうひんせいぞう
塩蔵品製造

26	ぎょにく　しょくえんすい　ちゅうにゅう　きかい 魚肉 に 食塩水 を 注入する ため の 機械 が ある。
27	あぶら　おお　げんりょう　あぶら　すく　げんりょう　くら 脂 の 多い 原料 は、脂 の 少ない 原料 に 比べて、 しお　しんとう　はや 塩 の 浸透 が 速い。
28	えんぞうひん　しお　すいぶんかっせい　さ 塩蔵品 は、塩 で 水分活性 を 下げる こと に より、 びせいぶつ　はんしょく　おさ 微生物 の 繁殖 を 抑える。
29	えんぞうひん　ちょぞうちゅう　ししつ　さんか　あぶらや 塩蔵品 は、貯蔵中 に 脂質 が 酸化して 油焼け を お 起こす こと が ある。
30	わかめなど　かいそう　えんぞうひん　かこう ワカメ 等 の 海藻 は、塩蔵品 に 加工できない。