

2006년04월02일년 식품가공기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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)

1. 다음중 가장 노화되기 어려운 전분은?

- ① 옥수수전분
- ② 찹쌀전분
- ③ 밀 전분
- ④ 감자전분

2. 혈액과 근육의 적색색소인 헤모글로빈과 미오글로빈의 구성성분인 무기질은?

- ① 철분
- ② 아연
- ③ 나트륨
- ④ 구리

3. 단백질이 산에 의해 응고하는 성질을 이용하여 만든 식품은?

- ① 두부
- ② 소시지
- ③ 요구르트
- ④ 어묵

4. 건조법에 의해 수분정량을 할 때 필요없는 기구는?

- ① 건조기
- ② 데시케이터
- ③ 칭량병
- ④ 전기로

5. 아미노산을 여지크로마토그래피로 분리하는 과정에서 용매에 전개시킨 후 발색을 위하여 분무하는 시약으로 적당한 것은?

- ① 닐하이드린 부탄올 용액
- ② 트리클로로아세트산 용액
- ③ 에틸알콜-에틸에테르 용액
- ④ 덱스트란 블루

6. 비타민과 그 생리작용을 짝지워 놓은 것 중 틀린 것은?

- ① 비타민 A - 항야맹증 인자
- ② 비타민B12 - 항악성빈혈 인자
- ③ 비타민 C - 항괴혈병 인자
- ④ 비타민 D - 항피부염 인자

7. 찹쌀전분의 요오드 반응 색깔은?

- ① 청색
- ② 황색
- ③ 적자색
- ④ 무색

8. 컵에 들어있는 물과 토마토 케첩을 유리막대로 저을 때 드는 힘이 서로 다른 것은 액체의 어떤 특성 때문인가?

- ① 거품성
- ② 응고성
- ③ 유동성
- ④ 유화성

9. 간장, 된장의 독특한 맛의 주성분은?

- ① 글리신
- ② 알라닌
- ③ 히스티딘
- ④ 글루타민산

10. 속실판 추출법에 의해 지질정량을 할 때 추출용매로 사용하는 것은?

- ① 증류수
- ② 에탄올
- ③ 에테르
- ④ 메탄올

11. 수분활성도를 바르게 설명한 것은?

- ① 식품의 수증기압을 그 온도에서의 순수한 물의 최대 수증기압으로 나눈 것
- ② 순수한 물의 수증기압을 그 온도에서의 식품의 수증기압으로 나눈 것
- ③ 식품속에 수분함량을 % 함량으로 표시한 것
- ④ 식품에서 물의 차지하는 물분율을 식품을 구성하는 모든 성분의 물분율로 나눈 값

12. 유지의 불포화도를 나타내 주는 척도가 되는 것은?

- ① 산가
- ② 요오드가
- ③ 검화가
- ④ 아세틸가

13. 가수분해하여 포도당 두분자를 생성하는 당은?

- ① 설탕
- ② 맥아당
- ③ 유당
- ④ 스타키오스

14. 탄수화물 변화와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 젤화
- ② 노화
- ③ 유화
- ④ 덱스트린화

15. 다음 식품 중 유화액 형태인 식품은?

- ① 식빵
- ② 젤리
- ③ 우유
- ④ 쇼트닝

16. 마요네즈와 같이 작은 힘을 주면 흐르지 않으나 항복응력 이상의 힘을 주면 흐르는 식품의 성질은?

- ① 탄성
- ② 점탄성
- ③ 가소성
- ④ 응집성

17. 건조미역, 곰피 등의 표면에 피는 흰가루 주성분은?

- ① 만니톨
- ② 알긴산
- ③ 한천
- ④ 카인산

18. 게, 새우 등 갑각류를 가열할 때 나타나는 붉은 색소는?

- ① 아스타신
- ② 아스타크산틴
- ③ 안토시아닌
- ④ 미오글로빈

19. 액체 중에 액체가 분산된 콜로이드 용액을 무엇이라 하는가?

- ① 유화액
- ② 액체에어르줄
- ③ 고체유화액
- ④ 거품

20. 근육의 수축에 관계하며 생선묵을 만들때 탄력형성에 주로 관계하는 단백질은?

- ① 욱기질 단백질
- ② 근형질 단백질
- ③ 근원섬유단백질
- ④ 근섬유막 단백질

【2과목】 식품위생학 (20문제)

21. 어육, 식육 등과 같은 단백질식품에 대한 초기부패확인이 가능한 검사항목은?

- ① 대장균군
- ② 휘발성염기질소
- ③ 아질산이온
- ④ 아황산염

22. 피부를 통하여 침입할 수 있는 기생충증은?

- ① 회충증
- ② 구충증
- ③ 요충증
- ④ 조충증

23. 전염병 생성요소가 아닌 것은?

- ① 공기
- ② 광선
- ③ 식품
- ④ 병원체

24. 도자기 제품의 용기에서 식품에 이행될 가능성이 있는 금속은?

- ① 납
- ② 철
- ③ 망간
- ④ 마그네슘

25. 곰팡이 섭취로 야기되는 곰팡이독 중독증의 특징이 아닌 것은?

- ① 계절과 관계가 깊다.
- ② 사람과 사람 사이에 전염된다.
- ③ 원인식품이 곰팡이에 오염되어 있다.
- ④ 곡류, 목초 등 탄수화물이 풍부한 농산물을 섭취함으로써 많이 발생한다.

26. 간장에 사용할 수 있는 보존료는?

- ① 베타-나프톨
- ② 소르빈산
- ③ 안식향산
- ④ 페니실린

27. 병후보균자로부터 전염성이 있는 것은?

- ① 폴리오
- ② 두창
- ③ 홍역
- ④ 디프테리아

28. 식품의 부패 요인과 가장 관계가 먼 것은?

- ① 온도
- ② 수분
- ③ 기압
- ④ 산소

29. 대장균군에 관한 설명 중에서 틀린 것은?

- ① 유당을 분해하여 산을 생성한다.
- ② 유당을 분해하여 가스를 생성한다.
- ③ 그람 양성의 포자 형성균이다.
- ④ 통성 혐기성 간균이다.

30. 우리나라의 식품첨가물 공전을 가장 잘 설명한 것은?

- ① 식품첨가물의 제조법을 기술한 것
- ② 식품첨가물의 규격 및 기준을 기술한 것
- ③ 식품첨가물의 사용효과를 기술한 것
- ④ 외국의 식품첨가물 목록을 기술한 것

31. 식품 중에 색소 성분과 반응하여 그 색을 보존하거나 또는 발색시키는 것에 해당하는 첨가물과 해당식품이 올바르게 연결된 것은?

- ① 수용성 안나토 - 치즈
- ② 아질산 나트륨 - 어육 소시지
- ③ 구리 클로로필린 나트륨 - 겼
- ④ 시트르산 - 청량음료수

32. 계나 가재를 생식함으로써 감염될 수 있는 기생충은?

- ① 간디스토마
- ② 폐디스토마
- ③ 십이지장충
- ④ 회충

33. 만소니(Mansoni)열두조충은 어떠한 식품을 날 것으로 먹었을 때 감염될수 있는가?

- ① 돼지, 소, 양
- ② 송어, 은어
- ③ 닭, 뱀, 개구리
- ④ 참게, 가재

34. 식품위생 검사항목이 아닌 것은?

- ① 일반성분분석
- ② 잔류농약 검사
- ③ 세균검사
- ④ 유해금속 분석

35. 독소는 120°C에서 20분간 가열하여도 파괴되지 않고 도시락, 김밥 등의 탄수화물 식품에 의해서 발생할 수 있는 식중독은?

- ① 살모넬라 식중독
- ② 포도상구균 식중독
- ③ 클로스트리디움 보툴리눔 식중독
- ④ 장염비브리오 식중독

36. 식품첨가물의 독성시험 항목이 아닌 것은?

- ① 급성 독성 시험
- ② 아급성 독성 시험
- ③ 만성 독성 시험
- ④ 인체내 독성 시험

37. 경구 전염병의 특징이 아닌 것은?

- ① 잠복기가 짧다.
- ② 폭발적으로 환자가 발생한다.
- ③ 2차 감염이 일어난다.
- ④ 완구류, 손가락 등을 통하여 감염 될 수 도 있다.

38. 다음 복어중독의 원인독소는?

- ① 테트로도톡신
- ② 솔라닌
- ③ 뉴린
- ④ 엔테로톡신

39. 생균수를 측정하는 가장 주된 목적은?

- ① 신선도 판정을 위하여
- ② 식중독균의 오염 여부를 확인하기 위하여
- ③ 분변 오염의 여부를 알기 위하여
- ④ 전염병균의 이환 여부를 확인하기 위하여

40. 단백질의 부패산물과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 아민류
- ② 암모니아류
- ③ 알콜류
- ④ 황화수소

【3과목】 식품가공 및 기계 (20문제)

41. 감의 떫은 맛을 제거하는 방법(탈삽법)이 아닌 것은?

- ① 알콜 탈삽법
- ② 고농도 탄산가스 탈삽법
- ③ 온탕 탈삽법
- ④ 고농도 산소 탈삽법

42. 햄 제조시 큐어링의 목적이 아닌 것은?

- ① 제품에 독특한 풍미 부여
- ② 제품의 섹택 유지
- ③ 고기의 부패방지 및 저장성 부여
- ④ 고기의 연화성 향상

43. 마요네즈는 달걀 노른자의 무슨 성질을 이용한 것인가?

- ① 기포성
- ② 현탁성
- ③ 수화성
- ④ 유화성

44. 우유를 균질화 시키는 목적이 아닌 것은?

- ① 지방구의 미세화
- ② 미생물의 발육억제
- ③ 커드의 연화
- ④ 지방의 분리방지

45. 고흡분 함량이 낮고 점도가 낮으며 액상 주스 제품을 농축하는데 가장 좋은 농축기는?

- ① 수평관형 농축기
- ② 판상형 농축기
- ③ 개방형 농축기
- ④ 강제순환식 농축기

46. 어묵류의 가공 공정에서 식염을 첨가하는 공정은?

- ① 채육
- ② 수세
- ③ 초핑
- ④ 고기갈이

47. 냉동 식품을 해동하였을 때 식품의 세포 조직에 흡수되지 않고 유출 되는 액체를 무엇이라고 하는가?

- ① 드립
- ② 러스팅
- ③ 프리저번
- ④ 멜라닌

48. 크림을 용기에 넣고 교반하면서 크림 중의 지방구가 알갱이 상태로 되게 하는 기계명은?

- ① 교동기
- ② 충전기
- ③ 크림분리기
- ④ 지방측정기

49. 복숭아 박피법으로 가장 적당한 방법은?

- ① 산 박피법
- ② 알칼리 박피법
- ③ 기계적 박피법
- ④ 핸드 박피법

50. 유체흐름의 단위조작 기본원리와 다른 것은?

- ① 수세
- ② 침강
- ③ 교반
- ④ 성형

51. 색, 맛, 향기, 용해도 등이 가장 우수한 건조방법은?

- ① 진공동결 건조법
- ② 분무 건조법
- ③ 열풍건조법
- ④ 거품 건조법

52. 산분해 아미노산 간장 제조 공정에서 중화시키는 방법으로 옳은 것은?

- ① 탄산나트륨 용액으로 pH 4.0이 되도록 한다.
- ② 수산화나트륨 용액으로 pH 4.5가 되도록 한다.
- ③ 염산용액으로 pH 5.0이 되도록 한다.
- ④ 황산용액으로 pH 5.5가 되도록 한다.

53. 오렌지 주스 제조를 위해 과증(W)를 만들었더니 50kg이었다. 현재의 당도가 7%인데, 목표당도를 15%로 조정하려면 약 몇 kg의 설탕이 필요한가?

- ① 2.5kg
- ② 4.7kg
- ③ 7.5kg
- ④ 10.5kg

54. 혼연재로 적합하지 않은 것은?

- ① 향나무
- ② 참나무
- ③ 벗나무
- ④ 떡갈나무



전자문제집 CBT(App Store) : [\[다운로드\]](#)



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

55. 열전달의 원리와 관계없는 것은?

- ① 전도에 의한 전달
- ② 대류에 의한 전달
- ③ 복사에 의한 전달
- ④ 수증기에 의한 전달

56. 유황훈증을 이용하여 건조과일을 만들 때 나타내는 효과가 아닌 것은?

- ① 방부효과
- ② 풍미 효과
- ③ 갈변방지 효과
- ④ 살균효과

57. 증기압축식 냉동기의 냉동 사이클은?

- ① 압축기 - 응축기 - 팽창밸브 - 증발기
- ② 압축기 - 증발기 - 팽창밸브 - 응축기
- ③ 증발기 - 응축기 - 팽창밸브 - 압축기
- ④ 증발기 - 팽창밸브 - 응축기 - 압축기

58. 연제품 제조시 탄력보강제 및 증량제로서 첨가하는 것은?

- ① 식염
- ② 베이킹파우더
- ③ 전분
- ④ 설탕

59. 물질수지에 의해 평가할 수 없는 것은?

- ① 원료와 생산물의 성분
- ② 폐기물의 흐름
- ③ 부산물의 흐름
- ④ 스팀의 열량

60. 동력전달용 기계요소가 아닌 것은?

- ① 체인
- ② 스프링
- ③ 기어
- ④ 벨트