

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 75 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 준모	식품기술사	수검 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 10 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 10 점)

1. Lipoprotein
2. Hurdle technology
3. Polymerphism(동질다형 현상)
4. MAP 포장
5. Trehalose
6. 아질산염
7. Osmotin
8. 고정화 효소
9. 폴리텍스트로스
10. Q.D.A(Quantitative Descriptive Analysis)
11. Polyphenols
12. Arachidonic Acid
13. Aflatoxin 의 생성조건

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 75 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 준도	식품기술사	수검 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 유지의 산화속도에 영향을 미치는 인자를 열거하고 각 인자에 대하여 설명하십시오.
2. 새로운 항균표적(Quorum Sensing)에 대하여 설명하고 장점과 단점에 대하여 기술하십시오.
3. 과채류의 신선도를 유지하기 위한 저장법에 대하여 설명하십시오.
4. 식품에 관하여는 효소의 종류 및 이용분야를 기술하십시오.
5. 식품건조 중 발생하는 물리적, 화학적 변화가 품질에 미치는 영향에 대하여 기술하십시오.
6. GMP(Good Manufacture Practice)와 HACCP 에 대하여 설명하고 차이점을 간단히 기술하십시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 75 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 준모	식품기술사	수검 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

-
1. 식품가공 중 비타민 손실원인을 열거하고 각각에 대하여 설명하십시오.
 2. 단백질의 변성(Denaturation)에 대하여 설명하고 Denaturation Agent 를 열거하고 각각에 대하여 기술하십시오.
 3. 식품포장 방법중 무균화 포장방법에 대하여 기술하십시오.
 4. 식품산업에서 이용되는 막분리 응용에 대하여 설명하십시오.
 5. 식품산업에서 이용되는 압출성형(Extrusion)의 원리를 설명하고 Extrusion 설비의 종류와 운영방법을 기술하십시오.
 6. 저온유통시스템과 TTT(Time-Temperature Tolerance)에 대한 상호관계를 설명하십시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 75 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 준모	식품기술사	수검 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 식품가공 중 Acrylamide 를 감소시키는 방법에 대하여 설명하십시오.
2. 김치 발효중의 화학적 변화에 대하여 기술하고, 각각에 대하여 설명하십시오.
3. 품질보증(Quality Assurance)을 위한 품질관리 체계(System)를 기술하십시오.
4. 내분비계 장애물질이 생태계에 미치는 영향과 국내의 발생사례를 3 종류 이상 기술하십시오.
5. 기능성 식품의 조건과 기능성 신소재를 열거하고 앞으로의 전망을 논하십시오.
6. 식품의 안전성 확보를 위하여 정부가 추진하고 있는 정책방향에 대하여 기술하고 식품안전성 확보를 위한 대책을 제시하십시오.