

科 目	学 部	学 科	専攻・専修・コース	
それぞれの専門分野に関する問題	家政学部	食物栄養学科	食物学専攻	
受験番号	氏 名			採 点

解答はすべて解答用紙に記入すること。

I . 酸と塩基の中和に関する以下の設問に答えよ。ただし、原子量は $H = 1$ 、 $O = 16$ 、 $S = 32$ 、 $K = 39$ とし、途中の計算過程も示すこと。

問 1 . 0.5 mol/L の水酸化カリウム水溶液を 500 mL 作るのに必要な水酸化カリウムの量を述べよ。

問 2 . 問 1 の水酸化カリウム水溶液を正しく調整する方法を、器具なども明示して説明せよ。

問 3 . 質量パーセント濃度が 98% の濃硫酸（密度 1.8 g/cm^3 ）のモル濃度は何 mol/L か。

問 4 . 問 3 の濃硫酸と蒸留水を $1:8$ の体積比で混合して作成した希硫酸のモル濃度は何 mol/L か。

問 5 . 問 4 で作成した希硫酸 30 mL を、問 1 の水酸化カリウム水溶液で中和するとき、完全に中和するために水酸化カリウム水溶液は何 mL 必要か。

科 目	学 部	学 科	専攻・専修・コース	
それぞれの専門分野に関する問題	家政学部	食物栄養学科	食物学専攻	
受験番号	氏 名			採 点

Ⅱ．以下の語句について知っていることを簡潔に記せ。

問1．トリアシルグリセロール（トリグリセリド）

問2．L- アスコルビン酸

問3．ラクトース

問4．アミラーゼ

問5．レシチン

問6．副交感神経

問7．リボソーム

問8．K 値

問9．黄色ブドウ球菌

問10．テトロドトキシン

Ⅲ．食品の褐変には、①酵素的褐変と②非酵素的褐変とがある。この2つについて詳しく説明せよ。

Ⅳ．低メトキシルペクチン（LM ペクチン）を用いて菓子用のゲルを作成したい。その方法について原理を交えて説明せよ。

2025年度 共立女子大学 編入学試験 解答用紙

No. 3

科 目	学 部	学 科	専攻・専修・コース	
それぞれの専門分野に関する問題	家政学部	食物栄養学科	食物学専攻	
受験番号	氏 名			採 点

解答用紙

[illegible]

2025年度 共立女子大学 編入学試験 解答用紙

No. 4

科 目	学 部	学 科	専攻・専修・コース	
それぞれの専門分野に関する問題	家政学部	食物栄養学科	食物学専攻	
受験番号	氏 名			採 点

解答用紙

[illegible]