

(専門試験 水産)

**No. 1** 次の a～c は、海藻相や藻場に関する記述である。各記述の正誤を正しく組み合わせているのはどれか。

- a. 我が国の沿岸域では、緑藻類 (Chlorophyceae) と褐藻類 (Phaeophyceae) の出現種数の比 (C/P 値) が大きいほど、その海域の海藻相は暖海性である。
- b. アマモ場は、ヒトエグサやアオサ類などの緑藻類からなる藻場であり、内海あるいは内湾の砂泥地に発達する。
- c. 藻場は、大型海藻類が密生するため、他の海藻類はほとんど定着することができず、群落構造が単層となる。

	a	b	c
1.	正	正	誤
2.	正	誤	正
3.	正	誤	誤
4.	誤	正	誤
5.	誤	誤	正

正答番号 3

(専門試験 水産)

**No. 2** 魚肉すり身の水さらし工程に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. 水さらしは、採肉で分離された落とし身を洗浄する工程である。魚肉の品質保持のためには、さらし用水の硬度は低い方が望ましく、また水温は20℃程度に保つ必要がある。
2. 水さらしの目的は、魚肉の水溶性タンパク質、血液、臭気成分等を除くことにより、製品の色調・生臭さを改善することや、製品の足を強化することなどにある。
3. 赤身魚の水さらしでは、死後の乳酸生成によるpH低下を抑え、筋原繊維タンパク質の溶解性を向上させるため、さらし用水に1%程度の重曹を添加することが有効である。
4. 重合リン酸塩を添加したさらし用水で水さらしを行うと、魚肉中のアクチンとミオシンの硬直結合が解離するために、筋形質タンパク質の溶解度が高まる。
5. 水さらし後の落とし身は、遠心分離により、水さらし前の水分量近くまで脱水された後、裏ごしにより、残存する血合肉が除去される。

正答番号 2