



解答

遺伝子組み換え食品・食品の保存

名前 _____

- 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
 といつか。 ()
- 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。
 ()
- 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。
 ()
- 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。 ()
- 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。
 () () ()
- 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。
 ()
- 問7 冷蔵庫の温度を答えよ。 ()
- 問8 冷蔵庫で保存するのに適した食材は何か。 ()
- 問9 野菜室の温度を答えよ。 ()
- 問10 野菜室で保存するのに適した食材は何か。 ()
- 問11 チルド室の温度を答えよ。 ()
- 問12 チルド室で保存するのに適した食材は何か。 ()
- 問13 パーシャル室の温度を答えよ。 ()
- 問14 パーシャル室で保存するのに適した食材は何か。 ()
- 問15 冷凍室の温度を答えよ。 ()
- 問16 冷凍室で保存するのに適した食材は何か。 ()
- 問17 冷蔵庫で保存をすると腐敗しない。正しいか。 ()
- 問18 冷凍庫で保存をすると腐敗しない。正しいか。 ()
- 問19 冷凍庫で保存するデメリットを答えよ。 ()

