

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 96 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 10 문제를 선택하여 설명하시오. (각 10 점)

1. 삼투압에 의한 식품저장 원리
2. 마이야르(Maillard)반응과 캐러멜(Caramel)반응
3. 가공식품의 유화제 역할
4. 위생표준운영절차(SSOP)
5. 발색제와 착색제
6. 식품의 RTE 와 RTC
7. 자가소화(Autolysis)
8. 미생물위해평가(MRA)
9. 식품시스템(National Food System)
10. Thixotropic 유체
11. 일일섭취허용량(ADI)의 정의 및 산출방법
12. LOHAS 인증심사항목
13. 식품유통과 무선주파수인식(RFID) 기술

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 96 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 식품의 건조과정에서 일어나는 현상과 이와 같은 현상을 방지하는 방안에 대하여 설명하시오.
2. 나노기술의 필요성과 식품산업의 활용도에 대하여 설명하시오.
3. *Aspergillus* 속 곰팡이독소 생성균 중 대표적인 곰팡이 2 종류를 들고 각각의 특징을 설명하시오.
4. 유지식품의 저장유통 중 나타나는 산패양상과 그 억제방법에 대하여 설명하시오.
5. 한미 FTA 체결이 국내 식품산업에 미치는 장점 및 단점과 그 대응방안에 대하여 설명하시오.
6. 동결식품 해동시 발생하는 드립 원인과 대책방법에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 96 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. Ohmic Heating 의 원리 및 식품의 이용범위에 대하여 설명하시오.
2. 방사선조사의 원리와 식품저장에서의 효능 및 조사식품의 안전성평가에 대하여 설명하시오.
3. A 군은 중국집에 가서 볶음밥을 먹었는데 3 시간이 채 지나기 전에 갑자기 구토가 나고 메스껍기 시작하였다. 병원에 갔더니 세균성 급성식중독 증세로 판정되었다. 이 식중독을 발생시킨 원인세균, 특징과 성상, 증상 및 예방법에 대하여 설명하시오.
4. 전분을 함유한 식품의 노화현상 억제에 대하여 설명하시오.
5. 식품냉동 중 급속냉동과 완만냉동의 차이점과 각각이 식품의 품질에 미치는 영향을 설명하시오.
6. 고령화 사회에 대비한 식품개발 방향에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 96 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 된장과 같은 고단백질식품의 가공유통 중 문제시 되는 갈변현상의 기작과 방지법에 대하여 설명하시오.
2. 통조림제품의 제조원리와 탈기의 필요성에 대하여 설명하시오.
3. 식품저장과 관련된 대표적인 첨가물 2 종류의 예를 들고 각각의 목적과 특징을 설명하시오.
4. 유전자재조합식품의 정의, 개발방법 및 그 안전성 평가에 요구되는 항목에 대하여 설명하시오.
5. 중소기업규모의 식품가공공장 신설시 위생적 측면에서 고려할 사항을 설명하시오.
6. 국가가 인증한 7 대 농식품 인증제도에 대하여 설명하시오.