

1과목 : 식품위생학

1. 먹는 물의 수질기준 중 미생물에 관한 기준으로 잘못된 것은?

- ① 일반세균은 1mL 중 100CFU를 넘지 아니할 것
- ② 총 대장균은 100mL에서 검출되지 아니할 것
- ③ 살모넬라, 쉬겔라는 완전 음성일 것
- ④ 여시니아균은 2L에서 검출되지 아니할 것

2. 식품 보관시 진드기류의 방제법으로 적절하지 않은 것은?

- ① 포장에 의한 방법
- ② 습도를 줄이는 방법
- ③ 냉장하는 방법
- ④ 상온에서 보관하는 방법

3. 식품의 기준규격 시험항목과 시험법이 잘못 연결된 것은?

- ① 김치 중 Tar색소 - 모사염색법
- ② 고춧가루 중 곰팡이 수 - PDA배지법
- ③ 라면 중 이물 - 와일드만 라스크법
- ④ 식염 중 비소 - 굿짜이트법

4. 식품 등의 표시기준에 의거하여 볼 때 아래의 표시가 잘못된 이유는?

두부제품에 "소르빈산 무첨가, 무보존료" 로 표시

- ① 식품 등의 표시사항에 해당하지 않는 식품첨가물의 표시
- ② 원래의 식품에 해당 식품첨가물의 함량이 전혀 들어있지 않는 경우 그 영양소에 대한 강조표시
- ③ 해당 식품에 사용하지 못하도록 한 식품첨가물에 대하여 사용을 하지 않았다는 표시
- ④ 건강기능식품과 혼동하여 소비자가 오인할 수 있는 표시

5. 식품에 사용되는 보존료의 조건으로 부적합한 것은?

- ① 인체에 유해한 영향을 미치지 않을 것
- ② 적은 양으로 효과적일 것
- ③ 식품의 종류에 따라 작용이 가변적일 것
- ④ 내열성이 있을 것

6. 소고기 육회를 먹을 때 감염될 수 있는 기생충은?

- ① 유구조충
- ② 십이지장충
- ③ 요충
- ④ 무구조충

7. 다음 중 대장균군 정량시험이 아닌 것은?

- ① 최확수법
- ② 건조필름법
- ③ 데스옥시콜레이트유당한천배지법
- ④ 유당배지법

8. 도자기 제품의 용기에서 식품에 이행될 가능성이 높은 금속은?

- ① 납(Pb)
- ② 철(Fe)
- ③ 망간(Mn)
- ④ 마그네슘(Mg)

9. 복어중독의 치료 및 예방방법과 거리가 먼 것은?

- ① 혈액, 내장 등이 부착되어 있는 것은 식용을 금한다.
- ② 위생적으로 저온저장된 것을 식용한다.
- ③ 가급적 산란기의 것은 식용을 피한다.
- ④ 먼저 구토, 위 세정 등으로 독소를 배제시킨다.

10. 다음 중 산패와 관계가 있는 것은?

- ① 단백질의 분해
- ② 탄수화물의 변질
- ③ 지방의 산화
- ④ 지방의 환원

11. 다음 중 유해성 표백제는?

- ① 돌신(Dulcin)
- ② 롱갈릿(Rongalite)
- ③ 아우라민(Auramine)
- ④ 붕산(H3Bo3)

12. 식품 포장재로부터 이행 가능한 유해물질의 연결이 잘못된 것은?

- ① 금속포장재 - 납, 주석
- ② 요업용기- 첨가제, 잔존단위체
- ③ 고무마개- 첨가제
- ④ 종이포장재 - 착색제

13. 한탄바이러스에 의해 유발되어 들쥐나 집쥐의 배설물에 있는 바이러스를 통해 감염되는 병은?

- ① 유행성출혈열
- ② 야토병
- ③ 브루셀라증
- ④ 광우병

14. 자연독 식품과 독소의 연결이 바르게 된 것은?

- ① 독미나리 - 시큐톡신(Cicutoxin)
- ② 복어 - 엔테로톡신(Enterotoxin)
- ③ 모시조개 - 삭시톡신(Saxitoxin)
- ④ 피마자유 - 고시폴(Gossypol)

15. 이물 시험법이 아닌 것은?

- ① 체분별법
- ② 와일드만 라스크법
- ③ 침강법
- ④ 반스라이크법

16. Enterotoxin을 생산하는 식중독균은?

- ① Botulinus균
- ② Arizona균
- ③ Proteus균
- ④ StapHylococcus균

17. 일반세균 수를 검사하는 데 주로 사용되는 방법은?

- ① 최확수법
- ② Resazurin법
- ③ Breed법
- ④ 표준평판법

18. 식중독 발생조건에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 원인세균이 식품에 부착하면 어떤 경우라도 발생한다.
- ② 특수원인세균으로서 특정식품을 오염시키는 특수관계가 성립하는 경우가 있다.
- ③ 적합한 습도와 온도일 때 식중독세균이 발육한다.
- ④ 일반인에 비하여 면역기능이 저하된 위험군은 식중독 세균에 감염 시 발병할 가능성이 더 높다.

19. 식품위생법규에서 말하는 기구에 해당하지 않는 것은?

- ① 음식을 먹을 때 사용하거나 담는 기구
- ② 식품을 가공·저장할 때 사용하는 기구
- ③ 농업과 수산업에서 식품을 채취하는데에 쓰이는 기구
- ④ 식품첨가물을 소분할 때 사용하는 기구

20. 다음 중 식품위생검사와 거리가 먼 것은?

- ① 관능검사
- ② 이화학적 검사

- ③ 혈청학적 검사      ④ 생물학적 검사

**2과목 : 식품화학**

21. 관능검사의 사용 목적이 아닌 것은?  
 ① 신제품 개발      ② 제품배합비 결정 및 최적화  
 ③ 품질평가방법 개발      ④ 제품의 화학적 성질 평가
22. 밀감 병조림 백탁의 원인과 가장 관계가 깊은 성분은?  
 ① Hesperidin      ② Triterp  
 ③ Rutin      ④ Daizin
23. 단백질을 SDS(Sodium Dodecyl Sulfate)젤 전기영동을 할 때 단백질의 이동거리에 가장 크게 영향을 주는 것은?  
 ① 단백질의 용해도      ② 단백질의 유화성  
 ③ 단백질의 분자량      ④ 단백질의 구조
24. 카제인(Casein)은 다음 중 무엇에 해당하는가?  
 ① 인단백질      ② 핵단백질  
 ③ 당단백질      ④ 색소단백질
25. 중요한 생리적 작용물질과 그 구성 무기원소와의 연결이 옳은 것은?  
 ① 비타민 B<sub>12</sub>의 핵(구조상)을 이루는 무기질 - Cu  
 ② 갑상선호르몬(Thyroxine)이 함유하는 무기질 - I  
 ③ Insulin의 생산과 저장에 관여하는 무기질 - Co, Fe  
 ④ 에너지의 방출과정에 관여하는 Cytochrome Oxidase가 함유하는 무기질 - Zn
26. 기초대사량을 측정할 때의 조건으로 적합하지 않은 것은?  
 ① 영양상태가 좋을 때 측정할 것  
 ② 완전휴식 상태일 때 측정할 것  
 ③ 적당한 식사직후에 측정할 것  
 ④ 실온 25℃에서 측정할 것
27. 호화된 전분이 갖는 성질이 아닌 것은?  
 ① 점도의 증가  
 ② 소화율의 증가  
 ③ 방향부동성(Anisotropy)의 손실  
 ④ 수분흡수 정도의 감소
28. Chlorophyll의 용해성에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 물에 잘 녹는다.  
 ② 아세톤(Acetone)에 녹는다.  
 ③ 에테르(Ether)에 녹는다.  
 ④ 벤젠(Benzene)에 녹는다.
29. 단맛이 큰 순서로 나열되어 있는 것은?  
 ① 설탕 > 과당 > 맥아당 > 젓당  
 ② 맥아당 > 젓당 > 설탕 > 과당  
 ③ 과당 > 설탕 > 맥아당 > 젓당  
 ④ 젓당 > 맥아당 > 과당 > 설탕
30. 칼슘의 흡수를 증진시키는 비타민은?

- ① 비타민A      ② 비타민D
  - ③ 비타민E      ④ 비타민C
31. 가당연유 속에 젓가락을 세워서 회전시켰을 때 연유가 젓가락을 따라 올라가는 현상의 원인이 되는 성질은?  
 ① 점조성(Consistency)  
 ② 예사성(Spinability)  
 ③ 바이센베르크 효과(Weissenberg Effect)  
 ④ 신전성(Extensibility)
32. 글리코겐을 산과 끓이면 무엇이 생기는가?  
 ① 과당      ② 포도당  
 ③ 엿당      ④ 젓당
33. 다음 중 식물성 식품 성분 가운데 자외선을 쬐이면 비타민D로 전환되는 것은?  
 ① Cholesterol      ② Sitosterol  
 ③ Ergosterol      ④ Stigmasterol
34. 유리된 Chlorop yll이 조리나 가공시에 유기산과 반응하면 어떻게 되는가?  
 ① Porphyrin Ring의 Mg이 H로 치환되어 Pheophytin의 갈색이 형성된다.  
 ② 가수분해되어 Phytol이 유리되고 Chlorophyllide의 청록색이 형성된다.  
 ③ 가수분해되어 Phytol 및 Methanol이 유리되고 Chlorophyllin의 청록색이 형성된다.  
 ④ 채소의 Blanching과 같이 선명한 색깔이 유지된다.
35. 온도가 올라갈수록 짠맛에 대한 강도의 변화는?  
 ① 더 짜게 느낀다.      ② 덜 짜게 느낀다.  
 ③ 변함이 없다.      ④ 쓰게 느낀다.
36. 무를 가열조리하였을 때 형성되는 단맛성분으로 옳은 것은?  
 ① Methyl Mercaptane      ② Betaine  
 ③ Sinigrine      ④ Diallyl Sulfide
37. 식품가공 중 교질(Colloid) 용액을 응결시키는 방법으로 옳지 않은 것은?  
 ① 반대 전하를 지니는 교질 입자를 첨가한다.  
 ② 교질 용액을 등전점 부근의 pH로 조절한다.  
 ③ 많은 양의 중성염을 첨가한다.  
 ④ 보호 교질(Protective Colloid)을 첨가한다.
38. 전분에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 전분은 일반적으로 식물의 탄소동화작용으로 생성된다.  
 ② 일반적으로 종자의 전분입자는 소형이고, 뿌리 및 줄기의 전분입자는 대형이다.  
 ③ 덜 익은 사과, 바나나에도 다량으로 함유되어 있으나 익어감에 따라 포도당으로 변화된다.  
 ④ 전분 중의 Amylose와 Amylopectin의 비율은 일반적으로 80 : 20이다.
39. 점탄성을 나타내는 식품의 경도를 의미하는 현상은?  
 ① 예사성  
 ② 바이센베르크(Weissenberg) 효과

- ③ 경점성
- ④ 신전성

40. Polyoxyethylene Sorbitan Oleate(HLB= 15)와 Sorbitan Oleate (HLB = 4.3)을 혼합하여 HLB가 12인 유화제 혼합물을 만들려고 한다. 각각 얼마씩 첨가하여야 하는가?
- ① Polyoxyethylene Sorbitan Oleate 62%,Sorbitan Oleate 38%
  - ② Polyoxyethylene Sorbitan Oleate 72%,Sorbitan Oleate 28%
  - ③ Polyoxyethylene Sorbitan Oleate 80%,Sorbitan Oleate 20%
  - ④ Polyoxyethylene Sorbitan Oleate 92%,Sorbitan Oleate 8%

**3과목 : 식품가공학**

41. 늙은 소고기가 암적색을 나타내는 원인이 되는 물질은?
- ① Myoglobin                      ② Metmyoglobin
  - ③ Hemoglobin                    ④ Oxymyoglobin
42. 딸기잼 제조 중 농축정도를 알기 위한 실험으로 가장 적합한 것은?
- ① Alcohol Test                    ② Amylograph Test
  - ③ Cup Test                         ④ EDTA Test
43. 두유에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① 단백질과 섬유질이 풍부하다.
  - ② 유당불내증인 사람에게 우수한 우유 대용품이다.
  - ③ 가공 중 에틸비닐케텐의 생성으로 지폭시게나아제를 활성시킴으로써 방지한다.
  - ④ 제조시 비린내를 제거하는 방법으로 열수침지, 알칼리침지 등이 있다.
44. 마요네즈 제조에 있어 난황의 주된 작용은?
- ① 응고제 작용                    ② 유화제 작용
  - ③ 기포제 작용                    ④ 팽창제 작용
45. 유통기한 설정시 품질변화의 지표물질이 갖추어야 할 사항과 거리가 먼 것은?
- ① 소비자가 쉽게 이해할 수 있어야 한다.
  - ② 측정이 용이하고 재현성이 있어야 한다.
  - ③ 위생적인 특성이 고려되어야 한다.
  - ④ 영양적인 특성이 고려되어야 한다.
46. CA저장에 대한 설명 중 틀린 것은?
- ① 조절되는 산소 양이 탄산가스 양보다 적다.
  - ② 저장할 과일의 숙성을 지연시킨다.
  - ③ 저장할 과일이 갖고 있는 병의 전파를 줄인다.
  - ④ 저장할 과일이 노래지면서 단단해진다.
47. 신선소시지(생소시지, Fresh Sausage)제조 특징을 가장 잘 설명한 것은?
- ① 신선한 원료육으로 삶기와 혼연을 하지 않는다.
  - ② 신선한 원료육에 질산염 등의 발색제를 넣어 만든다.
  - ③ 원료로 염지육을 사용한다.

- ④ 신선한 원료육을 끓여 살짝 익힌 후 혼연하여 만든다.
48. 어떤 식품의 Q10값이 3이고 50℃에서의 유통기한이 2일이라면 10℃에서의 유통기한은?
- ① 162일                            ② 150일
  - ③ 240일                            ④ 80일
49. 된장의 숙성과정에서 일어나는 화학변화가 아닌 것은?
- ① 당화작용                        ② 단백질 분해
  - ③ 알코올발효                    ④ 살균작용
50. 수분함량 10.5%인 밀 100kg에 물을 첨가하여 밀의 수분함량을 15.0%로 조절하고자 한다. 첨가하여야 할 물의 양은 약 얼마인가?
- ① 3.42kg                            ② 4.05kg
  - ③ 5.29kg                            ④ 6.05kg
51. 아이스크림 제조시 가장 적합한 오버런(Over Run)의 범위는?
- ① 20~40%                        ② 40~60%
  - ③ 60~80%                        ④ 80~100%
52. 빵이나 떡류의 유통기한 설정을 위한 실험지표가 아닌 것은?
- ① pH
  - ② 산가(유당처리식품)
  - ③ 세균수(발효제품, 유산균함유제품 제외)
  - ④ 곰팡이
53. 양면이 팽창한 상태인 변패통조림의 팽창면을 손가락으로 누르면 조금은 원상으로 되돌아가나 정상의 위치까지는 되돌아가지 않는 현상을 무엇이라고 하는가?
- ① Flipper                            ② Soft Swell
  - ③ Springer                         ④ Hard Swell
54. 유지 정제 공정에서 진공증류를 이용하는 공정은?
- ① 탈 산                              ② 탈 색
  - ③ 탈 취                              ④ 탈 검
55. 다음 중 유지 채취법으로 이용되는 추출법(Extraction Process)의 특징을 설명한 것은?
- ① 잔류유지량을 최소로 할 수 있고 연속작업이 가능하다.
  - ② 생성된 유지의 순도가 가장 높다.
  - ③ 안델손이 발명하였고 Screw가 회전하면서 착유한다.
  - ④ 탈각하지 않고 추출한다.
56. 일반적인 보통두부 제조 시 가수량은 원료콩의 몇 배 정도인가?
- ① 5배                                ② 10배
  - ③ 15배                               ④ 20배
57. 우유가 단맛을 약간 가진 것은 어떤 성분 때문인가?
- ① 나이아신                        ② 리파아제
  - ③ 포도당                            ④ 유 당
58. 축육을 도살하기 전에 조치해야 할 사항이 아닌 것은?

- ① 도살 전의 급수      ② 도살 전의 안정
  - ③ 도살전의급식      ④ 도살 전의 위생적인 검사
59. 투명한 과실주스 제조시 청징법 중 효소를 사용하는 방법에는 어떤 효소가 사용되는가?
- ① 프로테아제      ② 아밀라아제
  - ③ 펙티나아제      ④ 말타아제
60. 치즈를 만들 때 우유의 단백질 및 기타 성분을 분리 응고하여 얻는 것은?
- ① Milk Plasma      ② Curd
  - ③ Whey      ④ Milk Serum

4과목 : 식품미생물학

61. 파지 DNA가 세균에 침투한 후 세균의 염색체의 한 부분이 되어 세균의 염색체와 함께 증식하여 세균의 일부가 되는 상태의 명칭은?
- ① 용원성      ② 용균성
  - ③ 용해성      ④ 세균성
62. 부패한 통조림에서 발견되며, 포자를 형성하는 그람 양성 혐기성균으로, Catalase 시험 시 음성으로 판정되는 균은?
- ① Bacillus속      ② Lactobacillus속
  - ③ Clostridium속      ④ Pseudomonas속
63. 증초(種醕)를 선택하는 일반적인 조건에 해당하지 않는 것은?
- ① 초산 이외의 유기산류나 향기성분인 Ester 류를 생성한다.
  - ② 초산을다시산화(과산화)분해하여야 한다.
  - ③ 알코올에 대한 내성이 강해야 한다.
  - ④ 초산 생성속도가 빨라야 한다.
64. 남조류에 대한 설명으로 틀린 것은?
- ① Chlorophyll을 함유한다.
  - ② 광합성작용을 한다.
  - ③ 핵은 핵막이 있고, 엽록소는 엽록체 구조속에 있다.
  - ④ 일반조류와는 원핵세포를 가지고 있는 점이 다르다.
65. 맥주효모, 빵효모 등으로 이용되는 Saccharomyces cerevisiae 형태로 가장 알맞은 것은?
- ① 난형      ② 구형
  - ③ 타원형      ④ 위균사형
66. 맥주 제조용 양조 용수의 경도(Hardness)를 저하시키는 방법으로 부적당한 것은?
- ① 염소첨가      ② 가 열
  - ③ 석회수 첨가      ④ 이온교환수지 사용
67. 미생물의 증식시기 중 유도기와 관계 없는 것은?
- ① RNA량이 현저히 증가한다.
  - ② 미생물이 가장 왕성하게 발육한다.
  - ③ 새로운 환경에 적응하며, 각종 효소단백질을 생합성한다.
  - ④ DNA량은 거의 일정하다.

68. 식초제조에 사용되는 균주는?
- ① Acetobacter aceti
  - ② Clostridium butyricum
  - ③ Leuconostoc sake
  - ④ Lactobacillus delbrueckii
69. 다음 중 구연산의 생산 능력이 가장 우수한 곰팡이는?
- ① Aspergillus oryzae
  - ② Aspergillus flavus
  - ③ Aspergillus nigar
  - ④ Aspergillus awamori
70. 당류로부터 알코올을 발효 생산하기 위하여 이용되는 미생물은?
- ① 곰팡이      ② 효 모
  - ③ 세 균      ④ 박테리오파지
71. 미생물의 생육기간 중 물리·화학적으로 감수성이 높으며 세대시간이나 세포의 크기가 일정한 시기는?
- ① 유도기      ② 대수기
  - ③ 정상기      ④ 사멸기
72. 치즈표면에 착생하여 치즈의 변색과 불쾌취를 발생시키는 곰팡이에 해당하지 않는 것은?
- ① Geotrichum속      ② Cladosporium속
  - ③ Fusarium속      ④ Penicillium속
73. 다음 균 중 Homo형 젖산 발효균이 아닌 것은?
- ① Lactobacillus acidophilus
  - ② Lactobacillus bulgaricus
  - ③ Lactococcus lactis
  - ④ Leuconostoc mesenteroide
74. 10℃의 냉장고에 보관 중인 생선이 부패 변질되었을 때 원인균 검출시험에서 우선적으로 검출이 예상되는 세균은?
- ① Bacillus속      ② Pseudomonas속
  - ③ Clostridium속      ④ Proteus속
75. 식초 생산의 유해균은?
- ① Acetobacter aceti      ② Acetobacter oxydans
  - ③ Acetobacter vini acetati      ④ Acetobacter xylinum
76. 다음 중 Koji 곰팡이의 특징과 가장 거리가 먼 것은?
- ① Aspergillus oryzae Group이다.
  - ② 단백질 분해력이 강하다.
  - ③ 곰팡이 효소에 의하여 아미노산으로 분해한다.
  - ④ 일반적으로 당화력이 약하다.
77. 곰팡이에서 포복지(Stolon)와 가근(Rhizoid)을 가진 속은?
- ① Penicillium속      ② Mucor속
  - ③ Aspergillus속      ④ Rhizopus속
78. 쌀밥에서 쉰내를 내거나 식빵이 끈적끈적 해지며 상한 냄새를 내는 점질화(Ropiness)현상을 일으키는 미생물은?

- ① Bacillus속                      ② Clostridium속
- ③ Rhizopus속                      ④ Aspergillus속

79. 김치 발효에서 발효초기 우세균으로 김치맛에 영향을 미치는 미생물은?

- ① Leuconostoc mesenteroides
- ② Streptococcus thermophilus
- ③ Saccharomyces cerevisiae
- ④ Aspergillus oryzae

80. 통조림 변패와 관련된 고온성 포자형성균이 바르게 연결된 것은?

- ① TA(Thermophilic Anaerobe)변패 - Clostridium butyricum
- ② Ropiness변패 - Bacillus anthracis
- ③ 황화물 변패 - Clostridium pasteurianum
- ④ Flat Sour 변패 - Bacillus Coagulans

5과목 : 식품제조공정

81. 크고 무거운 식품 원료를 운반하는데 주로 사용되며, 수직 방향 운반용의 양동이를 사용하는 고체 이송기는?

- ① 체인 컨베이어                      ② 롤러 컨베이어
- ③ 버킷 엘리베이터                      ④ 스크루 컨베이어

82. 진공동결건조제품의 저장 중 일어나는 현상과 거리가 먼 것은?

- ① 변색                                      ② 지방의 산화
- ③ 습기나 냄새흡수                      ④ 화학적 성분변화 발생

83. 과일주스를 가열 농축할 때 향미성분, 색소, 비타민 등 열에 의한 파괴를 최소화하기 위해 가능한 한 낮은 온도에서 농축하기 위한 장치는?

- ① 진공증발기(Vacuum Evaporator)
- ② 동결건조기(Freeze Dryer)
- ③ 순간살균기(Flash Pasteurizer)
- ④ 고압균질기(High Pressure Homogenizer)

84. 식품을 가열할 때 미생물에 영향을 주는 요인과 거리가 먼 것은?

- ① 식품의 물질적 성질                      ② 식품의 pH
- ③ 식품의 이온 환경                      ④ 식품의 수분활성도

85. 증발농축 과정 중 나타나는 현상과 관계없는 것은?

- ① 비점상승                                      ② 비말동반
- ③ 유동성 증가                                      ④ 관석의 생성

86. 원추형을 거꾸로 한 모양으로 내부에 스크루 컨베이어를 경사지게 설치하여 상부에서 회전시켜 경사면을 따라 자전하면서 공전하여 혼합하는 고정용기형 혼합기는?

- ① 수직형 스크루 혼합기                      ② 나우타형 혼합기
- ③ U형 혼합기                                      ④ 리본형 혼합기

87. 압출성형기에 공급되는 원료의 수분함량을 18%(습량기준)로 맞추고자 한다. 물을 첨가하기 전에 분말의 수분함량이 10%라 하면 분말 5kg에 추가해야 하는 물의 양은 몇 kg인가?

- ① 2.05kg                                      ② 1.24kg
- ③ 0.49kg                                      ④ 0.17kg

88. 혼합공정 중 다량의 고체 분말과 소량의 액체를 섞는 조작은?

- ① 교반(Agitation)                                      ② 반죽(Kneading)
- ③ 유화(Emulsification)                                      ④ 교동(Churning)

89. 일반적으로 여과조제(Filter acid)로 사용되지 않는 것은?

- ① 규조토                                      ② 실리카겔
- ③ 활성탄                                      ④ 한천

90. 용액 상태로 녹아 있는 원료를 냉각시켜 단단하게 만든 후 얇은 조각으로 만드는 조립기는?

- ① 압출 조립기                                      ② 파쇄형 조립기
- ③ 혼합형 조립기                                      ④ 플레이크형 조립기

91. 다음 농축공정에서 원료의 온도변화가 가장 작은 공정은?

- ① 증발농축                                      ② 동결농축
- ③ 막농축                                      ④ 감압농축

92. Silica Gel, 펄프 등의 거친 입자로 층을 형성시켜 여과가 쉽게 일어날 수 있게 하는 것을 무엇이라 하는가?

- ① 여포                                      ② 여과박
- ③ 여과조제                                      ④ 여료

93. 살균공정 중 식품의 품질을 최대한 유지하면서 식중독과 질병을 일으키는 병원성 미생물을 사멸시키는 정도로 살균하는 방법은?

- ① 고온순간 살균(High Temperature ShortTime Sterillization)
- ② 상업적 살균(Commercial Sterillization)
- ③ 약제 살균(Chemical Sterillization)
- ④ 초고압 살균(High Pressure Sterilization)

94. 다음 중 초미 분쇄기가 아닌 것은?

- ① 롤 분쇄기                                      ② 원판마찰밀
- ③ 콜로이드 밀                                      ④ 제트마이저

95. 레토르트(Retort)장치에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 연속적으로 작업이 가능하다.
- ② 통조림의 살균에 주로 사용된다.
- ③ 포화수증기를 이용하는 살균 장치이다.
- ④ 강철제로 만들어진 고압 용기로 수평형이 널리 사용된다.

96. 컨베이어나 진동판 위에 식품을 얹어놓고 광선을 일정시간 내려 쬐어 복사열을 이용하여 건조시키는 방법은?

- ① 감압건조                                      ② 가압건조
- ③ 적외선 건조                                      ④ 가열 건조

97. 사별공정의 효율에 영향을 주는 요인으로 거리가 먼 것은?

- ① 원료의 공급속도                                      ② 입자의 크기
- ③ 수분                                      ④ 원료의 pH

98. 다음 중 과일의 과육을 분쇄하는 데 주로 사용되는 기계는?

- ① 롤밀(Roll Mill)            ② 디스크 밀(Disk mill)
- ③ 슬라이서(Slicer)        ④ 펄퍼(Pulper)

99. 식품 원료를 선별하는 가장 일반적인 방법으로 육류, 생선, 일부 과일류(사과, 배 등)와 채소류(감자, 당근, 양파 등), 달걀 등을 분리하는데 이용되는 선별방법은?

- ① 광택에 의한 선별        ② 모양에 의한 선별
- ③ 무게에 의한 선별       ④ 색깔에 의한 선별

100. 필터 프레스(Filter Press)를 사용하여 여과하고자 할 때 필터 프레스에 걸리는 압력의 종류는?

- ① 중력                        ② 가압
- ③ 원심력                    ④ 진공

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
③	④	②	③	③	④	④	①	②	③
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
②	②	①	①	④	④	④	①	③	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
④	①	③	①	②	③	④	①	③	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
③	②	③	①	②	①	④	④	③	②
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
①	③	③	②	①	④	①	①	④	③
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
④	①	②	③	①	②	④	③	③	②
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
①	③	②	③	①	①	②	①	③	②
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
②	③	④	②	④	④	④	①	①	④
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
③	④	①	①	③	②	③	②	④	④
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
③	③	②	①	①	③	④	④	③	②