

2018/高松農業食品科学科/口頭試問対策

1	15%の食塩水300gの中には何gの食塩が含まれていますか。
2	水180gと砂糖20gを混ぜ合わせたときの濃度は何%ですか。
3	炭酸水素ナトリウムの一般的な名前はなんですか。また何性ですか。加熱すると何が発生しますか。
4	食塩の化学式を言えますか。また、水に解けたときの様子をイオン式で言えますか。
5	有機物とはどのような物質ですか。加熱すると、何が発生しますか。
6	微生物を使った食品を3つ挙げてください。
7	三大栄養素とその主な役割を言ってください。
8	消費期限と賞味期限の違いを言えますか。
9	カステラの原材料を言えますか。カステラに使われている小麦粉の種類を言えますか。
10	食品の保存方法は数多くあります。その中の3つ挙げてください。