

専門〈栄養士〉

(1) 食品の物性に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. ゼラチンゼリーは、冷やすとゾルになり、温度を上げるとゲルに戻る。
2. トマトケチャップは、ダイラタンシー流動を示す。
3. 高濃度の片栗粉の懸濁液は、チキソトロピー流動を示す。
4. スクロース水溶液は、ニュートン流動を示す。
5. マヨネーズは、油中水滴型のエマルションである。

(正答 4)

専門〈栄養士〉

(2) 新生児期に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. 新生児黄疸は、生後2～3日に現れて10日頃に消える生理的な黄疸である。
2. 新生児期の体水分量は、体重の約60%である。
3. 新生児期の呼吸は、胸式呼吸である。
4. IgGは、初乳中に最も多く含まれる免疫グロブリンである。
5. 新生児期から見られる吸啜反射は、生後12か月頃から消え始める。

(正答 1)