

平成17年（2005年）以降の我が国の疾患別死亡状況に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. 死因順位は、悪性新生物が第1位、脳血管疾患が第2位、心疾患が第3位である。
2. 糖尿病の死亡順位は、第10位である。
3. 悪性新生物の死亡数を性・部位別にみると、男女ともに大腸が最も多い。
4. 脳血管疾患のうち、脳梗塞の死亡数は脳内出血の死亡数よりも多い。
5. 心疾患のうち、心不全の死亡数は虚血性心疾患の死亡数よりも多い。

消化管やその付属器官の生理に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. 舌の表面には糸状乳頭、茸状乳頭、葉状乳頭、有郭乳頭があるが、このうちで味を感じる味蕾があるのは糸状乳頭である。
2. 耳下腺、舌下腺、顎下腺はいずれもアミラーゼを分泌する。アミラーゼは、食物中のたんぱく質を分解してアミノ酸にする。
3. 胃では、壁細胞から塩酸が分泌され、副細胞から粘液が分泌されるが、消化酵素は分泌されない。
4. 膵液には、糖質を消化する酵素と脂肪を消化する酵素が含まれているが、たんぱく質を消化する酵素は含まれていない。
5. 小腸の運動には、ぜん動運動のほかに、輪状筋などによる分節運動や、縦走筋による振り子運動がある。

正答 5

食肉に関する次の記述のうち、正しいのはどれか。

1. 食肉は、死後硬直した筋肉が解硬してたんぱく質が分解され、うま味成分のアミノ酸が増加してから利用される。
2. 食肉は家畜の加齢が進むほど硬くなるが、これは筋肉中の筋原繊維たんぱく質の含量が高くなるためである。
3. SPF 豚肉は、豚の飼育の際に多量の抗生物質が投与されているため、特定の病原菌が存在せず安全性が高い。
4. 牛肉や馬肉は、豚肉や鶏肉に比べてビタミン A の含量が高いために、肉色が濃い。
5. 日本農林規格における「ベーコン類」とは、牛肉又は豚肉を塩漬し、くん煙したものをいい、使用部位により、ロースベーコンやショルダーベーコンなどに分類されている。

正答 1