

平成23年度 農業鑑定競技校内大会問題一覧(前期) (食品科学)

No	項目	問題	展示品	正答
1	共通1	このうち無胚乳種子はどれですか。	A.トウモロコシ B.キュウリ C.トマト	B
2	共通1	このうち単子葉植物の種子はどれですか。	A.キュウリ B.トマト C.トウモロコシ	C
3	共通1	このうち世界三大作物に属さないものはどれですか。	A.ダイズ B.イネ C.トウモロコシ	A
4	共通8	このうち窒素成分の含有量が最も高い肥料はどれですか。	A.過リン酸石灰 B.硫酸アンモニウム(硫安) C.尿素	C
5	食品製造8	このうちシナモンはどれですか。	A.シナモン B.クローブ C.タイム	A
6	食品製造18	この加工食品の主原料となるものはどれですか。 A.大豆 B.小豆 C.ピーナッツ	きな粉	A
7	食品製造17	このうちデュラム粉を主原料とした加工品はどれですか。	A.食パン B.スパゲティ C.ビスケット	B
8	食品製造19	このうち食塩を添加しないトマト加工品はどれですか。	A.トマトジュース B.トマトピューレ C.トマトケチャップ	B
9	食品製造31	このうちシーミングゲージはどれですか。	A.打検棒 B.缶詰用真空計 C.シーミングゲージ	C
10	食品製造33	このうち牛乳の検査用具でないものはどれですか。	A.アルコールテスト B.屈折糖度計 C.ゲルベル乳脂計	B
11	食品製造25	このうち豚肉の三枚肉を原料とする食肉製品はどれですか。	A.ロースハム B.ボンレスハム C.ベーコン	C
12	食品製造27	このうちねじぶたびんでないのはどれですか。	A.王冠びん B.ツイストびん C.スクリューキャップびん	A
13	食品製造40	この器具の名前は次のうちどれですか。 A.サイレントカッター B.スタッファー C.ミートミキサー	スタッファー(写真)	B
14	食品化学42	このうち最も正確に5mlを計れる器具はどれですか。	A.メスピペット B.駒込ピペット C.ホールピペット	C
15	食品製造36	このうちこの製造機器を用いて作る食品はどれですか。 A.イチゴジャム B.マーマレード C.筍の缶詰	パルパーフニッシャー	B
16	食品製造37	この製造機器が使われる目的は次のうちどれですか。 A.麴を発酵させる B.牛乳を均質化する C.パン生地を丸める	自動製きく機	A
17	食品化学45	この試薬名は次のうちどれですか。 A.硫酸銅(Ⅱ) B.硫酸カリウム C.ヨウ化カリウム	硫酸銅(Ⅱ)	A
18	食品化学54	この試薬と反応し赤紫色～青紫色に呈色するものはどれですか。 A.クエン酸 B.脂肪酸 C.アミノ酸	ニンヒドリン	C
19	食品化学59	このうちソモギー変法で残存しているヨウ素を滴定する試薬はどれですか。	A.過マンガン酸カリウム B.チオ硫酸ナトリウム C.硝酸カリウム	B
20	食品化学58	この反応が起きるものは次のうちどれですか。	フェーリング反応の試験管 A.しょ糖 B.水あめ C.でんぷん	B
21	食品化学63	これらの測定機器と試薬を使って定量を行うのはどれですか。 A.有機酸 B.カルシウム C.塩化ナトリウム	褐色ビュレット、硝酸銀、クロム酸カリウム	C
22	微生物基礎67	この食品の製造に使用されるかびの種類はどれですか。 A.こうじかび B.くものすかび C.青かび	カマンベールチーズ	C
23	微生物基礎67	このうち真核生物はどれですか。	A.納豆菌 B.乳酸菌 C.こうじかび(写真)	C
24	微生物基礎74	この器具が使用される実験操作はどれですか。 A.発酵試験 B.細胞融合 C.純粋培養	アインホルン管	A
25	微生物基礎73	これらのレンズを使用した場合の倍率はどれですか。 A.150倍 B.400倍 C.600倍	接眼レンズ×15、対物レンズ×40	C
26	微生物基礎82	このうちバイオリクター用の酵母の固定化に用いる薬品はどれですか。	A.炭酸ナトリウム B.アルギン酸ナトリウム C.塩化ナトリウム	B
27	共通10	この計測機器は最高最低温度計です。それぞれ何℃ですか。ただし解答方法は、最高温度()℃、最低温度()℃と答えよ。	最高最低温度計	最高温度32℃、最低温度15℃
28	共通11	この指標生物は人の通る道によく生えています。何といいますか。	オオバコ	オオバコ
29	食品製造14	この食品に含まれる酸化防止剤の名前を答えなさい。	マーガリン	トコフェロール(ビタミンE)
30	食品製造7	この食品に多く含まれる旨味成分の名前を答えなさい。	昆布	グルタミン酸ナトリウム
31	食品製造29	この紙容器の名前を書きなさい。	ピュアパック	ピュアパック
32	食品製造23	この食品の乳脂肪分は何%以上ですか。	アイスクリーム	8%以上
33	食品製造31	この食品製造機器の名前を書きなさい。	打検棒	打検棒
34	食品製造35	これが使用される加工機器の名前を書きなさい。	ケーキミキサーの部品	ケーキミキサー(たて型ミキサー)
35	食品化学43	この器具を用いて行う操作は何か答えなさい。	分液ロート	分離
36	食品化学56	これを入れて使用する実験器具名を答えなさい。	円筒ろ紙	ソックスレー脂肪抽出器
37	微生物基礎74	この実験器具の名前を答えなさい。	高圧蒸気滅菌器(オートクレーブ)	高圧蒸気滅菌器(オートクレーブ)
38	微生物基礎74	これを使用する実験器具名を答えなさい。	マイクロピペットのチップ	マイクロピペット
39	食品化学44	30%の水酸化ナトリウム溶液が100gあります。これに水を加えて10%水酸化ナトリウム溶液にするには、何gの水を加えればよいのか計算しなさい。	$30 \div (100 + x) \times 100 = 10 \therefore x = 200$	200g
40	微生物基礎78	菌体の長さを測定したら、接眼マイクロメータ3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4目盛とが一致していた。この菌体の長さを求めなさい。	マイクロメータ 計算式: $(10 \times 4) \div 20 \times 3$	6μm