

穴埋めワークシート

〈冷凍食品産業の問題点〉

食品に含まれる（1 ）は、主に保存料、着色料、甘味料、香料、乳化剤などであり、食品中の細菌の増殖を防ぐ、食品に色を付けたり、匂いをかくすといった役割がありますがそれらの物質の危険性に関する議論もされています。一方で、冷凍食品は（2 ）°C以下で保存されるため、（1 ）を使用する必要が無いというメリットがあります。

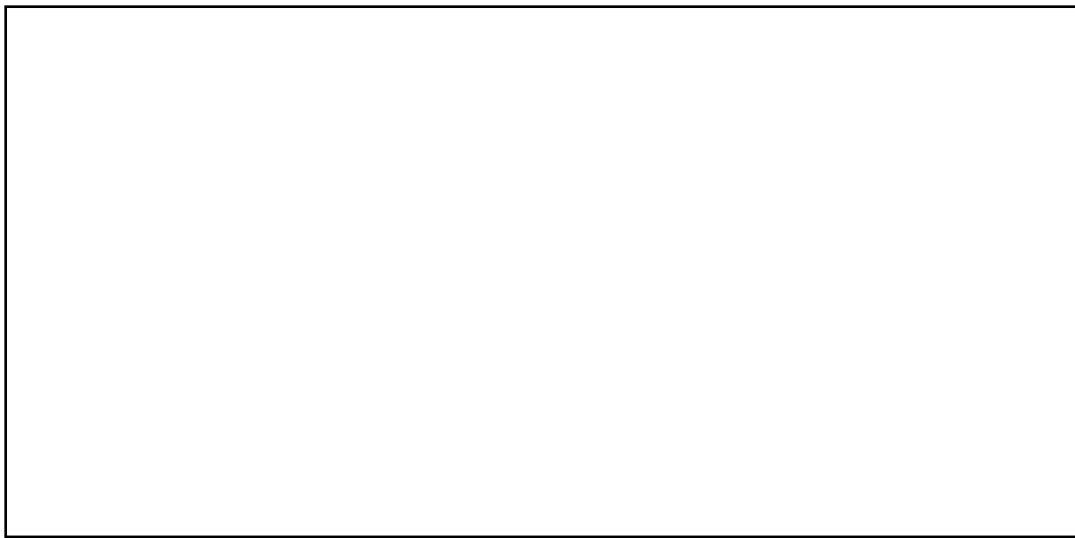
冷凍技術の発展によって出てきた問題としては（3 ）の消費量の増加です。冷蔵庫の普及により、（4 ）の大量使用も問題視されました。（4 ）はオゾン層を破壊し、食糧不足や健康被害をもたらす可能性があります。（4 ）の排出量削減のため（5 ）が採択され（4 ）の使用が抑えられた冷蔵庫が発売されるようになりました。

記述ワークシート

〈冷凍食品産業の問題点〉

1. フロンガスの排出によって何が起こるのか、私たちにどんな影響があるのか次の { 語句 } を使って説明してみましょう。

語句 { フロンガス、オゾン層、紫外線 }



2. 私たちの身の回りの食品には、様々な食品添加物が含まれています。具体的にどんなものがあるのか自由にまとめてみましょう。



穴埋めワークシート解答

1. 食品添加物
2. -18
3. 電力
4. フロン
5. モントリオール議定書