

受検番号		氏名	
------	--	----	--

※

--

切り取らないこと

令和5年度採用 山梨県公立学校教員選考検査

※

--

高等学校 農業（食品化学） 解答例

1	(1)	① ウ	② カ	③ オ	④ キ	1 [各1点]
		⑤ ア	⑥ エ	⑦ イ	⑧ ク 順不同	
(11点)	(2)	科学 性	社会 性	指導 性		
2	(1)	食品トレーサビリティ	(2)	米		2 [各2点]
	(6点)	(3)	食品事故に対する迅速な対応ができる			
3	(1)	普通寒天培地（肉汁寒天培地）				3 [各2点]
	(4点)	(2)	液体培地を用い、振とう培養器で往復または回転振とう培養する。			
4	(1)	HA 危害要因分析	CCP 重要管理点			4 (1)[各2点] (2)[各1点] (3)(4) [各2点] (5)[各1点] (6)[各3点]
	(2)	① 物理	② 生物	③ 化学		
	(3)	刃に欠けがないか、製造の前後で目視により確認し、記録する				
	(4)	石けんによる手洗いを徹底する				
	(5)	小麦	そば	落花生		
	(20点)	(6)	(工程) 殺菌 (判断する理由とその工程での適切な管理方法) 製造の最終段階であり、微生物が残存しているとそのまま消費者の口に入るため CCP とする。 適切な温度、時間を確実に管理する事が必要となる。			

(裏面に続く)

5 (14点)	(1)	① 羊	② 牛	③ 豚	5 [各2点]			
	(2)	コラーゲン	(3)	ミートチョッパー		(4)	サイレントカッター	
	(5)	練り合わせた肉を、空気が入らないようにスタッファーの中に詰める						
6 (17点)	(1)	乾熱殺（滅）菌		(2)	オートクレーブ		6 (1) (2) [各2点] (3) (4) [各1点] (5) [2点] (6) [各2点]	
	(3)	① 白金耳	② 平板	③ 斜面				
	(4)	① 形態	② 生理	(5)	マイクロメータ			
	(6)	器具名		発酵名				
		アインホルン管		アルコール発酵				
	化学反応式		$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$					
7 (10点)	(1)	商品	価格	販売促進	場所	7 [各2点]		
	(2)	標的市場						
8 (18点)	(1)	ペクチン		(2)	フルクトース（果糖）		8 (1) (2) [各2点] (3) [各1点] (4) (5) [各2点]	
	(3)	フェーリング反応		銀鏡反応				
	(4)	アミノカルボニル反応（メイラード反応）						
	(5)	① Cu_2O	② H_2SO_4	③ I_2	④ Cu^+	⑤ $Na_2S_2O_3$		