模擬試験問題

「豆乳製品」問題

1. 豆乳は何から作られているでしょうか。

☐ 小豆　☐ 大豆　☐ ピーナッツ　☐ 大角豆

2. 豆乳に含まれているたんぱく質とはどのようなものでしょうか。

☐ 植物性たんぱく質　☐ 海洋性たんぱく質　☐ 動物性たんぱく質　☐ 中性たんぱく質

3. JAS規格の豆乳類で規定されている「豆乳」の表示について、定義（第2条第1項）とまぎらわしい表示はしてはいけないことになっています。表示してもよい表示はどれでしょうか。

☐ 原豆乳　☐ 純豆乳　☐ 無調整豆乳　☐ 無調製豆乳

4. つぎの成分のなかで、牛乳に比べ豆乳に多く含まれている成分はどれでしょうか。

☐ 脂肪　☐ カルシウム　☐ ビタミンB6　☐ ビタミンA

5. つぎの成分のなかで、牛乳に比べ豆乳に多く含まれている成分はどれでしょうか。

☐ たんぱく質　☐ 鉄分　☐ カリウム　☐ ビタミンB群

6. つぎの成分のなかで、豆乳に比べて牛乳に多い成分はどれでしょうか。

☐ コレステロール　☐ マグネシウム　☐ 葉酸　☐ たんぱく質

7. つぎの言葉は、豆乳又は豆乳に近いもの（含、中国語）などですが、ひとつ“違ったもの”があります。それはどれでしょうか。

☐ 大豆液　☐ 呉（汁）　☐ 豆腐羹（トーフコー）　☐ オカラ

8. 中国やアジアには、豆腐や豆乳に近い大豆加工食品がいろいろあります。中国で豆乳又は豆乳に近いものをあげてみました。ひとつ豆乳でないものがあります。それはどれでしょうか。

☐ 豆漿　☐ 豆腐羹　☐ 豆鼓　☐ 豆仍

9. 豆乳（1ℓ容器）を注ぐとき、こぼれないように注ぐコツは、つぎのうちのどれでしょうか。

☐ 注ぎ口を下にしてからそそぐ　0　☐ 注ぎ口を上にしてからそそぐ　0　☐ 注ぎ口を横にしてからそそぐ　0　☐ 注ぎ口を斜めにしてからそそぐ

10. つぎに4種の食品をあげてみました。それぞれの食品（可食部）100g中に含まれるたんぱく質が、最も多いものはどれでしょうか。（資料：五訂日本食品成分表2010）

☐ あじ（焼魚）　☐ 豚ヒレ肉　☐ 大豆（乾粒）　☐ 納豆

11. つぎに4種の飲み物類をあげてみました。それぞれの飲み物100g中に含まれるたんぱく質が最も多いものは、どれでしょうか。

☐ 豆乳（無調整）　☐ ぶどうジュース（100%）　☐ オレンジジュース（100%）　☐ トマトジュース（100%）

12. つぎの4種の飲み物類の中で、それぞれ100g中に含まれる食物繊維（総量）が最も多いものは、どれでしょうか。

☐ 豆乳（無調整）　☐ ぶどうジュース（100%）　☐ オレンジジュース（100%）　☐ トマトジュース（100%）

13. 豆乳類全体の生産量を100（%）としたとき、5年前の（無調整）豆乳の割合は約15%でした。さて、現在の（無調整）豆乳の割合は、どのくらいでしょうか。

☐ 10～15%　☐ 16～20%　☐ 21～25%　☐ 26～30%

14. アミノ酸スコア100の牛乳を、水で5倍にうすめた。この加工希釈牛乳のアミノ酸スコアは、

☐ 20　☐ 50　☐ 100　☐ 500

15. 国産大豆の品種でないものは、つぎのうちどれでしょうか。

☐ フクユタカ　☐ タチナガハ　☐ ギンネム　☐ キタムスメ

正解

1. 大豆	2. 植物性たんぱく質	3. 無調整豆乳	4. ビタミンB6
5. 鉄分	6. コレステロール	7. オカラ	8. 豆鼓
9. 注ぎ口を上にしてからそそぐ	10. 大豆（乾粒）	11. 豆乳（無調整）	12. トマトジュース（100%）
13. 21～25%	14. 100	15. ギンネム	