

1

교시

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제133회

시험시간: 100분

분야	식품가공	종목	수산제조기술사	수험 번호		성명	
----	------	----	---------	----------	--	----	--

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하시오◀

※ 총 13문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각 10점)

1. 냉동연육(Surimi)
2. 케어푸드(Care-food)형 수산가공식품
3. 온훈법
4. 전자기장 동결법(Electromagnetic freezing)
5. 통조림의 탈기 목적
6. 알긴산의 식품용도
7. 수산물이력제의 목적
8. 폴리염화비페닐(Polychlorinated biphenyl, PCB)
9. 얼음막 처리(Glazing)의 목적
10. 트리메틸아민(Trimethylamine, TMA)
11. 사후경직의 원인
12. 블루푸드(Blue food)의 정의
13. 갑각류 껌질을 이용한 키틴의 제조공정

2

교시

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제133회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각 25점)

1. 수산분야에 도입할 수 있는 블록체인(Block chain) 기술에 대하여 설명하시오.
2. 연제품의 고기같이 공정 중 pH 및 온도관리의 중요성에 대하여 설명하시오.
3. 수산가공폐수의 처리방법에 대하여 설명하시오.
4. 「식품등의 표시기준」에 의거한 품질유지기한 및 소비기한의 정의에 대하여 설명하시오.
5. 어육 통조림 제조 중 가열살균에 의한 어류 뼈의 연화기작과 식품학적 장점에 대하여 설명하시오.
6. 수산식품 건조에 이용되는 팽화건조법의 특징과 장점에 대하여 설명하시오.

3

교시

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제133회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각 25점)

1. 「식품위생법」에서 정하고 있는 보고대상 이물의 종류를 쓰고, 수산물 가공 중 발생할 수 있는 이물의 종류와 이물 저감화 방안에 대하여 설명하시오.
2. 냉동 계 및 새우의 가공 중 발생하는 흑변의 발생기작과 방지방법에 대하여 설명하시오.
3. 수산식품의 건조 시 발생하는 화학적 변화에 대하여 설명하시오.
4. 카라기난(Carrageenan)의 특성과 제조방법 및 식품 용도에 대하여 설명하시오.
5. 수산물의 염장방법과 각 방법별 장·단점에 대하여 설명하시오.
6. 「수산부산물 재활용 촉진에 관한 법률」의 제정 목적과 시행령에 언급된 적용 대상 수산부산물의 종류에 대하여 설명하시오.

4

교시

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제133회

시험시간: 100분

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

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각 25점)

1. 식품 방사선조사의 목적 및 수산가공품 중 허용식품, 허용기준치에 대하여 설명하시오.
2. 어분의 품질에 영향을 미치는 요인에 대하여 설명하시오.
3. 고등어보일드 통조림의 제조공정에 대하여 설명하시오.
4. 최대빙결정생성대가 냉동 수산식품의 품질에 미치는 영향에 대하여 설명하시오.
5. 냉동수산물의 저장 중 발생하는 대표적인 품질변화에 대하여 설명하시오.
6. 조미김의 제조공정 및 「수산전통식품의 품질인증 대상품목 및 표준규격」 고시에 의한 품질기준에 대하여 설명하시오.