

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 118 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

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



함께해요~ 청렴실천 같이해요!! 청정한국!!



※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각10점)

1. 냉동변색(Freezer burn)
2. 염장품, 젓갈 및 식해의 차이
3. 어류 처리형태인 라운드(Round), 필렛(Fillet) 및 청크(Chunk)
4. 콘드로이틴황산(Chondroitin sulfate)
5. 수산물 내의 물의 존재 형태
6. 어분 가공 중 자숙하는 이유
7. 게나 새우를 삶으면 붉게 변화하는 이유
8. 미생물 규격에 사용하는 n, c, m, M
9. 등전점(Isoelectric point)
10. 수산전통식품 품질인증
11. 냉동 연육(Frozen surimi)의 제조에 사용되는 동결 방법
12. 어획물을 어상자에 담는 방법 4가지
13. 수산식품의 관능검사에 응용되는 통계적 방법 3가지

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 118 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 어류의 관능적 선도판정법에 대한 장단점과 판정기준에 대하여 설명하시오.
2. 어류의 건조 중 발생하는 표면경화(Skin-effect)의 정의, 원인 및 방지법에 대하여 설명하시오.
3. 축육껍질 콜라겐(Collagen)과 어류껍질 콜라겐을 비교하고, 어류껍질 콜라겐의 활용방안에 대하여 설명하시오.
4. HACCP시스템 관리를 위한 검증의 정의 및 내용에 대하여 설명하시오.
5. 수산식품에 방사선을 조사할 때 발생하는 효과 및 안전성에 대하여 설명하시오.
6. 수산식품용 포장 재료가 갖추어야 할 조건 5가지를 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 118 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 어류가 축산물에 비하여 선도저하가 빠른 이유에 대하여 설명하시오.
2. 염장 중 어육의 변화에 대하여 설명하시오.
3. 한천의 정의, 용도 및 자숙공정 중 황산을 첨가하는 목적에 대하여 설명하시오.
4. 어류의 냉동 저장 중 물리·화학적 변화와 방지법에 대하여 설명하시오.
5. 수산 가공 폐수의 특성 및 처리 방법에 대하여 설명하시오.
6. 부적합 수산물의 처리 기준 및 방법에 대하여 설명하시오.

# 국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 118 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

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

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 다랑어류의 근육색소에 대하여 설명하시오.
2. 어유의 정제공정에 대하여 설명하시오.
3. 지방이 많은 어류의 산패 촉진 요인과 억제 방안에 대하여 설명하시오.
4. 수분활성도가 식품의 변질에 영향을 주는 이유에 대하여 설명하시오.
5. 어류의 선도유지방법에 대하여 설명하시오.
6. 수산물을 이용한 고령친화식품의 개발 방향에 대하여 설명하시오.