

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 77 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품 기술사	수험 번호		성명	
----	------	----------	--------	----------	--	----	--

※ 다음 문제 중 10 문제를 선택하여 설명하시오. (각 문제당 10 점)

1. Xanthophyll
2. 고전압 펄스 전기장(High-voltage pulsed electric fields) 살균
3. Genistein
4. 무가당(無加糖) 식품
5. CoQ10(Coenzyme Q10)
6. 트랜스 지방산(Trans fatty acid)
7. 정유(精油, Essential oil)
8. HACCP
9. 식품중 수분의 역할
10. 반죽의 Break down 단계
11. 자가(自家) 품질 검사
12. Malachite Green
13. 비브리오(Vibrio) 패혈증

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 77 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품 기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	--------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 문제당 25 점)

1. 식품의 A_w (수분활성도)에 대하여 설명하고 수분의 형태와 A_w 와의 관계를 기술하십시오.
2. 산성식품과 알칼리성 식품을 설명하십시오.
3. 전분의 노화현상을 설명하고 그 방지책에 대해 서술하십시오.
4. 세균성 식중독에 관하여 설명하고 급성수인성 전염병과의 차이를 기술하십시오..
5. 식품의 효소적 갈변 현상을 설명하고 이를 억제하기 위한 방법을 설명하십시오.
6. 육류의 사후강직(rigor mortis)에 대하여 설명하십시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 77 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품 기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	--------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 문제당 25 점)

- 단백질의 변성원인 및 식품가공에서의 응용에 대하여 설명하십시오.
- 당 알콜(Sugar alcohol)의 정의와 기능성을 설명하고 그 종류중 5 가지 이상에 대하여 간략히 서술하십시오.
- Retort 식품의 정의, 종류 및 장.단점을 설명하고 한 종류의 제품을 예를 들어 그 공정을 기술하십시오.
- 식품공장 건설시 Basic Design(기본설계)에 포함되어야 할 사항을 기술하십시오.
- 소독, 살균 및 멸균의 차이점을 자세히 설명하십시오.
- 식품공장 폐수의 생물학적 처리 방법에 대해 서술하십시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 77 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품 기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	--------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 문제당 25 점)

- 지방질이 많이 함유된 식품의 산패촉진 요인과 그 억제 방법에 대해 기술하십시오.
- 유산균을 이용한 가공 식품의 종류와 제조에 대해 기술하십시오.
- 진공처리 기술이 식품의 가공 및 이용에 사용되는 구체적인 예를 들어 설명하십시오.
- 식품의 변질 요인과 그 방지책에 대해 기술하십시오.
- 식품첨가물의 구비요건과 장.단점에 대해 설명하십시오.
- 우리나라 전통식품 산업의 문제점과 활성화 방안에 대해 기술하십시오.