

R6.9.9

専門科目

(90分)

注意事項

- 1 解答始めの合図があるまで、この問題冊子の中を見てはいけません。
- 2 解答用紙は、1枚です。追加の用紙が必要な場合は、手を挙げて監督員に知らせてください。
- 3 試験中に問題冊子の印刷不鮮明、落丁・乱丁又は解答用紙の汚れに気付いた場合は、手を挙げて監督員に知らせてください。
- 4 問題冊子の受験番号が正しいかどうか確認してください。また、解答用紙の受験番号欄に受験番号を正しく記入してください。
- 5 問題冊子の余白等は、適宜利用して差し支えありません。
- 6 問題冊子は、試験終了後持ち帰ってください。

受験番号

令和7年度入学
宮城大学大学院食産業学研究科（博士後期課程）
一般選抜試験問題（専門科目）

試験科目名 食品栄養・機能学

以下の問1～問4に答えなさい。

問1 食品の一次機能、二次機能、および三次機能についてそれぞれ説明しなさい。

問2 食品の一次機能、二次機能、および三次機能の関わる食品成分をそれぞれ5つあげなさい。

問3 食品の一次機能、二次機能、および三次機能を科学的に評価（分析）する方法についてそれぞれ説明しなさい。

問4 食品の加工・調理が、食品の一次機能、二次機能、および三次機能を強化する可能性について、それぞれ具体的な例をあげて説明しなさい。