

## 上級 畜産 専門

[出題例 1] ヒツジとヤギの品種とその特徴に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. コリデール種は、イングランド原産の肉用のヒツジである。早肥・早熟で産肉性に優れている。現在、我が国で飼育されるヒツジのほとんどをこの品種が占める。
2. メリノ種は、ニュージーランド原産の毛肉兼用のヒツジである。毛用、肉用ともに優れている。昭和30年代まで、我が国で飼育されるヒツジの大半をこの品種が占めていた。
3. シバヤギ種は、スイス原産の代表的な乳用のヤギである。大型で、泌乳能力の改良が最も進んだ品種である。我が国では、長野県、山梨県、群馬県で多く飼育されている。
4. カシミア種は、中央アジア原産の毛用のヤギである。本種の柔らかい毛は絹状の光沢をもち、高価なショールや織物に加工される。チベットやモンゴルなどの高地で飼育されている。
5. ザーネン種は、長崎県で古くから飼われていた肉用のヤギである。体高50cm前後と小型である。我が国では、一部の研究機関で実験動物として飼育されている。

正答 4

## 上級 畜産 専門

[出題例2] 次の記述 a～c は、食肉の塩漬材について述べたものである。各記述の正誤の組合せとして正しいのはどれか。

- a. 食塩は、微生物の増殖を抑制して食肉の保存性を高める。また食肉の結着性、保水性、風味の向上に役立つ。
- b. 亜硝酸塩は、アクトミオシンをアクチンとミオシンに解離させることによって、食肉の結着性や保水性を向上させる。
- c. ポリリン酸塩を食肉に添加すると、一酸化窒素が生成され、一酸化窒素がミオグロビンの鉄原子に結合することによって食肉が発色する。

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

正答 3