

2001 년도 기술사 제 63 회

분야 : 산업응용

자격종목 : 식 품

제 1 교시

※ 다음 문제중 10 문제를 선택하여 설명하시오. (각 10 점)

1. 유지의 분자구조
2. 일점-이점 검사법(관능검사)
3. Prion
4. 대두 아이소플라본의 기대효과
5. 분체조립
6. 염지의 목적
7. Gelatin
8. Scale-up
9. 동결농축
10. 발연점
11. Sucralose
12. HLB(Hydrophilic Lipophilic Balance)
13. CLA(Conjugated Linoleic Acid)

제 2 교시

※ 다음 6 문제중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 전분의 분해에 관여하는 효소 세가지를 들고 설명하시오.
2. 식품성분의 가열처리에 의한 품질 저하에 대하여 간단히 설명하시오.
3. 훈연(Smoking)의 목적, 방법 및 이용분야에 대하여 설명하시오.
4. 식이성 섬유(dietary fiber)의 종류와 그 기능성에 대하여 설명하시오.
5. Blanching(데치기)의 목적과 방법에 대하여 설명하시오.
6. 식중독을 예방하기 위하여 고려해야 할 사항을 기술하시오.

분야 : 산업응용

자격종목 : 식 품

제 3 교시

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 식품공장 설립과 운영에 필요한 고정자본과 운영자본에 포함되는 비용을 각각 나열하시오.
2. 특수 영양식품 개발에 성공하였다. 이를 출시하고자 할 때 제반 고려할 사항을 기술하시오.
3. 식품공장을 설계할 때 생산에 필요한 건물과 기계설비들을 합리적으로 배치하기 위하여 고려해야 할 사항에 대하여 설명하시오.
4. 방사선 조사 식품에 대하여 아는 바를 기술하시오.
5. 국내 기능성 식품의 개발 동향에 대하여 기술하시오.
6. 최신 식품 기술개발의 예를 하나 들고 설명하시오.

제 4 교시

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 식품의 변패요인을 열거하고 그 예방대책을 설명하시오.
2. 냉동식품의 품질저하 현상과 관리 포인트를 기술하시오.
3. 한국의 업소용 식자재가 안고 있는 품질상, 유통상의 문제점을 예를 들어 기술하고 이에 대한 개선방안을 논하시오.
4. 수분 활성도의 정의를 설명하고 식품저장에 있어서 식품의 수분함량보다 수분활성도라는 개념을 사용하는 이유를 설명하시오.
5. HACCP의 개념을 두부분으로 나누어 설명하시오.
6. 유전자 조작 식품을 설명하고 그 검사방법에 대하여 아는 바를 기술하시오.