

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 109 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험번호		성명	
----	------	----	---------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각10점)

1. 어획물의 선도유지를 위한 냉각해수법의 특징과 주의사항
2. 황새치육의 냉동저장 중에 발생하는 변색 원인과 그 방지법
3. 동결식품의 빙의처리(glazing)의 목적과 방법
4. 해조류 중의 클로로필 색소가 변색하는 이유
5. 통조림 식품의 산도에 따른 살균 기준
6. 스트루바이트(struvite)의 생성 원인 및 방지법
7. 어유(魚油)에 함유되어 있는 지방산의 특징
8. 지질의 자동산화 판정법의 종류
9. 연제품의 변질 방지법
10. 적색육 어류를 이용한 연육 제조 시 탄력 억제 성분과 탄력 증강법
11. 통조림 제조의 4대 공정
12. 진주담치의 섭취로 발생할 수 있는 식중독 현상
13. 동결식품 제조 시 급속동결과 완만동결의 기준

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 109 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험번호		성명	
----	------	----	---------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 어패류의 건조 시 이화학적 품질 변화에 대하여 설명하시오.
2. 훈제법의 종류와 그 처리방법에 대하여 설명하시오.
3. 통조림의 제조 및 저장 중에 발생할 수 있는 변형관의 종류별 특징에 대하여 설명하시오.
4. 염장품의 저장 원리와 마른간법, 물간법, 개량물간법의 장단점을 비교 설명하시오.
5. 수산물에서 발생하는 식중독을 분류하고 그 원인 인자에 대하여 설명하시오.
6. 한천과 카라기난(carrageenan)의 차이점에 대하여 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 109 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험번호		성명	
----	------	----	---------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 비브리오 패혈증의 감염원인과 예방법에 대하여 설명하시오.
2. 어유(魚油) 중의 고도불포화지방산의 분리 농축법에 대하여 설명하시오.
3. 수분활성도가 식품의 변질에 영향을 주는 이유에 대하여 설명하시오.
4. 어패류가 축육류에 비하여 변질되기 쉬운 이유에 대하여 설명하시오.
5. 냉동식품을 해동할 때 드립(drip)의 발생에 영향을 미치는 인자에 대하여 설명하시오.
6. 수산물 통조림에서 흑변이 일어나는 이유와 방지법에 대하여 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 109 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험번호		성명	
----	------	----	---------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 어패류를 동결하여 저장하면 신선도가 연장되는 이유에 대하여 설명하시오.
2. 통조림 제조 시 탈기 공정의 목적에 대하여 설명하시오.
3. 연제품의 제조 원리 중 겔(gel) 형성 기작(mechanism)을 설명하시오.
4. 냉동 참치나 틸라피아의 육색을 좋게 하기 위하여 불법으로 일산화탄소 처리를 하는데, 육색이 변색되는 이유와 일산화탄소 처리 시 육색이 적색으로 안정화되는 이유에 대하여 설명하시오.
5. 비산성식품 통조림류의 가온검사를 실시하려고 한다. 실시 예를 온도 범위 및 시간 위주로 설명하시오.
6. HACCP시스템 구축을 위한 적용 추진 절차에 대하여 설명하시오.