

専門試験【水産(食品)分野】解答用紙

(1)各1点 (2)各1点 (3)1点 (4)1点 (5)各1点 (6)各1点 (7)各1点 (8)各1点 (9)各1点

1	(1)	①	カタクチイワシ	②	マイワシ	③	マアジ	6	
		④	マハゼ	⑤	マサバ	⑥	スズキ		
(2)	①	ノドグロ	②	マツバガニ	③	シロイカ	5		
	④	シマメ(イカ)	⑤	モサエビ					
(3)		ヒラメ					1		
(4)		鱗(耳石)					1		
(5)	①	コイ	②	タイ	③	トド	④	サバ	4
(6)	(①)	日本海流(黒潮)	(②)	対馬海流(対馬暖流)	(③)	千島海流(親潮)	(④)	リマン海流	4
(7)	①	公海	②	領海	③	排他的経済水域(EEZ)		3	
(8)	①	定置網漁業	②	巻網漁業	③	底引網漁業		3	
(9)	①	もやい結び(ボーラインノット)	②	巻き結び(クラブヒッチ)	③	ひとえつなぎ(シングルシートバンド)		3	
								1	30

(1)各1点 (2)各1点 (3)各1点 (4)各1点 (5)各2点 (6)各2点 (7)2点 (8)2点 (9)1点

2	(1)	(①)	タンパク質(炭水化物)	(②)	自由	(③)	活性	3
	(2)	(①)	カルボキシル	(②)	ペプチド	(③)	タンパク質(ポリペプチド)	3
	(3)	EPA	エイコサペンタエン酸(イコサペンタエン酸)	DHA	ドコサヘキサエン酸			2
	(4)	①	血合肉	②	普通肉			2
	(5)	①	セミドレス	②	三枚おろし			4
	(6)	①	振り塩漬(撒き塩漬)	②	立て塩漬(塩水漬)			4
	(7)		200尾					2
	(8)		600g					2
	(9)		1,750g					1
							2	23

受験番号		得点 その1	53点
------	--	-----------	-----

専門試験【水産(食品)分野】解答用紙

(1)各1点 (2) 2点 (3) 各1点 (4) 1点 (5) 1点 (6) 各1点 (7) 各1点 (8) 3点 (9) 各1点

3	(1)	蒸気	熱湯 (熱水または湯)						2	
	(2)	炉筒煙管ボイラ								2
	(3)	圧縮 (機)	凝縮 (機)	膨張 (弁)	蒸発 (器)					4
	(4)	最大氷結晶生成帯								1
	(5)	アイスグレーズ (グレージング)								1
	(6)	①	スリーピース (缶)	②	ツーピース (缶)					2
	(7)	①	ストラバイト	②	ハニカム					4
		③	カード	④	アドヒージョン					
	(8)	加圧加熱・加圧冷却しなければならない								3
(9)	(①)	食塩	(②)	加熱	(③)	足			3	
									3 22	

(1) 1点 (2) 各2点 (3) 各1点 (4) 1点 (5) 各1点 (6) 各1点 (7) 2点 (8) 各1点 (9) 2点 (10) 1点 (11) 各1点

4	(1)	K値 (魚類生鮮度判定恒数)								1
	(2)	付けない	増やさない	殺す						6
	(3)	(①)	飲食	(②)	急性					2
	(4)	ボツリヌス菌								1
	(5)	(①)	赤身魚	(②)	ヒスチジン	(③)	ヒスタミン			3
	(6)	(①)	ノロウイルス	(②)	小型球形ウイルス	(③)	加熱			3
	(7)	テトロドトキシン								2
	(8)	エビ	カニ							2
	(9)	危害分析重要管理点 (手法)								2
	(10)	宇宙食								1
	(11)	(①)	5S	(②)	一般的衛生管理					2
									4 25	

受験番号		得点 その2	47点	得点 合計	100点
------	--	-----------	-----	----------	------