

平成21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 国産水産物を安全に安定して供給する為に、加工・流通・消費の各段階において取り組むべき課題を水産加工の見地から抽出し、技術的な対応策についてあなたの考えを述べよ。（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 水産物の特性について述べよ。

I-2-2 魚介類の鮮度測定について述べよ。

I-2-3 冷凍魚介類の解凍の良否に強く影響するのは、解凍前の品質、解凍速度、解凍終温度の3点といわれる。これらの解凍条件が解凍後の品質に与える影響について述べよ。

I-2-4 食物アレルギーの機序並びにアレルギー物質を含む水産物について簡潔に述べよ。また、これらを加工品の原料として配合し容器包装した加工品に表示する場合に、法令等で表示義務があるものと奨励されるものを区分して述べよ。

I-2-5 次の（1）～（5）のうち3つを選んで説明せよ。

（1）赤づくりと黒づくり

（2）しんじょ

（3）めふん

（4）ノロウィルス

（5）一日許容摂取量