

2001 년도 기술사 제 65 회

분야 : 산업응용

자격종목 : 식 품

### 제 1 교시

※ 다음 13 문제중 10 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 10 점)

1. 중간수분식품
2. F0-value
3. 병원성대장균 O-157:H7
4. Glucomannan
5. ADI(Daily Acceptable Intake)
6. 식품공전
7. 독버섯 감별법
8. 포도주 제조시 아황산 첨가 효과 3 가지
9. 컴프리의 안전성
10. CFR(Code of Federal Regulations)
11. 초임계추출
12. 전통식품 품질인증제도
13. Vitamin C 의 성상

### 제 2 교시

※ 다음 6 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 차를 분류하고 예를 들어 설명하십시오.
2. 식품첨가물 지정 절차에 대하여 설명하십시오.
3. 동결건조를 설명하고 장단점을 기술하십시오.
4. 산분해간장 제조법과 제조시 발생하는 MCPD 및 DCP 를 설명하십시오.
5. 유지의 자동산화기작과 억제방법을 기술하십시오.
6. 향기성분의 추출 이용법을 들고 설명하십시오.

### 제 3 교시

※ 다음 6 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 식품의 Shelf-life 예측방법을 들고 실시하는 요령을 기술하십시오.
2. 방사선조사 식품의 품목확대에 대한 논란이 야기되고 있는 바, 방사선 조사 식품에 대한 안전성에 대하여 논하십시오.
3. 빈번하게 발생하는 집단 식중독의 원인균중 하나를 선택하여 설명하고 예방 대책을 수립하십시오.
4. 과채류의 생리현상을 설명하고 가장 효율적인 저장 방법을 설명하십시오.
5. 김치의 저장성에 미치는 요소와 현대화 방안을 설명하십시오.
6. 식품성분 분석용 시료의 Sampling 과 처리 요령에 관해 설명하십시오.

### 제 4 교시

※ 다음 6 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 귀하가 선호하는 식품 중 1 가지 품목을 선정하여 사업장에서의 HACCP 적용 계획을 수립하십시오.
2. 식품제조공장을 만들려고 할 때 공장 설립과 관련된 사업계획서를 작성하십시오.
3. 식품 포장의 기능과 재료 구비요건에 대하여 설명하십시오.
4. 우리나라 기능성 식품 산업의 현황과 문제점을 기술하고 기능성 식품 산업의 발전 방안에 대한 귀하의 의견은 ?
5. 전분의  $\alpha$  화 및  $\beta$  화를 설명하십시오.
6. 세계화가 가능한 전통식품(발효식품 제외)중 하나를 선정 해서 제조공정을 기술하고, 수출방안을 제시하십시오.