

専門試験－上級－管理栄養士

〔 No. 1 〕 穀類に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

- ① 上新粉と白玉粉は、デンプンの成分であるアミロースとアミロペクチンの割合が異なり、白玉粉の方がアミロペクチンの割合が高い。
2. 小麦粉からドウを作るときには、グリアジンとグルテニンがペプチド結合を介して網目構造を作ることにより、グルテンの形成が進む。
3. おおむぎを発芽させて乾燥させた麦芽は、デンプンの α -1,6結合を加水分解する α -アミラーゼの活性が強く、ビールの製造に用いられる。
4. 黄色種のとうもろこしは、摂取後にヒトの体内でビタミンEに変換されるカロテノイドを多く含む。
5. そば粉は、水溶性たんぱく質の一種であるルチンを含有しており、穀類のうちでも栄養価が高い。

[No. 2] ある給食施設では、昨年度の固定費が300万円、変動費が600万円、売上高が1,000万円であった。このとき、損益分岐点はいくらか。

1. 950万円
2. 850万円
3. 750万円
4. 650万円
5. 550万円