

2003년03월30일년 식품가공기능사 필기시험 기출문제 답안

【1과목 : 20문제】 식품화학	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	③	④	④	②	②	①	③	④	②	①
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	④	④	④	③	①	④	①	①	②	①
【2과목 : 20문제】 식품위생학	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	②	②	④	②	①	①	②	③	①	②
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	③	①	①	③	③	④	④	②	④	③
【3과목 : 20문제】 식품가공 및 기계	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	③	③	③	②	①	②	①	④	④	④
	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	②	②	②	④	②	③	②	②	④	①

전자문제집 CBT 홈페이지 : <https://www.cbtestpro.kr>

최신 수정 자료와 해설(오타 • 오답 • 규정변경)은 cbtestpro.kr 웹 및 앱에서 확인하세요.

기출문제의 저작권은 출제기관에 있습니다. cbtestpro.kr 및 관련 앱에서는 편집 및 재구성 작업만 하였음을 밝힙니다.



전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!



【1과목】 식품화학 (20문제)

- 유지 1g 중의 유리 지방산을 중화하는데 소요되는 수산화칼륨 (KOH)의 mg수로 표시되는 값은?
 ① 요오드가(iodine value)
 ② 과산화물가(peroxide value)
 ③ 산가(acid value)
 ④ 아세틸가(acetyl value)
- 다음 중 건성유는?
 ① 동백유, 피마자유
 ② 대두유, 면실유
 ③ 참기름, 면실유
 ④ 간유, 아마인유
- 기름으로서 중요 생리기능을 맡고 있는 필수지방산은?
 ① 올레산(Oleic acid)
 ② 카프린산(Capric acid)
 ③ 스테아린산(Stearic acid)
 ④ 리놀레산(Linoleic acid)
- 유기산 중 패류에 특히 많이 함유되어 있으며 시원한 맛을 가지는 주성분은?
 ① 시트르산
 ② 숙신산
 ③ 피루브산
 ④ 말산
- 다음 영양소 중 열량소가 아닌 것은?
 ① 탄수화물
 ② 무기질
 ③ 단백질
 ④ 지방
- 아미노산이 아질산과 반응할 때 생성되는 가스로 아미노산 정량에 이용되는 것은?
 ① N₂
 ② O₂
 ③ H₂
 ④ CO₂

- 조지방 정량에 사용되는 유기용매와 대표적인 실험 기구는?
 ① 수산화나트륨, 반슬라이크 질소정량장치
 ② 황산칼륨, 질소분해장치
 ③ 에테르, 속실텐 추출기
 ④ 메틸알콜, 질소증류장치
- 제품 제조 중 기포의 형성이 바람직하지 않은 식품은?
 ① 아이스크림
 ② 맥주
 ③ 빵
 ④ 두부
- 유지가 산화에 의하여 불쾌한 냄새와 맛이 나고 색깔이 변화되는 현상은?
 ① 가수분해
 ② 산패
 ③ 변향
 ④ 중합
- 유화 현상과 거리가 먼 식품은?
 ① 인절미
 ② 버터
 ③ 아이스크림
 ④ 마요네즈
- 필수 아미노산이 아닌 것은?
 ① 트레오닌
 ② 라이신
 ③ 메티오닌
 ④ 알라닌
- 간장, 된장, 다시마의 독특한 맛 성분은?
 ① 글리신(glycine)
 ② 알라닌(alanine)
 ③ 히스티딘(histidine)
 ④ 글루탐산(glutamic acid)

13. 글리코겐의 구성 성분과 가장 관계 깊은 것은?

- ① 비타민
- ② 단백질
- ③ 지방
- ④ 포도당

14. 물에 녹아 신맛을 나타내며 열에 약하여 가열 조리할 때에 약 50%가 파괴되는 비타민은?

- ① 비타민 A
- ② 비타민 B
- ③ 비타민 C
- ④ 비타민 D

15. 과실들의 영양상 일반적인 특징은?

- ① 당분이 많고 특유의 향기와 상쾌한 맛을 갖는다.
- ② 구연산, 사과산 등의 유기산이 거의 없다.
- ③ 비타민 C는 거의 없고 B군이 풍부하다.
- ④ 지질을 풍부히 함유하고 있다.

16. 상압 가열건조법에 의해 수분정량을 할 때 건조기의 온도로 가장 적당한 것은?

- ① 60~70°C
- ② 80~90°C
- ③ 90~100°C
- ④ 105~110°C

17. 액체 중에 고체가 분산된 콜로이드용액을 무엇이라하는가?

- ① 졸
- ② 고체유화액
- ③ 액체에어로졸
- ④ 유화액

18. 다음 중 5개의 탄소를 갖고 있는 당류 혹은 당알콜은?

- ① 자일리톨
- ② 만노오스
- ③ 에리트로오스
- ④ 솔비톨

19. 김치와 같은 침채류의 제조에서 효소들에 의하여 펙틴이 분해될 때 이러한 현상이 식품에 어떤 영향을 미치는가?

- ① 단맛과 매운맛이 증가한다.
- ② 연해지며 심하면 무른다.
- ③ 녹색류의 색깔이 갈색으로 변화된다.
- ④ 구성분 중 셀룰로오스양의 비율이 증가된다.

20. 숯불에 검게 탄 갈비에서 발견될 수 있는 발암성 물질은?

- ① 벤조피렌
- ② 디하이드록시퀴논
- ③ 아플라톡신
- ④ 사포제닌

【2과목】 식품위생학 (20문제)

21. 대장균과 관계가 가장 먼 것은?

- ① 통성 혐기성 간균
- ② 아포형성
- ③ 유당을 발효하여 산과 CO₂생성
- ④ 분변에 의한 오염

22. 저장 곡류의 균류증식에 가장 큰 영향을 주는 인자는?

- ① 저장고의 크기
- ② 수분함량
- ③ 산소 농도
- ④ 이산화탄소 농도

23. 식품의 부패 생성물과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 암모니아
- ② 황화수소
- ③ 머르캡탄
- ④ 아미노산

24. 장염 비브리오균의 성질에 속하는 것은?

- ① 염분에 약하다.
- ② 열에 약하다.
- ③ 독소를 생산한다.
- ④ 아포를 형성한다.

25. 다음 중 인축공통 전염병은?

① 결핵

② 콜레라

③ 장티푸스

④ 페디스토마

26. 다슬기 체내에서 어미유충(제2유충)이 세르카리아(cercaria)인 기생충은?

① 페디스토마

② 선모충

③ 간디스토마

④ 유구조충

27. 아미그달린(amygdalin)은 어떠한 식물에서 나타나는 독소인가?

① 독버섯

② 청매(青梅)

③ 오색두(버어마콩)

④ 독미나리

28. 식육 제품의 보존료로서 사용할 수 있는 것은?

① 안식향산 나트륨

② 프로피온산 나트륨

③ 소르빈산 칼륨

④ 파라옥시 안식향산 부틸

29. 과일이나 과채류의 표면에 처리하여 호흡작용의 조절 및 수분 증발을 방지하여 선도를 장시간 유지할 목적으로 사용되는 식품 첨가물은?

① 피막제

② 용제

③ 품질유지제

④ 이형제

30. 식품의 부패란 주로 무엇이 변질된 것인가?

① 지방

② 단백질

③ 탄수화물

④ 비타민

31. 식품에 의한 전염병의 예방대책과 가장 거리가 먼 것은?

① 쥐, 파리, 바퀴 등의 침입방지

② 식품의 위생적 처리

③ 수도물은 1시간 동안 받아 두었다 사용

④ 환자 배설물의 철저한 위생처리

32. 에르고톡신(ergotoxin)에 의한 식중독의 원인 식품은?

① 보리

② 감자

③ 독버섯

④ 미나리

33. 식품의 물리적 검사 항목이 아닌 것은?

① 산가 측정

② 점도 측정

③ 굴절율 측정

④ 비중 측정

34. 식품의 생균수 측정시 평판의 배양 온도와 시간은?

① 45°C, 12시간

② 40°C, 24시간

③ 35°C, 48시간

④ 25°C, 36시간

35. 식품위생검사시 기준이 되는 식품의 규격과 기준에 대한 지침서는?

① 식품학 사전

② 식품위생검사 지침서

③ 식품공전

④ 식품품질검사 지침서

36. 회충 총란의 특성이 아닌 것은?

① 내열성은 비교적 약해서 75°C 이상에서는 수초만에 사멸된다.

② 건조에 대한 저항성이 강하다.

③ 분변속에서 300일 가량 생존한다.

④ 알콜 등 소독 약제에 대한 저항력이 약하다.

37. 간흡충의 제 2중간 숙주는?

- ① 가재
- ② 게
- ③ 쇠우렁이
- ④ 붕어

38. 싹이난 감자를 먹고 식중독이 발생되었다면 어느 독소에 의한 것인가?

- ① 무스카린(muscarine)
- ② 솔라닌(solanine)
- ③ 테물린(temuline)
- ④ 테트로도톡신(tetrodotoxin)

39. 바지락조개(모시조개)의 독성분은?

- ① 콜린(choline)
- ② 무스카린(muscarine)
- ③ 솔라닌(solanine)
- ④ 베네루핀(venerupin)

40. 산미료가 아닌 것은?

- ① 구연산(citric acid)
- ② 사과산(malic acid)
- ③ 질산(nitric acid)
- ④ 호박산(succinic acid)

【3과목】 식품가공 및 기계 (20문제)

 전자문제집 CBT(App Store) :[\[다운로드\]](#)

 전자문제집 CBT(Google Play) :[\[다운로드\]](#)

41. 최대 빙결정 생성대에 대한 설명 중 잘못된 것은?

- ① 식품 중 물의 대부분이 동결되는 온도 범위를 나타낸 것이다.
- ② 식품의 종류와 온도에 따라 빙결정의 양은 일정하다.
- ③ 급속 동결시 빙결정의 크기는 커진다.
- ④ 빙결정이 클수록 식품 조직의 손상이 커진다.

42. 재료를 축선방향으로 늘어나게 하려는 하중은?

- ① 압축하중
- ② 전단하중
- ③ 인장하중
- ④ 휨하중

43. 열접착성이 없는 필름은?

- ① 폴리에틸렌(polyethylene)
- ② 염화비닐(PVC)
- ③ 셀로판(cellophane)
- ④ 폴리프로필렌(polypropylene)

44. 두부가 응고되는 현상은 주로 무엇에 의한 단백질의 변성인가?

- ① 촉매
- ② 금속이온
- ③ 산
- ④ 열

45. 감귤 통조림을 만들 때 내피의 박피 방법으로 널리 쓰이는 것은?

- ① 산, 알칼리 병행처리
- ② 고온 가열처리
- ③ 산 처리
- ④ 알칼리 처리

46. 마말레이드(marmalade) 제조시 주로 사용되는 원료는?

- ① 딸기
- ② 오렌지
- ③ 복숭아
- ④ 사과

47. 어묵(Kamaboko)을 가공할 때 염용성 단백질이 용출되는 공정은?

- ① 고기갈이
- ② 수세
- ③ 채육
- ④ 열처리

48. 연제품 제조시 축합인산염을 첨가하는 주 목적은?

- ① 유동성의 증가
- ② 맛의 보강
- ③ 제품수율 향상
- ④ 제품의 탄력보강

49. 어떤 통조림이 대기압 720mmHg인 곳에서 관내압력은 350mmHg 이었다. 대기압 750mmHg에서 이 통조림의 진공도는 얼마인가?(단, 관의 변형등 기타 영향은 전혀 없다.)

- ① 350mmHg
- ② 370mmHg
- ③ 380mmHg
- ④ 400mmHg

50. 수산 가공원료에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 적색육 어류는 지질함량이 많다.
- ② 패류는 어류보다 글리코겐의 함량이 많다.
- ③ 어체의 수분과 지질함량은 역상관 관계이다.
- ④ 단백질, 탄수화물은 계절적 변화가 심하다.

51. 버터 제조시 가장 이상적으로 교동기를 돌리는 속도와 시간은?

- ① 1분에 15회 정도에서 30-45분간
- ② 1분에 30회 정도에서 40-50분간
- ③ 1분에 50회 정도에서 40-60분간
- ④ 1분에 60회 정도에서 40-60분간

52. 소시지 제조시 원료육과 지방 기타의 부원료를 혼합하여 유화시키는 기계는?

- ① 쇼퍼
- ② 사이런트 커터
- ③ 스테퍼
- ④ 슬라이서

53. 일반적으로 신선한 우유의 적정산도는?

- ① 0.01 - 0.05
- ② 0.13 - 0.18
- ③ 0.20 - 0.25
- ④ 0.28 - 0.35

54. 베이컨은 돼지의 어느 부위로 만든 것인가?

- ① 뒷다리 부위
- ② 앞다리 부위
- ③ 등심 부위
- ④ 배 부위

55. 다음 세척법 중 습식 정선법이 아닌 것은?

- ① 침지 세척
- ② 자석식 세척
- ③ 분무 세척
- ④ 부유식 세척

56. 농산물 가공에서 널리 쓰이며 주로 원당, 야채, 전분박 등을 분쇄하는데 보통 충격력을 이용하는 분쇄기는?

- ① 커팅 밀
- ② 디스크 밀
- ③ 해머 밀
- ④ 핀 밀

57. 유지의 채취법 중 수율이 가장 높은 방법은?

- ① 용출법
- ② 추출법
- ③ 압착법
- ④ 가열법

58. 코오지 제조에 있어 코오지실의 최적온도는?

- ① 15 - 27°C
- ② 27 - 33°C
- ③ 34 - 40°C
- ④ 40 - 45°C

59. 어류의 드립(Drip) 설명으로 옳지 못한 것은?

- ① 드립속에는 물에 녹는 식품성분이 있다.
- ② 드립량이 많으면 식품의 영양분이 줄어든다.
- ③ 드립량이 많으면 식품의 무게도 줄어든다.
- ④ 드립속의 성분은 모두 무기질이다.

60. 계란의 기능적 특성이 아닌 것은?

① 열팽창성

② 유화성

③ 거품성

④ 열응고성