

平成31年度

京都女子大学大学院 家政学研究科
(博士前期課程)

食物栄養学専攻 秋季入学試験問題

[専門科目]

(問題Ⅰ～Ⅴにつき、解答用紙5枚使い、各問題／枚で答えなさい。)

I. 細胞の構造と機能に関する次の問 1、問 2 について答えなさい。

問 1. ミトコンドリアの機能について説明しなさい。

問 2. 粗面小胞体と滑面小胞体の違いについて説明しなさい。

II. 次の 2 型糖尿病の事例を読み、下記の間 (1)、(2) に答えなさい。

52 歳男性、事務職、自覚症状 口渇、夜間頻尿、両足裏にしびれあり
身長 171 cm、体重 51.5 kg、20 歳時体重 62 kg、血圧 120/82 mmHg、
HbA1c 11.5%、空腹時血糖値 232 mg/dL、UA 6.2 mg/dL、AST 35 U/L、
ALT 30 U/L、 γ -GTP 45 U/L、TC 270 mg/dL、LDL 174 mg/dL、
HDL 45 mg/dL、TG 260 mg/dL、尿糖 3+

(1) 臨床症状や検査所見からどのような問題点が見出せるか答えなさい。

(2) この事例に対して、どのように栄養指導するのが適切だと考えますか。食事療法を中心に答えなさい。

III. 食中毒に関する以下の問いに答えなさい。

問 1. 細菌の増殖条件を挙げ、ヒトに感染症や食中毒を起こす細菌は具体的にどのような条件で増殖しやすいか、説明しなさい。

問 2. 主に炭水化物を多く含む食品が原因食品となる細菌性食中毒の原因菌を 2 つ挙げ、形態や病原性の視点を含めて菌の特徴を述べなさい。

IV. 調理に関する次の1)と2)の問題に答えなさい。

1) 調味効果以外の食塩の調理特性を説明しなさい。

2) 卵豆腐の1人分の分量は、卵 50 g、だし汁 50 ml、食塩 0.5 g、薄口醤油 2 ml、みりん 4 ml である。5 人分を調理したときの出来上がり重量は 500 g であった。卵豆腐に含まれる塩分濃度は何%か、四捨五入して小数第一位まで答えなさい。ただし、薄口醤油の食塩含有量は 100 g あたり 17 g とする。

(式)

(答) %

V. 次の1)から5)に示す2つの言葉の意味を、それぞれの違いがわかるように、答えなさい。

1) 賞味期限 消費期限

2) 特定保健用食品 機能性表示食品

3) でんぷん セルロース

4) 和牛肉 国産牛肉

5) 緑黄色野菜 淡色野菜

(専門科目 問題終わり)