

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 110 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 디톡스(Detox)
2. 우수농산물관리제도
3. 식품원료의 구비요건 5가지
4. Ohmic heating
5. 무균화 포장
6. FDA의 FCE, SID의 의미와 활용
7. 식품공전에서 농약의 잔류허용 적용기준
8. 분석에 있어 최소검출한계(Limit of Detection, LOD)와 정량한계(Limit of Quantitation, LOQ)의 정의
9. 식품공전에서 제한적으로 사용할 수 있는 원료기준
10. 양조간장의 정의와 총 질소 함량에 따른 간장등급기준
11. 유산균의 보호(코팅)기술에 따른 세대구분
12. Antibiosis
13. 포도당을 원료로 주정발효할 때의 화학식을 작성하고 이론적 수율을 계산 (소수점 첫째자리까지)

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 110 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 동결건조의 원리를 상선도(phase diagram)로 설명하고 장·단점을 설명하시오.
2. 통조림식품의 특징, 제조공정과 통조림 변패관에 대해 설명하시오.
3. 식품첨가물을 설명하고 장단점 및 독성에 관해 설명하시오.
4. HMR(Home Meal Replacement : 가정식대체식품)의 정의와 세부적 분류에 대하여 설명하시오.
5. 식품산업에서 이용되는 단위조작기술 4가지의 정의와 종류에 관하여 설명하시오.
6. 식품의 주요 건조방법 4가지를 예시하고 건조시 발생하는 식품의 품질변화를 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 110 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 당 알코올(Sugar alcohol)의 정의와 특징을 설명하고 그 종류 중 3가지에 대하여 설명하시오.
2. 건강기능식품의 표시기준 중 최근(2016.6.30.) 개정된 주요내용(5가지)을 설명하시오.
3. 식품의 비가열초고압처리 기술의 이용에 대해 쓰시오.
4. 미국식품안전현대화법의 재개정 목적과 주요내용을 설명하시오.
5. 백삼, 홍삼, 흑삼의 제조방법 차이점과 수분함량기준을 설명하시오.
6. 식품 중 이물에 대하여 분류하고 물성에 따른 분석방법들을 구분하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 110 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 맥주발효방법을 효모의 침강형태로 특성을 구분하여 설명하시오.
2. 갈변반응의 장단점과 효소적 갈변의 억제방법을 쓰시오.
3. 벤조피렌 생성원인과 저감화 방안에 대하여 설명하시오.
4. 식용유지의 물성개량 방법을 설명하시오.
5. 아미노산발효와 대사제어에 대하여 쓰시오.
6. 다른 산업과 융합되고 있는 식품산업을 설명하시오.