

# 국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 81 회

제 1 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 10 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 10 점)

1. 등전점(isoelectric point)
2. ODM
3. ISO 22000
4. Positive list system
5. MCT Oil
6. 백삼과 홍삼
7. 곰팡이 독소
8. 아크릴아마이드(Acrylamide)
9. GRAS
10. 사카자키균
11. CLA
12. 혈당지수(Glycemic Index)
13. FGI

# 국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 81 회

제 2 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 소비자 기호도검사에 있어서 정성적검사와 정량적검사 방법과 의의에 대하여 논하시오.
2. 유기가공식품의 생산 원칙에 대하여 논하시오.
3. 마이알반응의 식품가공상 의의와 그 반응에 영향을 주는 요인을 설명하시오.
4. 활성오니법에 의한 식품폐수 처리에 대하여 설명하시오.
5. 고령친화 식품의 정의와 그 산업의 육성방향을 논하시오.
6. 신규 가공식품이 연구부터 출시될 때까지 고려해야 할 사항에 대하여 기술하시오.

# 국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 81 회

제 3 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하시오. (각 25 점)

1. 식품에서 나노기술의 순기능과 역기능에 대하여 논하시오.
2. 트랜스 지방산을 저감시키는 식품가공방법에 대하여 논하시오.
3. RFID 에 대해 간략히 설명하고 식품산업에의 적용사례에 대하여 논하시오.
4. 식품안전경영에 있어서 GMP, HACCP 에 관하여 설명하시오.
5. 플라스틱 포장재의 재질별 특성과 식품에 대한 응용사례를 기술하시오.
6. 생리활성을 가진 식품사례를 소개하고 식품의 1,2,3 차 기능에 대하여 설명하시오.

# 국가기술 자격검정 시험문제

기술사 제 81 회

제 4 교시 (시험시간: 100 분)

분야	산업응용	자격 종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----------	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제중 4 문제를 선택하여 설명하십시오. (각 25 점)

1. 식품유통기한, 품질유지기한, 소비기한과 포장일, 최소품질유지일의 의미를 설명하십시오.
2. 식품오염미생물중 대장균군, 대장균, O-157 살모넬라와 황색포도상구균의 특징에 대하여 설명하십시오.
3. 튀김에 사용되는 기름의 조리상 의미와 그 주요한 변화를 설명하십시오.
4. 증기압축식 냉동기의 원리를 설명하십시오.
5. Full aseptic PET bottling system 에 대하여 기술하십시오.
6. 한미 FTA 의 성사가 가공식품업계에 미칠 영향과 대응책에 대한 의견을 기술하십시오.