|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座**  **第５章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

１.納豆に関する説明文の（　）内に該当するものを語群から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

・世界の臭い食べ物ランキング、（　　①　　）の理由はアンモニアが原因である。

また、（　　②　　）のため、増殖や生殖に適さない危機的な環境で高い耐久性を発揮する特殊な細胞構造（芽胞）を持っている。

・納豆菌は、稲わら(無農薬)に多く生息し、枯れた草に生息している菌ということで（　　③　　）と呼ばれている。

・100℃以上の熱にも強いが、繁殖温度は（　　④　　）である。

・塩との関係では、塩と接触することにより繁殖は（　　⑤　　）する。

・他の有用微生物たちとは比較にならないほど繁殖力に優れ、３０分毎に（　　⑥　　）に繁殖する。

・糖を好み、納豆の中に糖を入れると、（　　⑦　　）を大量に発生させ、糖を消費しようとする。

・（　　⑧　　）の特徴として酸素が無ければ繁殖をすることが非常に困難である。

＜語群＞

|  |
| --- |
| A.第1位　B.細菌　C.芽胞菌　D.30℃～40℃　E.偏性好気性　F.枯草菌　G.偏性嫌気性　H.50℃～６０℃  I.休止　J.増殖　K.２倍　L.菌糸　M.炭酸ガス　N.第2位　O.５倍 |

＜解答欄＞

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ① |  | ② |  | ③ |  | ④ |  |
| ⑤ |  | ⑥ |  | ⑦ |  | ⑧ |  |

２.納豆菌の腸内での働きについてまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |

３.納豆の1日の適正摂取量についてまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |

４.市販の納豆パックを使って納豆を作る場合の注意とポイントをまとめなさい。

|  |
| --- |
|  |