

消化管やその付属器官の生理に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. 舌の表面には糸状乳頭、茸状乳頭、葉状乳頭、有郭乳頭があるが、このうちで味を感じる味蕾があるのは糸状乳頭である。
2. 耳下腺、舌下腺、顎下腺はいずれもアミラーゼを分泌する。アミラーゼは、食物中のたんぱく質を分解してアミノ酸にする。
3. 胃では、壁細胞から塩酸が分泌され、副細胞から粘液が分泌されるが、消化酵素は分泌されない。
4. 膵液には、糖質を消化する酵素と脂肪を消化する酵素が含まれているが、たんぱく質を消化する酵素は含まれていない。
5. 小腸の運動には、ぜん動運動のほかに、輪状筋などによる分節運動や、縦走筋による振り子運動がある。

寄生虫による食中毒に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. トキソプラズマによる食中毒は、魚介類の生食を避け、十分に加熱して摂食することにより予防できる。
2. サルコシステイス・フェアリーによる食中毒は、馬肉を10℃以下で24時間以上冷蔵することにより予防できる。
3. アニサキス症は、野菜類の生食に伴ってアニサキス属の幼虫を摂取することにより引き起こされる。
4. 旋尾線虫による食中毒は、そのほとんどが、イワシやシラスの生食により引き起こされる。
5. クドア・セプテンpunkタータによる食中毒は、ヒラメの生食により引き起こされる。

肉の調理に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. ハンバーグでは、ひき肉の脂肪含量が高いほど、加熱中のクッキングロスが小さくなる。
2. ビーフステーキを肉の内部温度が60℃程度になるように焼くと、コラーゲン線維が収縮して硬いテクスチャーになる。
3. 長時間煮込むシチューやスープストックには、脂肪組織を豊富に含むすね肉が多く用いられる。
4. 肉をワインでマリネすると保水性が向上するが、肉を食塩水に浸漬しても保水性は向上しない。
5. しょうが焼きでは、しょうが汁を肉にかけ、しばらく置いてから焼くと、しょうがに含まれるプロテアーゼの作用により肉が軟らかくなる。