

選抜制度	日 程	研究科	専 攻	科 目	
社会人	I 期	家政学研究科	食物学専攻	専門科目(調理学)	
受験番号		氏 名			採 点

I. 食品の調理性・調理操作ついて、以下の間に答えなさい。

- 1) もち米は蒸し加熱が可能である。その理由をうるち米と比較して答えなさい。
- 2) じゃがいもを使用した「梨もどき」は歯切れがよくサクサクとした食感をしている。その理由を説明しなさい。
- 3) たんぱく質の変性要因を具体的な調理例をあげて答えなさい。ただし加熱変性以外。
- 4) 片栗粉（馬鈴薯澱粉）とコーンスターチ（とうもろこし澱粉）の調理特性について説明しなさい。

II. 次の間に答えなさい。

- 1) 2013年「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録された。和食の優れている点を自分の考えとともに答えなさい。
- 2) 地球温暖化に伴う気候変動は年々深刻化している。調理過程においても当然、二酸化炭素（CO₂）が発生し、地球温暖化を加速させる。調理過程において環境に配慮できることを取り上げ、どのようにしたらその取り組みを社会に広げることができるか自分の考えを述べなさい。

選抜制度	日 程	研究科	専 攻	科 目	
社会人	I 期	家政学研究科	食物学専攻	専門科目(調理学)	
受験番号		氏 名			採 点

I. 1)

2)

3)

4)

