

2002 년도 기술사 제 67 회

분야 : 산업응용

자격종목 : 식 품

제 1 교시

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

1. 제한아미노산
2. VBN(Volatile Base Nitrogen)
3. Yeast food
4. MCPD
5. GABA
6. 澁味(Astringent taste) 의 발현
7. Junk food
8. β -Glucan
9. 수용성 식이섬유
10. Winterization
11. Helicobacter pylori
12. Probiotics
13. Glucosamine

제 2 교시

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

1. 식품가공의 목적을 설명하십시오.
2. 수분활성이 식품보존에 미치는 영향을 적으시오.
3. 식품가공시 많이 이용되는 단위기술을 5 가지이상 적고 간단히 설명하십시오.
4. 식품의 건조중에 나타나는 품질변화에 대하여 쓰시오.
5. 식품보존료의 사용목적과 구비조건을 설명하고, 합성보존료의 종류와 용도를 간략히 적으시오.
6. 국내에서 미생물을 이용하여 생산하는 식품(식품첨가물 포함)의 종류(5 가지이상)와 그 미생물의 속명(Genus name)을 쓰시오.

제 3 교시

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

1. 단백질을 구성하는 아미노산의 이름 7 종이상을 적고, 식품산업에서 조미용으로 널리 쓰이는 것의 이름과 맛의 특징을 적으시오.
2. 국내에서 많이 사용되는 매운 맛 향신료의 종류와 그 성분명을 쓰시오.
3. 식품의 중요 위해원인 물질을 분류하여 설명하십시오.
4. 식품위생법 4 조의 판매등이 금지되는 위해식품의 종류를 적으시오.
5. 식품위탁 제조, 가공 관련 운영지침(2000. 07. 27 공포)의 목적과 취지에 대하여 아는 바를 쓰시오.
6. 건강기능 식품 법안(2002. 04. 19. 국회 보건복지위원회 통과)의 입안배경과 건강기능 식품의 정의를 쓰시오.

제 4 교시

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

1. 유기식품에 대하여 아는 바를 쓰시오.
2. 대두의 건강기능성과 대두가공 식품의 이용에 대하여 기술하십시오.
3. 고령화 식품개발에 대한 의견을 쓰시오.
4. 최근 음료시장의 동향에 대하여 기술하십시오.
5. 우유와 당이 함유된 비산성음료를 용기에 담아 상온 유통시킬 수 있는 방법을 기술하십시오.
6. 식품공장에서의 공정관리에 대하여 적으시오.