

2002 년도 기술사 제 68 회

분야 : 산업응용

자격종목 : 식 품

제 1 교시

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

1. 적조(赤潮) 현상
2. 삼상점(Triple Point)
3. 동결건조(凍結乾燥)
4. 상업(商業) 살균
5. Recall
6. 맛의 한계값(Threshold value)
7. Jelly Point
8. Mycotoxin
9. 중간수분식품(Intermmediated Moisture Food. IMF)
10. 펜플루아민(Fenfluramine)
11. Clostridium Botulinum
12. 식품의 기준 및 규격
13. 수용성(水溶性) 비타민과 지용성(脂溶性) 비타민의 종류 및 차이

제 2 교시

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

1. 식품의 손실(損失) 원인과 방지(防止) 대책에 대하여 쓰시오.
2. 식품첨가물에 대하여 설명하십시오.
3. 단백질의 변성(變性) 및 변성도 측정방법에 대하여 쓰시오.
4. 식육의 사후(死後) 변화와 연화(軟化)방법에 대하여 쓰시오.
5. 냉동(冷凍) 식품을 분류하고 그 기준 및 규격을 설명하십시오.
6. 감염(感染)형 식중독의 종류와 예방법에 대하여 기술하십시오.

분야 : 산업응용

자격종목 : 식 품

제 3 교시

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

1. 식품산업에서 제조물 책임법(Product Liability, PL)에 대한 대응(對應) 전략을 기술하십시오.
2. 동결속도가 식품품질에 미치는 영향에 대하여 쓰시오.
3. 식품의 갈변(褐變) 현상에 대하여 기술하십시오.
4. Risk Analysis System 에 대하여 설명하십시오.
5. 가공식품의 조미(調味) 기술에 대하여 쓰시오.
6. 구운 소금중의 다이옥신 유해(有害)성이 논란이 되고 있다. 다이옥신의 생성과정(발생원) 및 오염경로를 중심으로 설명하십시오.

제 4 교시

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

1. 생식(生食), 선식(仙食), 건식(健食)을 정의하고, 생식제품의 관리현황과 생식산업의 세계화 방안에 대하여 귀하의 의견을 쓰시오.
2. 식품의 무균(無菌)화 포장기술을 설명하고 제조공정을 설명하십시오.
3. 식품공장의 설립(設立)시, 입지(立地) 선정을 위한 고려사항을 들고 설명하십시오.
4. 식품위해요소 중점관리(HACCP)에 대하여 기술하십시오.
5. 우유 같은 액상식품 공장의 자동화 Line 의 정치식 자동세척 시스템(Clean In Place, CIP)에 대하여 설명하십시오.
6. 가공식품(加工食品)의 Shelf life 예측(豫測) 방법에 대하여 설명하십시오