

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 126 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 건강기능식품공전에서 정의하는 홍삼의 제조기준과 규격
2. 박막강하형 농축방법(Falling film evaporation)
3. 나노에멀전(Nano-emulsion)
4. 4-MI(4-Methylimidazole)
5. 분쇄기의 종류별 특성
6. 자유수(Free Water)
7. 가교전분(Cross-linkedstarch)
8. 쿡칠(Cook-Chill) 시스템
9. 마이크로바이옴(Microbiome)
10. 캘리포니아법령 65(Proposition 65)
11. 펀(Fun)슈머 상품
12. 곤충식품
13. FDA와 FDCA

국가기술자격 기술사 시험문제

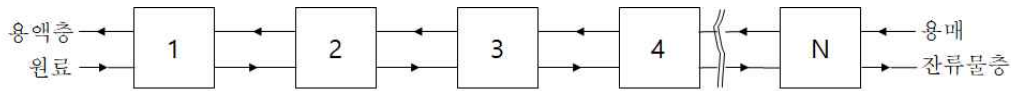
기술사 제 126 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 다음 그림을 참고하여 고체-액체추출(Solid-liquid extraction)의 다중추출단을 설명하고 추출속도에 영향을 주는 요인을 4가지만 설명하시오.



2. 가스치환포장(Modified atmosphere packaging)의 장단점 및 육류포장 적용방법에 대하여 설명하시오.
3. 김치의 절임공정에서 세포막과 삼투압의 관계 및 삼투압에 영향을 주는 요인에 대하여 설명하시오.
4. 전분의 노화과정에 영향을 주는 요인을 4가지만 설명하시오.
5. 국가식품산업 클러스터의 목적과 추진방향에 대하여 설명하시오.
6. 스마트 HACCP의 정의와 적용 시 기대효과 및 우대사항에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 126 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 2018년도 식품첨가물 분류체계 개정고시의 취지와 첨가물 용도 중 발색제와 착색료에 대하여 예를 들어 설명하시오.
2. 식품공장에서 이물 혼입을 예방하기 위한 종사자 관리, 공장 주변 관리, 작업장 관리 및 식품취급시설 관리 방안에 대하여 설명하시오.
3. 쓴맛과 신맛이 강한 농축액을 원료로 하는 제품 제조 시 사이클로덱스트린(Cyclodextrin)을 이용한 포접 기술에 대하여 설명하시오.
4. 등온흡습곡선의 영역특성에 대하여 설명하시오.
5. 빙온, 냉장, 냉동방식의 온도, 저장기간 및 품질특성의 차이점에 대하여 설명하시오.
6. 소비기한 표시제의 정의와 목적에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 126 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. PLS(Positive List System)의 기본 개념과 이 제도의 시행 전후 농약사용기준 및 잔류농약 검사기준에 대하여 비교하여 설명하시오.
2. 노로바이러스(Norovirus) 식중독의 특성 및 예방대책을 설명하시오.
3. 방사선조사식품의 정의, 안전성, 허용대상 품목의 현황에 대하여 설명하시오.
4. 수분활성도와 미생물의 생존관계에 대하여 설명하시오.
5. 고령친화식품시장의 문제점을 설명하고 활성화 대책을 3가지 제시하시오.
6. 일반식품의 기능성 표시제도에 대하여 설명하고 문제점 및 해결방안을 제시하시오.