

2024 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 枚を使い、各問題／枚で答えなさい)

I. 次の問1および問2について答えなさい。

問1. クエン酸回路（TCAサイクル、クレブス回路）について説明しなさい。

問2. 血液の細胞成分について説明しなさい。

II. 次の問1～問3について答えなさい。

問1. 水分活性について述べなさい。

問2. 大豆の加工食品3つとそれぞれの加工原理について述べなさい。

問3. 消費期限と賞味期限について図を用いて述べなさい。

III. 次の症例について、下記の問1および問2に答えなさい。

糖尿病性腎症 68歳、女性

身長 150 cm、体重 50 kg、BMI 22.2 kg/m<sup>2</sup>、血圧 150/90 mmHg、HbA1c 8.2%、  
FPG 160 mg/dl、TP 7.0 g/dl、Alb 4.0 g/dl、BUN 30 mg/dl、Cr 1.3 mg/dl、eGFR 32.0、  
尿酸 7.5 mg/dl、K 5.5 mEq/L

問1. どの検査値に着目し、そこからどのような問題点が見いだせたか。着目する検査を示し、それぞれ考えられる問題点を説明しなさい。

問2. エネルギー、タンパク質など指示栄養量について必要なものは計算式を示して答えなさい。食生活において注意すべき点を説明しなさい。

IV. 鶏卵の調理に関する次の問1～問3に答えなさい。

- 問1. マヨネーズとバターのエマルションの違いについて記載しなさい。また、マヨネーズの乳化の原理、マヨネーズをつくる際に転相を防ぐための調理操作における注意点について説明しなさい。
- 問2. 茶碗蒸しのすだちについて説明しなさい。また、すだちを防ぐための加熱方法について記載しなさい。
- 問3. カスタードプディングは、砂糖を多くすると凝固が抑制されてやわらかくなるが、その理由について説明しなさい。

V. 次の問1～問3に答えなさい。

- 問1. 行動変容を促すための理論の一つとして、ナッジ (nudge) がある。ナッジについて説明しなさい。ただし、下記の3つの使用すべき語はすべて使用すること。それぞれの語の使用回数や使用する順序は問わない。

使用すべき語：意思決定、強制、直感的

- 問2. 栄養教育場面におけるナッジの活用例を記しなさい。

- 問3. ピアエデュケーション (Peer education) について説明しなさい。

(専門科目 問題終わり)