

平成23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 国民の健全な食生活をささえる水産物の安定供給を図るため，我が国水産業の現状を水産加工の観点から分析し，技術的課題を答案用紙1枚に列挙せよ。次に，そのうち2点の課題を選び，それぞれの課題に対応して今後取るべき技術的解決策について，あなたの考えを課題ごとにそれぞれ答案用紙1枚に述べよ。（問題番号を明記すること。）

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 定置網等で漁獲された雑魚は未利用魚として廃棄されているが，これらの活用方法について述べよ。

I-2-2 密封加熱食品の変敗と微生物について述べよ。

I-2-3 パーシャルフリージング貯蔵の技術的有効性について述べよ。

I-2-4 鮭の卵を使った醤油漬けイクラでO157（腸管出血性大腸菌）による食中毒が発生したが，汚染経路を推定して安全な商品を製造するための品質管理工程を作成せよ。

I-2-5 次の（1）～（5）のうち3つを選んで説明せよ。

- （1）フコイダン
- （2）オレンジミート
- （3）播潰
- （4）遺伝毒性
- （5）生物濃縮