

2026年度 共立女子大学大学院 試験問題

No. 1

選抜制度	日 程	研究科	専 攻	科 目
一般	Ⅱ期	家政学研究科	食物学専攻	専門科目(食品学)
受験番号		氏 名		採 点

I. 食品成分に関する以下の問に答えなさい。

(1) グラニュー糖 100g 当たりの利用可能炭水化物（単糖当量）はいくつか。ただし、グラニュー糖のすべてがスクロースであるものとする。

(2) アミロースとアミロペクチンの構造と性質について説明せよ。

(3) 化学式 $C_{18}H_{30}O_2$ で示される n-3 系 ($\omega 3$) の脂肪酸の構造式をかけ。

(4) タンパク質の変性を利用した食品を 1つ挙げ、その食品におけるタンパク質の変性の要因について説明せよ。

選抜制度	日程	研究科	専攻	科目
一般	Ⅱ期	家政学研究科	食物学専攻	専門科目(食品学)
受験番号		氏名		採点

Ⅱ. 下の用語について、簡潔に説明しなさい。

(1) 異性化糖

--

(2) 芳香族アミノ酸

--

(3) ヨウ素価

--

(4) アミノカルボニル反応

--

(5) 保健機能食品

--