

模擬試験問題

「大豆と豆乳の製造品質③」問題

1. 米、小麦、トウモロコシ、大豆が、世界の4大穀物ですが、それぞれを年間生産量で見ると、最も多い穀物は、どれでしょうか。
 米 小麦 トウモロコシ 大豆
2. 大豆は低脂肪ですが、たんぱく質は小麦の3倍、米の5倍あります。さて、大豆のビタミンB1は、小麦や米の何倍ぐらいあるでしょうか。
 3~4倍 5~6倍 7~8倍 9~10倍
3. 牛肉は1キログラム生産するのに、水1万3000リットル使うといいますが、環境負荷の低い大豆1kg収穫するのに使う水は、どのくらいになるでしょうか。
 1000ℓ 1500ℓ 3000ℓ 6000ℓ
4. では、牛肉1キログラムを生産するために使う土地や燃料は、大豆1キログラムを生産するのに使う土地や燃料の何倍ぐらいになるでしょうか。
 3~4倍 5~9倍 10~14倍 15~20倍
5. 大豆などの豆類は、文字通りのスーパーフードですが、その特長をまとめると、つぎのようになります。間違っているものはどれでしょうか。
 痩せた土壌でも育つ 長期保存が出来る 生でも食べられる ミネラル、ビタミンなど栄養が豊富
6. 豆乳用大豆の品質特性としては、高たんぱく質が有利ですが、その他の特性も重要です。つぎのうち、重視されないのはどれでしょうか。
 粒がそろっていること 夾雑物が混入していないこと 粒の色味がきれいなこと 水分が多いこと
7. 体内で合成出来ない必須アミノ酸9種のうち3種がBCAA（分岐鎖アミノ酸）とよばれ、筋肉疲労をとったり、成長を促進させる成分です。つぎのうち、BCAAでないものはどれでしょうか。
 イソロイシン スレオニン バリン ロイシン

8. 魚介、肉類や豆類でも、乾燥や干物や加工品など水分を除いたものが、単位（g）あたりのたんぱく質含有量が高くなります。つぎのうち、たんぱく質含有量が最も高いものは、どれでしょうか。
- いわし（丸干し） サラミ 生ハム 大豆（乾粒）
9. 水分含有の飲みもの（飲料）を4つあげてみました。100gあたりのたんぱく質が最も多いものは、どれでしょうか。
- 日本茶 甘酒 豆乳 トマトジュース
10. つぎに条件を同じくするために、ゆでた状態の豆類4つをあげてみました。最もたんぱく質が高く含有されているのは、どれでしょうか。
- 大豆 インゲン豆 えんどう豆 ひよこ豆
11. 野菜類にもたんぱく質が含まれています。以下にゆでた野菜を4つあげてみました。つぎのうち最もたんぱく質が多いのは、どれでしょうか。
- とうもろこし 芽きゃべつ なの花 さやえんどう
12. 豆乳類は年間（2015年現在）一人当たり平均どの位飲まれているでしょうか。
- 5ℓ前後（以上を含む） 2～3ℓ 2～3ℓ 1ℓ前後（以下を含む）
13. ここ数年の豆乳（類）市場の成長は、全体の半分ほどを占める調製豆乳の伸びに加え、それ以上に無調整豆乳が伸びたためです。2000年、14%だった無調整豆乳の市場（生産量）シェアは、2015年には何%を占めるようになったでしょうか。
- 18% 20% 22% 24%
14. 無調整豆乳の市場（生産量）構成比は、2010年14%で生産量約30千klでした。2015年の生産量はいくらぐらいになっていたでしょうか。
- 約40千kl 約50千kl 約60千kl 約70千kl
15. 2010年約120千klだった調製豆乳は、2015年にはいくらぐらいになっていたでしょうか。
- 185千kl 165千kl 155千kl 135千kl
16. 日本の豆乳類市場を生産量で見ると、2015年は2010年の何%増になっていたでしょうか。
- 20%増 30%増 45%増 60%増

正解

1. とうもろこし	2. 9~10倍	3. 1000 ℓ	4. 10~14倍
5. 生でも食べられる	6. 水分が多いこと	7. スレオニン	8. 大豆（乾粒）
9. 豆乳	10. 大豆	11. 芽きゃべつ	12. 2~3 ℓ
13. 22%	14. 約70千ℓ	15. 165千ℓ	16. 45%増