

大学院入学試験問題用紙

2024 年度 1 期

科 目 名	受 験 専 攻	受 験 番 号	氏 名
英語	食品栄養学 専攻 博士前期 課程		

I. 次の文章を和訳しなさい。

[Redacted text block]

(Kaori O'Connor 著、*Seaweed: A Global History* より)

II. 次の文章を和訳しなさい。

[Redacted text block]

(Nak-Eon Choi and Jung H. Han 著、*How Flavor Works: The Science of Taste and Aroma* より)

III. 次の文を英訳しなさい。

二酸化炭素排出が原因である地球温暖化は気候変動を加速し、多くの人間、植物、動物の生存を脅かす。(「二酸化炭素」も英語で書くこと)

大学院入学試験問題用紙

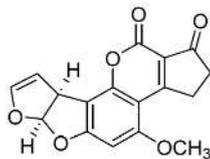
2024 年度 1 期

科 目 名	受 験 専 攻	受 験 番 号	氏 名
フードシステム管理学	食品栄養学 専攻 博士前期 課程		

(1) カビ毒に関する以下の問いに答えなさい。

(i) カビ毒を産生するカビのうち、重要なカビの属名を三つ書きなさい。

(ii) 化合物 1 を含む複数種の化合物の総称を書きなさい。



化合物 1

(iii) 化合物 1 について知るところを述べなさい。

(2) 油脂の酸化に関する以下の問いに答えなさい。

(i) 植物油に含まれ、酸化される主な脂肪酸の名称を一つあげ、その化学構造を書きなさい。

(ii) 油脂が酸化される機構を二つあげ、それぞれについて説明しなさい。

大学院入学試験問題用紙

2024年度1期

科目名	受験専攻	受験番号	氏名
臨床栄養学	食品栄養学 専攻 博士前期 課程		

1. 貧血の分類、原因、症状と治療法について記載せよ。

2. 三大栄養素の消化と吸収に関して記載せよ。

大学院入学試験問題用紙

2024 年度 1 期

科 目 名	受 験 専 攻	受 験 番 号	氏 名
調理科学	食品栄養学 専攻 修士前期 課程		

1. 豆類の調理について、以下の各問に答えなさい。

1) 乾燥豆は、一般的に加熱調理に先立って浸漬吸水、膨潤させてから用いるが、あずきは水に浸漬せずに、そのまま加熱することが多い。この理由を説明しなさい。

2) あずき、だいずの煮豆を作る際の注意点とその理由をそれぞれ説明しなさい。

3) 豆が「あん粒子」を形成する理由を説明しなさい。

2. 食材を加熱すると、食材中の天然に含まれている成分から新たな有害成分が生成されることがある。これらが起こる調理例と生成される物質名をあげて、生成される理由を説明し、生成を低減させるための調理の工夫を述べなさい。

3. 官能評価は分析型と嗜好型に大別される。これらで用いる手法名を3つあげ、それぞれ説明しなさい。

大学院入学試験問題用紙

2024 年度 1 期

科 目 名	受 験 専 攻	受 験 番 号	氏 名
食品生化学	食品栄養学専攻 博士前期課程		

1. 油脂の自動酸化と熱酸化について説明するとともに、自動酸化と熱酸化を評価する指標をそれぞれ 1 つ挙げ説明せよ。

2. 特定保健用食品のうち、血中中性脂肪が気になる方の食品、骨の健康が気になる方の食品、血糖値が気になりはじめた方の食品に使用されている成分をそれぞれ 1 つ挙げ、関与する食品成分の特徴と作用メカニズムについて説明せよ。

大学院入学試験問題用紙

2024 年度 2 期

科目名	受験専攻	受験番号	氏名
英語	食品栄養学 専攻 博士前期 課程		

I. 次の文章を和訳しなさい。

[Redacted text block]

(Larry Scheckel 著、*Ask a Science Teacher: 250 Answers to Questions You've Always Had About How Everyday Stuff Really Works* より)

II. 次の文章を和訳しなさい。

[Redacted text block]

(Hayley Birch 著、*50 Ideas You Really Need to Know: Chemistry* より)

III. 次の文を英訳しなさい。

東京農業大学の栄養科学科には 6 つの研究室があり、4 年生は全員卒業論文を書くことになっている。「東京農業大学」は英語の正式名称を書くこと)

大学院入学試験問題用紙

2024 年度 2 期

科 目 名	受 験 専 攻	受 験 番 号	氏 名
フードシステム管理学	食品栄養学 専攻 博士前期 課程		
<p>1. 食品が、加工、調理および加熱中に褐変する主なメカニズムについて説明し、その対策方法について述べなさい。</p> <p>2. 油脂の自動酸化について説明し、自動酸化した油脂の食品への悪影響について述べなさい。</p>			

大学院入学試験問題用紙

2024年度2期

科目名	受験専攻	受験番号	氏名
食品生化学	食品栄養学 専攻 博士前期 課程		

1. 特定保健用食品と機能性表示食品の違いについて説明せよ。

2. 骨あるいは血糖値に関する特定保健用食品に用いられている成分をそれぞれ2つ挙げるとともに、その作用メカニズムについて説明せよ（挙げる成分は、メカニズムが同じでないものを選択せよ）。