2010년03월28일년 식품가공기능사 필기시험 기출문제 답안

【1과목 : 20문제】 식품화학	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	②	②	②	④	④	④	③	②	④	①
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	③	③	①	②	①	④	①	④	③	②

【2과목 : 20문제】 식품위생학	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	②	③	③	①	③	①	①	①	②	①
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	②	④	①	②	③	④	④	③	④	②

【3과목 : 20문제】 식품가공 및 기계	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	④	④	④	①	④	④	①	①	①	④
	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	③	②	①	④	②	①	④	①	③	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.

CBT기출문제

전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

【1과목】식품화학 (20문제)

1. 켈달법(Kjeldagl method)에 의한 조단백질 정량시 시료 분해를 위해 사용하는 시약은?
   - ① 염산
   - ② 황산
   - ③ 질산
   - ④ 붕산

2. 다음 중 산성식품은?
   - ① 해조류
   - ② 육류
   - ③ 채소류
   - ④ 과실류

3. 포유동물의 젖에 들어있는 당은?
   - ① fructose
   - ② lactose
   - ③ sucrose
   - ④ glucose

4. 지방의 가수분해시 생성물질은?
   - ① 에테르
   - ② 포름알데히드
   - ③ 알데히드
   - ④ 지방산

5. 글리코겐의 구성성분은?
   - ① 비타민
   - ② 단백질
   - ③ 지방
   - ④ 포도당

6. 수중유적형(O/W)의 유화식품이 아닌 것은?
   - ① 우유
   - ② 아이스크림
   - ③ 마요네즈
   - ④ 버터

7. 열량을 공급하는 영양소로 짝지어진 것은?
   - ① 비타민, 지방, 단백질
   - ② 단백질, 탄수화물, 무기질
   - ③ 지방, 탄수화물, 단백질
   - ④ 칼슘, 지방, 단백질

Download on the App Store 전자문제집 CBT(App Store) :[다운로드]
GET IT ON Google Play 전자문제집 CBT(Google Play) :[다운로드]

8. 지방의 소화효소는?
   - ① 아밀라아제(amylase)
   - ② 리파아제(lipase)
   - ③ 프로테아제(protease)
   - ④ 펙티나아제(pectinase)

9. 지방을 많이 함유하고 있는 식품의 산패를 억제할 수 있는 방법은?
   - ① 금속이온을 첨가하여 준다.
   - ② 수분활성도를 0.9정도로 높게 유지해 준다.
   - ③ 계면활성제를 첨가한다.
   - ④ 질소 충전을 시키거나 진공상태를 유지한다.

10. 다음 중 당류의 시험법은?
    - ① 펠링(Fehling) 시험
    - ② 닌히드린(Ninhydrin) 시험
    - ③ 밀론(Millon) 시험
    - ④ TBA 값 시험

11. 마요네즈와 같이 작은 힘을 주면 흐르지 않으나 항복 응력 이상의 힘을 주면 흐르는 식품의 성질은?
    - ① 탄성
    - ② 점탄성
    - ③ 가소성
    - ④ 응집성

12. 포도의 신맛 주성분은?
    - ① 젖산
    - ② 구연산
    - ③ 주석산
    - ④ 사과산

13. 사람의 펠라그라 예방에 필요한 비타민은?

① 나이아신(niacin)

② 엽산(folicacid)

③ 티아민(thiamine)

④ 리보플라빈(riboflavin)

14. 물과의 정량적인 화학반응을 이용해 수분함량을 측정하는 방법은?

① 적외선 수분 측정기법

② Karl Fisher법

③ Bertrand법

④ 상암가열건조법

15. 아래의 자료에 의한 시료의 수분함량 계산 공식은?

W_0 : 칭량병 무게
W_1 : 칭량병 + 시료 무게
W_2 : 건조후의 칭량병 + 시료 무게

① 수분(%)=(W1-W2)/(W1-W0)×100

② 수분(%)=(W2-W1)/(W1-W0)×100

③ 수분(%)=(W1-W0)/(W1-W2)×100

④ 수분(%)=(W1-W2)/(W2-W0)×100

16. 점탄성을 나타내는 식품의 경도를 의미하며 패리노그래프(farinograph)로 측정할 수 있는 성질은?

① 예사성(spinability)

② 소성(plasticity)

③ 신전성(extensibility)

④ 경점성(consistency)

17. 복숭아, 배, 사과 등 과실류의 주된 향기성분은?

① 에스테르류

② 피롤류

③ 털펜 화합물

④ 황화합류

18. 열에 대한 안정성이 가장 강한 비타민은?

① 비타민 A

② 비타민 B1

③ 비타민 C

④ 비타민 E

19. 컵에 들어 있는 물과 토마토케첩을 유리막대로 저을 때 드는 힘이 서로 다른 것은 액체의 어떤 특성 때문인가?

① 거품성

② 응고성

③ 유동성

④ 유화성

20. 어패류가 죽었을 때 사후에 일어나는 변화는?

① pH가 그대로 유지된다.

② ATP가 급속히 감소한다.

③ 젖산이 분해된다.

④ 인산크레아틴이 생성된다.

【2과목】식품위생학 (20문제)

21. 다음 중 감염원이 아닌 것은?

① 환자의 분비물

② 비병원성 미생물에 오염된 음식물

③ 병원균 함유한 토양

④ 분변에 오염된 음료수

22. 식품에 의한 전염병의 예방대책과 거리가 먼 것은?

① 쥐, 파리, 바퀴 등의 침입방지

② 식품의 위생적 처리

③ 수돗물은 1시간 동안 받아 두었다 사용

④ 환자 배설물의 철저한 위생처리

23. 대장균군수 측정에 이용되는 배지가 아닌 것은?

① 유당 부이온배지

② BGLB 배지

③ 육즙한천 배지

④ 데스옥시콜레이트 유당 한천 배지

24. 식품위생 검사항목이 아닌 것은?

① 일반성분 분석

② 잔류농약 검사

③ 세균 검사

④ 유해금속 분석

25. 수질오염의 지표가 되는 것은?

① 경도

② 탁도

③ 대장균군

④ 증발잔류량

26. 식품 중의 단백질이 박테리아에 의해 분해되어 아민류를 생성하는 반응은?

① 탈탄산 반응

② 탈아미노 반응

③ 알코올 발효

④ 변패

27. 어육 부패에 가장 많이 관여하는 세균은?

① 슈도모나스(Pseudomonas)

② 세라티아(Serratia)

③ 마이크로코커스(Micrococcus)

④ 살모넬라(Salmonella)

28. 우유에 의해 사람에게 감염되고, 반응검사에 의해 음성자에게 BCG 접종을 실시해야 하는 인수 공통전염병은?

① 결핵

② 돈단독

③ 파상열

④ 조류독감

29. 70%의 에탄올을 가하고 응고물의 생성 여부를 알아내는 반응은 어떤 식품의 신선도 검사에 적용되는가?

① 식육

② 우유

③ 식용유

④ 과일주스

30. 투명한 액체식품에 함유된 소량의 침전물 등을 포집하는데 적합한 검사 방법은?

① 정치법

② 여과법

③ 침강법

④ 체분별법

31. 아래에서 설명하는 기생충은?

- 소장의 하부에 기생한다.
- 항문주위에서 산란한다.
- 손으로 긁게 되어 직접 경구 감염된다.
- 어린이에게 심하며 불면증 및 신경질증을 유발한다.

① 회충

② 요충

③ 편충

④ 십이지장충

32. Escherichia coli O157:H7에 의해 일어나는 것은?

① 장티푸스

② 세균성 이질

③ 렙토스피라증

④ 장출혈성 대장균 감염증

33. 밀가루 개량제로서 그 사용이 허용되어 있는 첨가물은?

① 과산화벤조일

② 알긴산나트륨

③ 과산화수소

④ 아황산나트륨

34. 알레르기성 식중독과 관계가 깊은 균은?

① 살모넬라(Salmonella) 균

② 모르가넬라(Morganella) 균

③ 보툴리누스(Botulinus) 균

④ 장염 비브리오(Vibrio) 균

35. 식품첨가물의 사용목적이 아닌 것은?

① 외관을 좋게 한다.

② 향기와 풍미를 좋게 한다.

③ 영구적으로 부패되지 않게 한다.

④ 산화를 방지한다.

36. 식품 취급현장에서 장신구와 보석류의 착용을 금하는 이유로 적합하지 않은 것은?

① 기계를 사용할 경우 안전사고가 발생할 수 있으므로

② 부주의하게 식품 속으로 들어 갈 수 있으므로

③ 장신구는 대부분 미생물에 오염되어 있으므로

④ 작업자들의 복장을 통일하기 위하여

37. 복어의 독성분은?

① 에르고톡신

② 무스카린

③ 솔라닌

④ 테트로도톡신

38. 청량음료수에 안식향산나트륨이 20ppm 사용되었다고 표기되어 있다면 1kg에 첨가되어 있는 안식향산나트륨의 양은?

① 2g

② 0.2g

③ 0.02g

④ 0.002g

39. 세균으로 인한 식품의 변질을 막을 수 있는 방법으로 가장 적합한 것은?

① 수분활성도의 유지

② 식품 최대 pH 값 유지

③ 산소공급

④ 가열처리

40. 식품과 자연독의 연결이 틀린 것은?

① 감자 - 솔라닌

② 피마자 - 무스카린

③ 청매 - 아미그달린

④ 목화씨 - 고시폴

【3과목】식품가공 및 기계 (20문제)

41. 아래의 특징에 해당하는 염장법은?

- 식염의 침투가 균일하다.
- 외관과 수율이 좋다.
- 염장 초기에 부패할 가능성이 적다.
- 지방산패로 인한 변색을 방지 할 수 있다.

① 마른간법

② 개량 마른간법

③ 물간법

④ 개량 물간법

42. 연제품에 있어서 어육단백질을 용해하며 탄력을 위해 첨가하여야 할 물질은?

① 글루타민산 소다

② 설탕

③ 전분

④ 소금

43. 식육가공에서 훈연의 효과가 아닌 것은?

① 저장성을 높여준다.

② 색깔을 좋게 한다.

③ 향을 좋게 한다.

④ 식품의 내부를 살균한다.

44. 우유의 산도 측정에 사용되지 않는 것은?

① 0.1N 황산칼슘액

② 페놀프탈레인지시약

③ 탄산가스를 함유하지 않은 물

④ 0.1N 수산화나트륨액

45. 수분활성도 0.4인 식품에서 품질변화가 발생하였을 경우 품질변화 요인과 가장 거리가 먼 것은?

① 효소

② 산화

③ 갈변

④ 미생물

46. 당장(당절임)의 원리 및 특징과 관련이 없는 것은?

① 삼투압

② 원형질분리

③ 수분활성

④ 포자형성

47. 과일의 과육 채육에 가장 적합한 것은?

① 펄퍼(pulper)

② 프레서(presser)

③ 절단기(cutter)

④ 파쇄기(mill)

48. 어육소시지 제조시 아질산염과 같은 첨가물을 사용할 때 생성될 수 있는 발암성 물질은?

① 니트로사민(nitrosamine)

② 벤조피렌(benzopyrene)

③ 디메틸아민(dimethylamine)

④ 트리메틸아민(trimethylamine)

49. 통조림 제조의 주요 4대 공정 중 가장 먼저 행하는 공정은?

① 탈기

② 밀봉

③ 냉각

④ 살균

50. 냉동고기풀의 제조 공정 순서는?

① 원료처리→수세→채육→탈수→첨가물혼합→정육채취→동결

② 원료수세→처리→채육→탈수→정육채취→첨가물혼합→동결

③ 원료처리→채육→수세→탈수→첨가물혼합→정육채취→동결

④ 원료처리→채육→수세→탈수→정육채취→첨가물혼합→동결

51. 분쇄입자의 크기에 관한 설명 중 틀린 것은?

① 입자의 크기는 분쇄방식, 분쇄기의 종류 등에 따라 크게 좌우된다.

② 입자의 크기를 측정할 때는 체를 이용한 입도 분석 방법이 많이 쓰인다.

③ 체눈의 크기로 표시하는 방법에서 +10번이라 함은 10번 체를 통과하는 입자를 말한다.

④ 체눈의 크기로 표시하는 방법은 입자지름이 비교적 고르거나 또는 대략적인 크기를 표시할 때 쓰인다.

52. 연제품에서 탄력 형성의 주체가 되는 단백질은?

① 수용성 단백질

② 염용성 단백질

③ 불용성 단백질

④ 변성 단백질

53. 달걀의 기능적 특성이 아닌 것은?

① 열팽창성

② 유화성

③ 거품성

④ 열응고성

54. 식혜 제조와 관계가 없는 것은?

① 엿기름(맥아)

② 멥쌀

③ 아밀라아제

④ 진공농축

55. 벼 100kg에서 정미 80kg, 왕겨 13kg, 겨층 7kg이 나왔다면 도정률은 약 얼마인가?

① 90%

② 92%

③ 94%

④ 96%

56. 307호관의 안지름은 몇 mm인가?

① 83.5

② 99.1

③ 105.3

④ 153.5

57. 두부 응고제로 부적합한 것은?

① 글루코노델타락톤

② 황산칼슘

③ 염화칼슘

④ 견수

58. 식품의 방사선 조사에 사용하는 방사선원, 방사선의 종류 및 방사선 에너지 단위를 옳게 짝지은 것은?

① 코발트-60(60Co) - γ선 - Gy

② 세슘-137(137Cs) - X선 - kcal

③ 코발트-60(60Co) - α선 - P · S

④ 세슘-137(137Cs) - γ선 - Joule (J)

59. 버터 제조시 크림에 있는 지방구에 충격을 가하여 지방구를 파손시켜 버터입자를 만드는 기계는?

① 연압기

② 교반기

③ 교동기

④ 균질기

60. 혼탁사과주스 제조와 관계가 없는 공정은?

① 살균

② 증류

③ 여과

④ 파쇄