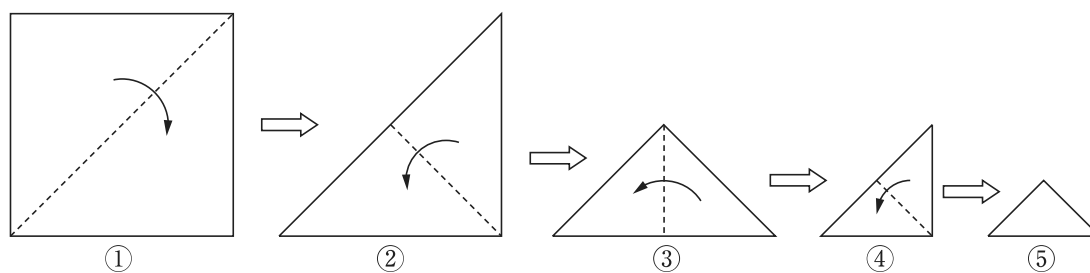


総合試験問題例

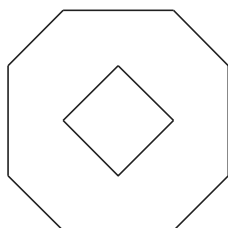
【資格・免許職 栄養士】

〔例題 1〕 正方形の紙を，図Ⅰのように①～⑤の順番に点線に沿って谷折りにしていく。
折り曲げた⑤の紙を，ある直線に沿ってはさみで切り，切り分けられた一方を広げたと
ころ，図Ⅱのようになった。⑤においてはさみを入れた直線を破線で示したものはどれ
か。

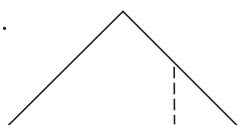
図Ⅰ



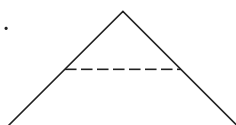
図Ⅱ



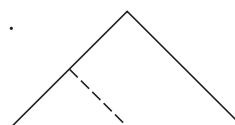
1.



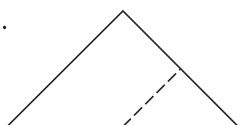
2.



3.



4.



5.



《正答 3》

〔例題 2〕 食品の物性に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. ゼラチンゼリーは、冷やすとゾルになり、温度を上げるとゲルに戻る。
2. トマトケチャップは、ダイラタンシー流動を示す。
3. 高濃度の片栗粉の懸濁液は、チキソトロピー流動を示す。
4. スクロース水溶液は、ニュートン流動を示す。
5. マヨネーズは、油中水滴型のエマルションである。

《正答 4》

〔例題 3〕 たんぱく質に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. たんぱく質は、多くのアミノ酸がグリコシド結合した化合物である。
2. たんぱく質の分解は、インスリンによって促進される。
3. アルブミンは、肝臓で合成される。
4. アルブミンは、急速代謝回転たんぱく質である。
5. 体たんぱく質が分解されてできるアミノ酸は、アミノ酸プールには加わらない。

《正答 3》