

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 108 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 두부 응고제
2. 아질산염(아질산나트륨)
3. 기체조절형 포장(MAP)
4. 1차 냉매와 2차 냉매
5. 비가열처리 살균법
6. D-value와 Z-value
7. 윈터리제이션(Winterization)
8. MSG (Monosodium glutamate)
9. 레스베라트롤(Resveratrol)
10. 맥주발효에서의 상면발효와 하면발효
11. 가공식품의 영양강조 표시사항으로 저지방과 무지방
12. 프로바이오틱스(Probiotics)와 프리바이오틱스(Prebiotics)
13. 냉동식품과 냉장식품의 보존온도와 냉동냉장온도 측정값

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 108 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 곤충식품에 대하여 서술하십시오.
2. 시험방법 밸리데이션(Validation)에 대하여 설명하십시오.
3. 허들 테크놀로지(Hurdle technology)를 오렌지주스 제조 공정에 적용하여 설명하십시오.
4. 치즈의 제조 시에 응유효소(Rennet)가 필요한 이유에 대하여 설명하십시오.
5. 식품산업에서 유해 미생물 제어를 위한 물리적, 화학적 방법을 각각 3가지 이상 설명하십시오.
6. 식품의 기준 및 규격에서 미생물적 기준규격의 과학적·합리적 적용을 위해 도입하고 있는 이균법 및 삼균법을 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 108 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 발효주 생산에서 사용되는 발효방식을 설명하시오.
2. 식품의 건조에 영향을 미치는 요인과 표면경화(Skin effect) 현상에 대하여 설명하시오.
3. 건강기능식품 GMP 지정제도의 정의를 설명하고 지정 신청서류를 쓰시오.
4. 장출혈성대장균 감염증과 예방법에 대하여 설명하시오.
5. 농축방법에 대하여 설명하고 이 중 향의 손실을 최소화 할 수 있는 농축방법을 제시하시오.
6. 식품위생법 시행령 제26조의2에 따라 등록을 하여야 하는 영업의 종류와 등록신청시 구비사항을 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 108 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 식품의 유통기한 설정을 위한 가속 저장실험방법을 설명하시오.
2. 감염병과 식중독에 대하여 비교 설명하시오.
3. 통조림식품의 냉각과 스트루바이트(struvite)의 생성에 대하여 설명하시오.
4. 전분의 노화와 노화 억제 방법을 설명하시오.
5. 효소 가수분해물의 제조 시에 자주 발생하는 쓴맛의 발생 원인과 exopeptidase를 활용한 쓴맛 개선 방안에 대하여 설명하시오.
6. 식품산업진흥법 제2조제7호에서 정한 “우수식품등인증”의 3가지 인증제도를 각각 설명하시오.