

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 103 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	---------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 어류의 적색육(혈합육, Dark muscle)과 보통육(Ordinary muscle)의 특성
2. 휘발성염기질소(VBN)와 K값의 차이점
3. 마비성 패독(Paralytic shellfish poison)
4. 보일드통조림의 커드(Curd) 생성원인과 억제방법
5. 가열처리식품의 상온유통을 위한 제조기준
6. 공정점(Eutectic point)
7. 냉동변색(Freeze burn)
8. 염장품, 젓갈 및 식해의 차이점
9. 키틴과 키토산의 차이점
10. 냉훈법(Cold smoking)
11. 자연응고(Settling)
12. 식품포장용 플라스틱 필름의 재가공
13. 식품공장의 관리사이클

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 103 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	---------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 어유의 특성과 유지 산패의 요인 및 억제 방법에 대하여 설명하십시오.
2. 어류 근육단백질의 종류 및 특성에 대하여 설명하십시오.
3. 연제품 원료로 사용하는 냉동고기풀(Surimi)의 제조공정과 가공기기에 대하여 설명하십시오.
4. 게 통조림과 참치 통조림의 청변육 및 굴 통조림의 갈변에 대하여 설명하십시오.
5. 전통젓갈과 저염젓갈의 차이점, 그리고 멸치액젓의 품질지표성분에 대하여 설명하십시오.
6. 자연한천과 공업한천의 차이점 및 용도에 대하여 설명하십시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 103 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	---------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 어패류의 사후변화 과정에 대하여 설명하시오.
2. 수산건제품을 가장 안전하게 보장할 수 있는 수분의 함량 및 역할에 대하여 설명하시오.
3. 유통시 쉽게 변질되는 특성을 지니고 있는 어묵제품의 변패 양상과 방지법에 대하여 설명하시오.
4. 수산가공부산물 중에 다량 함유되어 있는 콜라겐(Collagen)의 효율적인 이용방안에 대하여 설명하시오.
5. 수산연제품(어묵류)의 HACCP 관리 중 주요관리점에 대하여 설명하시오.
6. 수산물의 동결방법에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 103 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	---------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 갈조류를 이용한 알긴산(Alginic acid)의 제조방법과 용도에 대하여 설명하시오.
2. 대표적인 모조 수산가공식품(Copy food)의 예를 들고, 주요 제조공정에 대하여 설명하시오.
3. 수산가공폐수의 특성 및 활성오니법에 대하여 설명하시오.
4. 수산냉동식품 제조 시 행하는 보호처리의 종류와 개요를 설명하시오.
5. 고등어에서 많이 생성되는 바이오제닉아민의 특성, 생성기구 및 억제방법에 대하여 설명하시오.
6. 어류 필레(Fillet)를 가공할 때 발생하는 부산물의 활용방안에 대하여 설명하시오.