

1과목 : 식품위생 및 법규

- 사카린나트륨과 관련된 다음 설명 중 옳은 것은?
 ① 사용량 제한 없이 쓸 수 있다.
 ② 모든 식품에 사용될 수 있다.
 ③ 모든 식품에 사용가능하나 사용량 제한은 있다.
 ④ 허용식품과 사용량에 대한 제한이 있다.
- 일반음식점의 영업신고는 누구에게 하는가?
 ① 동사무소장
 ② 관할 시장·군수·구청장
 ③ 관할 지방식품의약품안전청장
 ④ 관할 보건소장
- 식품위생법상 식품의 정의는?
 ① 의약으로서 섭취하는 것을 제외한 모든 음식을 말한다.
 ② 모든 음식을 말한다.
 ③ 모든 음식물과 식품첨가물을 말한다.
 ④ 모든 음식물과 화학적 합성품을 말한다.
- 판매가 금지되는 동물의 질병을 결정하는 기관은?
 ① 보건소 ② 관할시청
 ③ 보건복지부 ④ 관할경찰서
- 식중독 환자를 진단한 의사, 한의사는 누구에게 보고하여야 하는가?(관련 규정 개정전 문제로 여기서는 기존 정답인 4번을 누르면 정답 처리됩니다. 자세한 내용은 해설을 참고하세요.)
 ① 보건복지부장관 ② 국립보건원장
 ③ 식품의약품안전청장 ④ 보건소장
- 원유에 오염된 병원성 미생물을 사멸시키기 위하여 130~150℃의 고온가압 하에서 우유를 0.5~5초간 살균하는 방법은?
 ① 저온살균법 ② 고압증기멸균법
 ③ 고온단시간살균법 ④ 초고온순간살균법
- 우리나라에서 식품첨가물로 허용된 표백제가 아닌 것은?
 ① 무수아황산 ② 차아황산나트륨
 ③ 롱갈릿 ④ 과산화수소
- 사시, 동공확대, 언어장애 등의 특유의 신경마비증상을 나타내며 비교적 높은 치사율을 보이는 식중독 원인균은?
 ① 클로스트리디움 보툴리눔균 ② 포도상구균
 ③ 병원성 대장균 ④ 셀레우스균
- 식품위생행정을 주로 담당하고 있는 부처는?
 ① 행정자치부 ② 식품의약품안전청
 ③ 산업자원부 ④ 과학기술부
- 중온균(mesophilic bacteria)의 최적온도는?
 ① 10 ~ 12℃ ② 25 ~ 40℃
 ③ 55 ~ 60℃ ④ 65 ~ 75℃
- 방사능 강하물 중에서 식품의 오염과 관련하여 위생상 문제가

가 되는 것은?

- ① Sr -90, Cs - 137 ② c - 14, Na - 24
- ③ S - 35, Ca - 45 ④ Sr - 89, Zn -65

- 유해보존료에 속하지 않는 것은?
 ① 붕산 ② 소르빈산
 ③ 불소화합물 ④ 포름알데히드
- 섭조개 속에 들어 있으며 특히 신경계통의 마비증상을 일으키는 독성분은?
 ① 무스카린 ② 시큐톡신
 ③ 베네루핀 ④ 사시톡신
- 목화씨로 조제한 면실유를 식용한 후 식중독이 발생했다면 그 원인 물질은?
 ① 솔라닌(solanine) ② 리신(ricin)
 ③ 아미그달린(amygdalin) ④ 고시폴(gossypol)
- 다음 세균성 식중독 중 독소형은?
 ① 살모넬라 식중독 ② 장염비브리오 식중독
 ③ 알레르기성 식중독 ④ 포도상구균식중독

2과목 : 식품학

- 축육의 결합조직을 장시간 물에 넣어 가열했을 때의 변화로 맞는 것은?
 ① 콜라겐이 젤라틴으로 된다.
 ② 액틴이 젤라틴으로 된다.
 ③ 미오신이 젤라틴으로 된다.
 ④ 엘라스틴이 젤라틴으로 된다.
- 과실 중 밀감이 쉽게 갈변되지 않는 가장 중요한 이유는?
 ① 비타민 A의 함량이 많으므로
 ② Cu++나 Fe++가 많으므로
 ③ 섬유소 함량이 많으므로
 ④ 비타민 C의 함량이 많으므로
- 조개류에 들어있으며 독특한 국물 맛을 나타내는 유기산은?
 ① 젯산 ② 초산
 ③ 호박산 ④ 피트산
- 요오드가(iodine value)가 높은 지방은 어느 지방산의 함량이 높겠는가?
 ① 라우린산(lauric acid) ② 팔미틴산(palmitic acid)
 ③ 리놀렌산(linolenic acid) ④ 스테아린산(stearic acid)
- 필수 아미노산이 아닌 것은?
 ① 메티오닌(methionine) ② 트레오닌(threonine)
 ③ 글루타민산(glutamic acid) ④ 라이신(lysine)
- 마말레이드(marmalade)에 대하여 바르게 설명한 것은?
 ① 과일즙에 설탕을 넣고 가열·농축한 후 냉각시킨 것이다.
 ② 과일의 과육을 전부 이용하여 점성을 띠게 농축한 것이다.

- ③ 과일즙에 설탕, 과일의 껍질, 과육의 얇은 조각이 섞여 가열·농축된 것이다.
 - ④ 과일을 설탕시럽과 같이 가열하여 과일이 연하고 투명한 상태로 된 것이다.
22. 다음 설명이 잘못된 것은?
- ① 무 초절임 씹을 할 때 얇게 썬 무를 식소다 물에 담가 두면 무의 색소성분이 알칼리에 의해 더욱 희게 유지된다.
 - ② 양파 썬 것의 강한 향을 없애기 위해 식초를 뿌려 효소 작용을 억제시켰다.
 - ③ 사골의 핏물을 우려내기 위해 찬물에 담가 혈액소인 수용성 헤모글로빈을 용출시켰다.
 - ④ 모양을 내어 썬 양송이에 레몬즙을 뿌려 색이 변하는 것을 산을 이용해 억제시켰다.
23. 유지를 구성하고 있는 불포화 지방산의 이중결합에 수소 등을 첨가하여 녹는점이 높은 포화 지방산의 형태로 변화시킨 고체지방을 이용한 유지제품은?
- ① 마가린 ② 돼지기름
 - ③ 버터 ④ 쇠기름
24. 지용성 비타민의 결핍증이 틀린 것은?
- ① 비타민 A - 안구건조증, 안염, 각막 연화증
 - ② 비타민 D - 골연화증, 유아발육 부족
 - ③ 비타민 K - 불임증, 근육 위축증
 - ④ 비타민 F - 피부염, 성장정지
25. 현미란 무엇을 벗겨낸 것인가?
- ① 과피와 종피 ② 겨층
 - ③ 겨층과 배아 ④ 왕겨층
26. 쌀기 속에 많이 들어 있는 유기산은?
- ① 사과산 ② 호박산
 - ③ 구연산 ④ 주석산
27. 천연 산화방지제가 아닌 것은?
- ① 세사몰(sesamol) ② 티아민(thiamin)
 - ③ 토코페롤(tocopherol) ④ 고시폴(gossypol)
28. 금속을 함유하는 색소끼리 짝을 이룬 것은?
- ① 안토시아닌, 플라보노이드
 - ② 카로티노이드, 미오글로빈
 - ③ 클로로필, 안토시아닌
 - ④ 미오글로빈, 클로로필
29. 다음 중 당 알콜로 총치 예방에 가장 적당한 것은?
- ① 맥아당 ② 글리코겐
 - ③ 펙틴 ④ 소르비톨
30. 아밀로펙틴만으로 구성된 것은?
- ① 고구마 전분 ② 멥쌀 전분
 - ③ 보리전분 ④ 찹쌀 전분

31. 달걀흰자의 거품형성과 관련된 내용으로 맞는 것은?
- ① 거품형성에는 수동교반기가 전동교반기보다 효과가 더 크다.
 - ② 교반시간이 길어질수록 거품의 용적과 안정성이 유지 된다.
 - ③ 달걀흰자는 실온에서보다 냉장온도에서 보관한 것이 더 교반하기 쉽다.
 - ④ 지나치게 오래 교반하면 거품은 작아지지만 가만히 두면 굵은 거품을 형성하게 된다.
32. 다음의 조리방법 중 센 불로 가열한 후 약한 불로 세기를 조절하는 것과 관계가 없는 것은?
- ① 생선조림 ② 된장찌개
 - ③ 밥 ④ 새우튀김
33. 튀김 음식을 할 때 두꺼운 용기를 사용하는 가장 큰 이유는?
- ① 기름의 비중이 작아 물위에 쉽게 뜨므로
 - ② 기름의 비중이 커서 물위에 쉽게 뜨므로
 - ③ 기름의 비열이 작아 온도가 쉽게 변화되므로
 - ④ 기름의 비열이 커서 온도가 쉽게 변화되므로
34. 쌀의 호화를 돕기 위해 밥을 짓기 전에 침수시키는데 이 때 최대 수분 흡수량은?
- ① 5-10% ② 20-30%
 - ③ 55-65% ④ 75-85%
35. 김치 저장 중 김치조직의 연부현상이 나타났다. 그 이유에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?
- ① 조직을 구성하고 있는 펙틴질이 분해되기 때문에
 - ② 미생물이 펙틴분해효소를 생성하기 때문에
 - ③ 용기에 꼭 눌러 담지 않아 내부에 공기가 존재하여 호기성 미생물이 성장번식하기 때문에
 - ④ 김치가 국물에 잠겨 수분을 흡수하기 때문에
36. 오월 단오날(음력 5월 5일)의 절식은?
- ① 준치만두 ② 오곡밥
 - ③ 진달래 화채 ④ 토란탕
37. 과일에 물을 넣어 가열했을 때 일어나는 현상이 아닌 것은?
- ① 세포막은 투과성을 잃는다.
 - ② 섬유소는 연화된다.
 - ③ 삶아진 과일은 더 투명해진다.
 - ④ 가열하는 동안 과일은 가라앉는다.
38. 다음 설명 중 이것은 어떤 조미료를 말하는가?
- 수란을 뜸 때 끓는 물에 이것을 넣고 달걀을 넣으면 난 백의 응고를 돕는다.
 - 작은 생선을 사용할 때 이것을 소량 가하면 뼈까지 부드러워진다.
 - 기름기 많은 재료에 이것을 사용하면 맛이 부드럽고 산뜻해진다.
 - 생강에 이것을 넣고 절이면 예쁜 적색이 된다.
- ① 설탕 ② 후추

