

選抜制度	日程	研究科	専攻	科目
社会人	Ⅱ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. 食品の調理特性について、以下の問いに答えなさい。

- 1) 食パンを調製する際に塩を添加する理由を説明しなさい。
- 2) さつまいもを電子レンジで加熱すると、蒸し加熱に比べて甘味が少ない。その理由を説明しなさい。
- 3) 締めさばは、塩締めしないで酢に漬けると肉が膨潤し、重量が増加する。その理由を「ミオシン」というキーワードを使って説明しなさい。
- 4) ゼラチンと寒天の調理性の違いについて説明しなさい。

II. 次の問いに答えなさい。

- 1) ジャガイモは、加熱方法の違いによって食感が大きく異なる。そこで、加熱条件の違いがジャガイモの物性および食味特性に及ぼす影響について調べる実験を行うこととする。次の①～③の項目に従い実験計画を立てて④予測される結果について述べなさい。

①実験の目的、②試料および加熱条件の設定、③評価項目とその実験方法、④予測される結果

- 2) 持続可能な開発目標 (SDGs) では、2030年までに世界全体の一人当たりの食料廃棄を半減することが掲げられている。そこで、調理の過程で発生する食品ロスの削減を実現するために、政府・企業・消費者の各主体が担うべき役割について、自身の考えを述べなさい。

2026年度 共立女子大学大学院 試験解答用紙

No. 2

選抜制度	日 程	研究科	専 攻	科 目
社会人	Ⅱ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)
