

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 98 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

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

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

1. 감마아미노부티르산(gamma-aminobutyric acid, GABA)
2. 식품의 1 차, 2 차 및 3 차 기능
3. 통조림의 냉점(cold point)
4. 저산성 식품(low acid food)
5. 정서저해 식품
6. 코셔(Kosher) 식품과 할랄(Halal) 식품
7. 오염지표세균
8. Prebiotics 와 Synbiotics
9. Private Brand 와 National Brand
10. SWOT 분석
11. Gluten Free Product
12. 분쇄기의 종류
13. 동결건조의 원리

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 98 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 발효식품의 영양 및 건강 기능성 측면에서 장점을 설명하십시오.
2. 식약청 HACCP 의무적용 품목 중의 하나를 선정하여 HACCP의 의의를 설명하고, 7 원칙, 12 절차의 적용 계획을 수립하십시오.
3. 엔도프로티아제(endoprotease)와 엑소펩티다제(exopeptidase)의 정의와 장단점을 분석한 다음, 이들 두 효소를 이용하여 고품질의 가수분해물을 제조할 수 있는 방법을 설명하십시오.
4. 마이크로파의 가열 원리를 설명하고, 산업적으로 마이크로파를 이용할 때 고려해야 할 사항에 대하여 설명하십시오.
5. 유화식품의 특징과 유화안정성의 향상 기술에 대하여 설명하십시오.
6. 육류의 가열 시 미오글로빈(myoglobin)의 변색에 대하여 설명하고, 육류 가공 중 질산염과 아질산염의 사용에 의한 색소 안정화 기작(mechanism)에 대하여 설명하십시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 98 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 지질의 산화 지표로서 과산화물 값의 문제점을 제시하고, 지질 산화가 발생하였을 때 제품의 품질에 미치는 영향에 대하여 설명하십시오.
2. 신제품 개발 시에 식품 물성의 중요성을 설명하십시오.
3. 초음파를 이용한 식품가공 원리와 출력 정도(저출력, 고출력)에 따른 식품 응용에 대하여 설명하십시오.
4. 금속검출기(metal detector)의 작동 원리와 감도에 영향을 주는 요인을 설명하십시오.
5. 트랜스 지방산의 정의, 유해성 및 저감화 방안에 대하여 설명하십시오.
6. 허들 테크놀로지(hurdle technology)를 정의하고, 식품 개발 시 적용 예를 설명하십시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 98 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

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

※ 다음 문제 중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 튀김, 유화, 농축 등과 같은 공정에서 진공처리 기술의 응용 예를 설명하십시오.
2. 제분 방법(습식, 건식)과 제분기의 종류에 따른 생산 제품의 특성 차이를 전분 손상도 중심으로 설명하십시오.
3. Q10 값(Q10 Value)을 이용하여 유통기한의 예측 방법을 설명하십시오.
4. 현재 한국인의 나트륨 섭취 수준을 설명하고, 나트륨 저감화의 필요성과 방안을 제시하십시오.
5. 황색포도상구균 식중독의 오염원, 증상 및 예방법에 대하여 설명하십시오.
6. 식품의 수입 시 검사 종류를 열거하고, 종류별 대상에 대하여 각각 2 가지를 설명하십시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제