

遺伝子組み換え食品・食品の保存

名前

解答

解答

- 問1 ある生物から特有の性質を持つ遺伝子を取り出し、別の生物に組み込む技術を利用して作られた食品を何  
 というか。 ( 遺伝子組み換え食品 )
- 問2 遺伝子組み換え食品として、安全性が確認された農産物は何種類あるか。  
 ( 8種類 )
- 問3 遺伝子組み換え食品として、安全性が確認された農産物をすべて挙げよ。  
 ( だいず、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ )
- 問4 問3の農産物を原材料とする加工食品は、遺伝子組み換え食品の表示が義務付けられているか。あるいは  
 表示が推奨されているか。 ( 表示が義務付けられている ※免除の場合もある )
- 問5 問3の農産物を原材料とする加工食品の例を3つ挙げよ。  
 ( 豆腐 ) ( みそ ) ( ポップコーン )
- 問6 室温で保存する食品には何があるか。2つ以上答えよ。  
 ( 乾物、いも、かぼちゃ、たまねぎ など )
- 問7 冷蔵庫の温度を答えよ。 ( 2~6℃ )
- 問8 冷蔵庫で保存するのに適した食材は何か。 ( 卵、牛乳、生クリーム、ヨーグルト など )
- 問9 野菜室の温度を答えよ。 ( 3~8℃ )
- 問10 野菜室で保存するのに適した食材は何か。 ( 野菜、果物、飲料 など )
- 問11 チルド室の温度を答えよ。 ( -1~2℃ ※食品が凍る直前の温度 )
- 問12 チルド室で保存するのに適した食材は何か。 ( 肉、魚 など )
- 問13 パーシャル室の温度を答えよ。 ( -3~-1℃ ※食品がわずかに凍る温度 )
- 問14 パーシャル室で保存するのに適した食材は何か。 ( 肉、魚、ハム など )
- 問15 冷凍室の温度を答えよ。 ( -20~-18℃ )
- 問16 冷凍室で保存するのに適した食材は何か。 ( 冷凍食品、調理品のホームフリージング )
- 問17 冷蔵庫で保存をすると腐敗しない。正しいか。 ( 正しくない ※冷蔵庫でも腐敗する )
- 問18 冷凍庫で保存をすると腐敗しない。正しいか。 ( 正しい )
- 問19 冷凍庫で保存するデメリットを答えよ。 ( 乾燥、油の酸化、解凍した時のドリップ、口触りの悪化 など )

