

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 95 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성명	
----	------	----------	-------	----------	--	----	--

※ 다음 문제 중 10 문제를 선택하여 설명하시오. (각 10 점)

1. 냉동곡선(Freezing curve)
2. Aroma 와 Flavor 의 차이점
3. 박테리오신(Bacteriocin)
4. 아미노산 스코아(Amino acid score)
5. 유기주석 화합물(Tributyltin, TBT)
6. 향신료 올레오레진(Oleoresin)류의 추출 용매
7. 관능검사의 목적
8. 퓨란(Furan)
9. 슬로푸드(Slow-Food) 운동
10. 인삼산업법에서 정한 수삼, 백삼, 홍삼의 정의
11. 경화유(Hardened oil)
12. 바이오제닉 아민(Biogenic amine)
13. 아이스크림의 정용율(Overrun)

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 95 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 건강기능식품법에 따라 기능성 원료로 인정을 받기 위해 제출하여야 하는 자료의 내용과 요건을 설명하십시오.
2. 병원성대장균 식중독의 증상과 이의 예방법을 설명하십시오.
3. 항산화 물질(식품)을 5 종 제시하고, 인체에서의 항산화 메카니즘을 설명하십시오.
4. 유통기한 설정에 영향을 미치는 내부적 요인과 외부적 요인을 설명하십시오.
5. 통조림 기계중의 하나인 이중밀봉기(Seamer)의 주요 부품과 이들의 기능에 대하여 설명하십시오.
6. Domestic sausage 를 제조방법에 따라 분류하고, 이 중 Smoked sausage 의 가공공정에 대하여 설명하십시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 95 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. 천연색소의 정의, 종류 및 특징을 설명하시오.
2. 식품공전에서 정한 이물의 정의와 종류를 설명하고, 이물 발생 시 조치사항을 설명하시오.
3. 식품 위해요소로서 발암성 물질을 설명하시오.
4. 식품가공부산물로부터 젤라틴의 생산공정과 유효 이용방안에 대하여 설명하시오.
5. 미생물의 길항작용(Antagonism)과 그 활용 사례를 설명하시오.
6. 전통식품의 세계화를 위하여 우리나라가 지금까지 CODEX 규격으로 설정한 품목과 그 의의를 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 95 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 잼류의 종류와 품질특성 및 주요 가공기술을 설명하시오.
2. 건강기능식품 제조작업장의 우수제조기준 경영시스템(GMS; GMP management system)을 설명하시오.
3. 채소와 과일의 전환기적 상승(Climacteric rise)의 종류와 활용방법을 설명하시오.
4. 식품공전에서 정한 식품 원료의 판단기준을 설명하고, 3 가지로 분류하시오.
5. 밀가루 반죽의 품질측정법을 설명하시오.
6. 알루미늄 포장의 위해성을 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제