

平成22年度技術士第二次試験問題〔水産部門〕

選択科目【14-2】水産加工

1時30分～5時

I 次の2問題（I-1，I-2）について解答せよ。（問題ごとに答案用紙を替えること。）

I-1 我が国において水産物の安定供給を図るために，加工・流通・消費の各段階の施策に関連して，より効果的に実践するために，水産加工の観点から取り組むべき技術的課題を3点抽出せよ。また，そのうちの1点の課題について，あなたの考える具体的な解決策を述べよ。（問題番号を明記し，答案用紙3枚以内にまとめよ。）

I-2 次の5設問のうち3設問を選んで解答せよ。（設問ごとに答案用紙を替えて解答設問番号を明記し，それぞれ1枚以内にまとめよ。）

I-2-1 魚介類の発酵食品について述べよ。

I-2-2 魚介類の塩蔵による貯蔵原理について述べよ。

I-2-3 かまぼこの製造原理について述べよ。

I-2-4 次の水産食品「ごぼう巻き」，「冷凍エビフライ（凍結前未加熱）」，「シメサバ」のうちから1品種を選び，製造工場における重要な工程を挙げ，その工程ごとの危害分析，管理方法について，あなたの考えを簡潔に述べよ。

I-2-5 次の（1）～（5）のうち3つを選んで説明せよ。

（1）FPC

（2）カラギーナン

（3）コンドロイチン硫酸

（4）無毒性量

（5）安全係数