

令和3年度製菓衛生師試験における試験問題の誤りについて

令和3年7月30日（金）に実施した令和3年度製菓衛生師試験において、試験問題の一部に誤りがあることが判明しました。

受験者の皆様に深くお詫び申し上げます。

【対象となる問題】

製菓理論 問1

でん粉に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) でん粉の老化の進む速度には、水分と温度が関係している。
- (2) でん粉に水を加えて加熱すると、でん粉の粒子が膨潤、崩壊して全体が糊状になる現象を膨化という。
- (3) でん粉は、採取する原料の種類により、地上でん粉と地下でん粉に分けられる。
- (4) でん粉の膨化力はもち米よりうるち米のほうが大きい。

①理由

選択肢に正解が複数あったため。

②採点上の取扱い

当該問題については、受験者全員を正答とします。