

## 農業A

〔例題1〕 次の記述ア～ウは、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。

- ア．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。
- イ．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。
- ウ．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。

	ア	イ	ウ
1.	正	正	誤
2.	正	誤	正
3.	正	誤	誤
4.	誤	正	正
5.	誤	誤	正

【正答3】