

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 86 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 10 문제를 선택하여 설명하시오. (각 10 점)

1. 식품의 등온탈·흡습곡선
2. 노로바이러스(Norovirus)
3. 배당체(Glycosides)
4. Coenzyme Q10
5. 무균충전포장(Aseptic Packaging)
6. Polydextrose
7. 벤조피렌(Benzopyrene)
8. AOM(Active Oxygen Method)
9. 특수용도식품
10. 불량식품과 부정식품
11. 우유의 균질화(Homogenization)
12. 냉살균(Cold Sterilization)
13. MA(Modified Atmosphere)포장

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 86 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 관능검사에서 차이식별검사, 묘사분석, 소비자 기호도검사에 대하여 설명하시오.
2. 식품의 건조과정과 건조중 품질변화에 대하여 설명하시오.
3. 변성전분의 종류와 식품산업에서의 이용에 대하여 설명하시오.
4. 미용식품(美容食品) 시장과 소재 개발 동향에 대하여 설명하시오.
5. 초임계추출(Supercritical fluid extraction)의 원리와 식품산업에서의 응용사례를 설명하시오.
6. 유전자 재조합식품(GMO)에 대하여 설명하고, 세계적 동향에 대하여 설명하시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 86 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 위해요소 중점관리기준(HACCP)에 대하여 설명하고, 위해의 종류와 실시단계의 원칙에 대하여 설명하시오.
2. 식용유지 정제법에 대하여 설명하시오.
3. 클레임(claim) 처리의 목적, 발생요인, 처리요령에 대하여 설명하시오.
4. 식품의 유통기한 설정기준의 일반원칙과 유통기한 설정실험에 대하여 설명하시오.
5. 유기 식품(Organic foods)과 유기 가공식품에 대하여 설명하시오.
6. 식품산업진흥법에 대하여 설명하시오.

국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 86 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 효소에 의한 갈색화반응을 설명하고, 그 억제방법에 대하여 설명하십시오.
2. 식품의 색깔측정방법에서 “Hunter color 체계”를 설명하고 식품에서의 적용 사례를 설명하십시오.
3. 식품의 이물시험법 중 일반시험법(체분별법, 여과법, 와일드만 플라스크법, 침강법, 금속성이물 시험법)에 대하여 각각 설명하십시오.
4. 우주식품을 개발할 때 고려해야 할 일반적인 특성에 대하여 설명하십시오.
5. 우수농산물관리(GAP) 제도와 이력추적관리(Traceability) 제도에 대하여 설명하십시오.
6. 최근 국내 식품산업 환경변화에 따른 식품산업 발전방안에 대하여 설명하십시오.

국가기술 자격검정 시험문제