

<b>2026年度 昭和女子大学 大学院入学試験 2月期 生活機構研究科 生活科学研究専攻 修士課程（一般入試）</b>	氏名					
<b>食品衛生・微生物学 問題用紙・解答用紙（1 / 1）</b>	座席番号					採点

以下の問いに答えなさい。

問 1. 食品の外観や内容が劣化し、食に適さなくなる現象のことを食品の変質という。  
変質を起こす原因や変質に影響を及ぼす因子、腐敗や鮮度を判別する方法や指標、変質を防止する方法について書きなさい。

問 2. 細菌性食中毒は、その発症メカニズムの違いにより、「感染型」と「毒素型」に分類される。  
それぞれにあてはまる代表的な細菌名を挙げ、細菌の特徴、引き起こす食中毒の特徴、予防策を書きなさい。

「感染型」

「毒素型」

2026年度 昭和女子大学 大学院入学試験 2月期 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					
食品学・調理科学 問題用紙・解答用紙（1／2）	座席番号					採点

以下の問1～3に答えなさい。

問1. 種実（地上）でんぷんと根茎（地下）でんぷん、それぞれの特徴について説明しなさい。

問2. 誘電加熱（電子レンジ加熱）の加熱原理を説明しなさい。

<b>2026年度 昭和女子大学 大学院入学試験 2月期 生活機構研究科 生活科学研究専攻 修士課程（一般入試）</b>	氏名					
<b>食品学・調理科学 問題用紙・解答用紙（2／2）</b>	座席番号					採点

問3. 筋形質たんぱく質、筋原繊維たんぱく質、肉基質たんぱく質、それぞれの特徴を説明しなさい。