

2004 년도 기술사 제 74 회

분야 : 산업응용

자격종목 : 식 품

제 1 교시

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

1. 내분비장애물질(Endocrine Disruptors)
2. 식품등의 표시기준
3. 냉동변성 방지제
4. 사후경직(Rigor Mortis)
5. T-T-T(Time, Temperature, Tolerance)
6. 당류 캐러멜화(Caramelization)
7. 천연항산화제
8. 육색소(Myoglobin)
9. 전이지방산(Trans fatty acid)과 건강
10. ADI(Acceptable Daily Intake)
11. 유당불내증(Lactose Intolerance)
12. Probiotics 와 Prebiotics
13. 초임계추출

제 2 교시

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

1. 단백질의 변성과 변성단백질의 성질에 대하여 설명하십시오.
2. 전분당의 종류와 그 특성을 설명하십시오.
3. 식품위생에서 오염지표 세균의 의의와 종류를 들고 설명하십시오.
4. 전분의 분해과정에 관련된 효소들의 작용기작에 대해 설명하십시오.
5. 식품첨가물을 용도별로 분류하고 안전성 평가방법에 대하여 설명하십시오.
6. 수분 활성도와 식품 저장성과의 관계에 대하여 설명하십시오.

분야 : 산업응용

자격종목 : 식 품

제 3 교시

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

1. 식품저장중 품질저하 요인과 그 방지책을 설명하십시오.
2. 식용유지의 정제과정을 단계별로 구분하여 설명하십시오.
3. 독소형 식중독 2 가지를 들고 특징과 예방법을 설명하십시오.
4. 냉동식품의 정의 및 특징을 설명하고, 냉동보존중의 품질변화에 대하여 설명하십시오.
5. 식품산업에서 사용되고 있는 식품 살균 방법에 대하여 설명하십시오.
6. 수산가공품중 연제품의 제조방법에 대하여 설명하십시오.

제 4 교시

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

1. 식품산업에서 Recall 제도와 제조물 책임법(PL)을 비교 설명하십시오.
2. 친환경 농업과 친환경 농산물 인증제도에 대해 설명하십시오.
3. 건강기능식품을 설명하고 그 개발의 필요성에 대해 설명하십시오.
4. 식품제조에서 나노기술의 필요성에 대하여 설명하십시오.
5. 김치의 품질수명에 미치는 영향 인자와 세계화 방안에 대하여 설명하십시오.
6. 식품산업에서 방사선의 활용방법에 대하여 설명하십시오.

