

食品の物性に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. ゼラチンゼリーは、冷やすとゾルになり、温度を上げるとゲルに戻る。
2. トマトケチャップは、ダイラタンシー流動を示す。
3. 高濃度の片栗粉の懸濁液は、チキソトロピー流動を示す。
4. スクロース水溶液は、ニュートン流動を示す。
5. マヨネーズは、油中水滴型のエマルションである。

たんぱく質に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. たんぱく質は、多くのアミノ酸がグリコシド結合した化合物である。
2. たんぱく質の分解は、インスリンによって促進される。
3. アルブミンは、肝臓で合成される。
4. アルブミンは、急速代謝回転たんぱく質である。
5. 体たんぱく質が分解されてできるアミノ酸は、アミノ酸プールには加わらない。

小麦粉の調理に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. ブラウンルーは、小麦粉に油脂を加え 120 ～ 130℃まで炒めたものである。
2. 天ぷらの衣は、薄力粉を卵水に混ぜ、しばらく置いてグルテン形成してから用いる。
3. うどんの生地は、小麦粉に塩を加えて作るとこしが弱くなる。
4. シュー生地は、生地内部に発生した水蒸気の圧力によって膨化する。
5. 食パンは、ベーキングパウダーの発酵によって発生する二酸化炭素で生地を膨化させてから焼成する。