

|   |                  |  |  |  |  |  |  |     |
|---|------------------|--|--|--|--|--|--|-----|
| 2025 年度 昭和女子大学 大学院入学試験 2 月期<br>生活機構研究科 生活科学研究専攻 修士課程 一般入試 | 氏<br>名           |  |  |  |  |  |  |     |
| 食品学・調理科学 問題用紙・解答用紙（1／1）                                   | 受<br>験<br>番<br>号 |  |  |  |  |  |  | 採 点 |

以下の問いに答えなさい。

問 1. 食品の 1 次機能、2 次機能、3 次機能について、それぞれ例を挙げて説明しなさい。

問 2. 食品の酵素的褐変と非酵素的褐変について、それぞれ例を挙げて説明しなさい。

問 3. 鮮度が落ちてシナッとした野菜を水道水につけるとシャキッとするが、新鮮でシャキッとした野菜にドレッシングをかけるとシナッとする。このような現象が生じる機序を説明しなさい。

問 4. 食品中に含まれる様々な栄養素は調理過程で失われることがある。具体例を 3 つ挙げなさい。

|  |                  |  |  |  |  |  |  |     |
|--|------------------|--|--|--|--|--|--|-----|
| 2025 年度 昭和女子大学 大学院入学試験 2 月期<br>生活機構研究科 生活科学研究専攻 修士課程（一般入試） | 氏<br>名           |  |  |  |  |  |  |     |
| 食品衛生・微生物学 問題用紙・解答用紙（1／1）                                   | 受<br>験<br>番<br>号 |  |  |  |  |  |  | 採 点 |

以下の問いに答えなさい。

問 1. 食中毒の原因細菌であるウェルシュ菌は、1 事件あたりの患者数が多いことが特徴である。  
ウェルシュ菌について、細菌の特徴、生育条件や分布、引き起こす食中毒の特徴（食品中での挙動を含む）、予防対策を書きなさい。

問 2. 油脂や油脂を多く含む食品の酸敗は、油脂中の成分が酸化することによって起こる劣化である。  
酸敗に影響を与える因子、酸敗の機序、防止方法、酸敗の程度を判定する方法について書きなさい。

|  |      |  |  |  |  |  |  |    |
|--|------|--|--|--|--|--|--|----|
| 2025 年度 昭和女子大学 大学院入学試験 2 月期<br>生活機構研究科 生活科学研究専攻 修士課程（一般入試） | 氏名   |  |  |  |  |  |  |    |
| 英語 問題用紙・解答用紙（1／1）  | 受験番号 |  |  |  |  |  |  | 採点 |

以下の英文を和訳しなさい。空欄に記入すること。

問 1

著作権上の理由から、以下 3 行省略

出典 Maeda et al . Impact of Helicobacter pylori infection on fluid duodenal microbial community structure and microbial metabolic pathways. BMC Microbiology. 2022 Jan 15;22(1):27.

問 2

著作権上の理由から、以下 3 行省略

出典 Cowley et al. Renal Medulla in Hypertension. Hypertension 2024 Dec;81(12):2383-2394.

問 3

著作権上の理由から、以下 3 行省略

出典 Furuya et al. Anisakiasis: The Risks of Seafood Consumption. Niger J Clin Pract. 2018 Nov;21(11):1492-1494.

問 4

著作権上の理由から、以下 4 行省略

出典 LeBoff MS et al. Supplemental Vitamin D and Incident Fractures in Midlife and Older Adults. N Engl J Med 2022;387:299-30