

특별한국어능력시험문제(음식료품 제조업)

1. 액체 상태의 물분자가 상호간에 이루는 결합은?

- ① 수소결합
- ② 염소결합
- ③ 탄소결합
- ④ 불소결합

2. 다음 중 포도당으로만 구성된 당은?

- ① 설탕 (sucrose)
- ② 유당 (lactose)
- ③ 맥아당 (maltose)
- ④ 과당 (fructose)

3. 다음 중 지질이 아닌 것은?

- ① 설탕
- ② 대두유
- ③ 옥수수유
- ④ 참기름

4. 다음 전분의 호화과정을 순서대로 나열한 것은 ?

- ① 수화 - gel의 형성 - 팽윤 - 전분입자의 붕괴
- ② 수화 - 팽윤 - gel의 형성 - 전분입자의 붕괴
- ③ 수화 - 전분입자의 붕괴 - 팽윤 - gel의 형성
- ④ 수화 - 팽윤 - 전분입자의 붕괴 - gel의 형성

5. 다음 중 식물성 단백질은 ?

- ① 육류 단백질
- ② 곡류 단백질
- ③ 달걀 단백질
- ④ 우유 단백질

6. 다음 중 아미노산이 아닌 것은 ?

- ① 메티오닌 (methionine)
- ② 글라이신 (glycine)
- ③ 히스티딘 (histidine)
- ④ 펙틴 (pectin)

7. 다음 중 동물성 다당류는 ?

- ① 이눌린 (inulin)
- ② 글라이코젠 (glycogen)
- ③ 셀룰로스 (cellulose)
- ④ 리그닌 (lignin)

8. 다음 중 6개의 탄소로 이루어진 당이 아닌 것은 ?

- ① 자일로스(xylose)
- ② 포도당(glucose)
- ③ 과당(fructose)
- ④ 갈락토스(galactose)

9. 매운 맛 성분인 차비신 (chavicine)과 이의 이성체를 다량 함유하고 있는 식품은 ?

- ① 고추
- ② 후추
- ③ 생강
- ④ 감초

10. 다음 중 매운 맛 성분이 아닌 것은 ?

- ① 피페린 (peperine)
- ② 캡사이신 (capsaicin)
- ③ 진저롤 (gingerol)
- ④ 나린진 (naringin)

11. 다음 중 신맛을 내는 유기산이 아닌 것은 ?

- ① 구연산
- ② 사과산
- ③ 글루타민산
- ④ 호박산

12. 과일에 함유되어 있는 색소 성분인 안토시아닌 (anthocyanin)이 산성 pH에서 나타내는 색깔은 ?

- ① 파란색
- ② 빨간색
- ③ 녹색
- ④ 노란색

13. 녹색의 클로로필 성분을 산으로 처리하면 갈색으로 변하게 되는데 이 때 관여되는 금속 이온은 ?

- ① 나트륨
- ② 염소
- ③ 칼륨
- ④ 마그네슘

14. 일정한 온도에서의 상대습도와 평형수분함량 사이의 관계를 상대습도의 증감에 따라 표시한 곡선은?

- ① 상대습도곡선
- ② 등온흡습곡선
- ③ 상대온도곡선
- ④ 상온습도곡선

15. 에르고스테(ergosterol)은 자외선을 받으면 어떤 비타민으로 전환되는가?

- ① 비타민 A
- ② 비타민 B₁
- ③ 비타민 C
- ④ 비타민 D

16. 다음 중 수용성 비타민은?

- ① 비타민 A
- ② 비타민 C
- ③ 비타민 D
- ④ 비타민 E

17. 콩에 부족한 제한아미노산은?

- ① 메티오닌 (methionine)
- ② 라이신 (lysine)
- ③ 히스티딘 (histidine)
- ④ 글라이신 (glycine)

18. 다음 중 녹는점이 가장 높은 지질은?

- ① 대두유
- ② 옥수수유
- ③ 팜유
- ④ 채종유

19. 어류 특유의 비린 냄새의 성분은?

- ① diallyl sulfide
- ② acetaldehyde
- ③ trimethylamine
- ④ methyl alcohol

20. 찹쌀의 아밀로펙틴(amylopectin)에 대한 설명으로 맞는 것은 ?

- ① 찹쌀의 아밀로펙틴(amylopectin) 함량은 5% 정도로 낮다.
- ② 찹쌀은 아밀로펙틴(amylopectin)의 영향으로 점도가 낮다.
- ③ 찹쌀의 아밀로펙틴(amylopectin)은 분자량이 작다.
- ④ 찹쌀의 아밀로펙틴(amylopectin)은 단백질이다.

21. 아밀로스(amylose)의 특성으로 틀린 것은?

- ① 분자량이 아밀로펙틴(amylopectin) 보다 크다.
- ② 엑스레이 선 분석시 고도의 결정성을 보인다.
- ③ 물에 거의 녹지 않는다.
- ④ 요오드와 반응하여 청색을 나타낸다.

22. 다음 중 산성식품은?

- ① 당근
- ② **굴**
- ③ 콩
- ④ 고구마

23. 당류를 가열하여 갈색의 가열분해물이 생기는 반응은?

- ① 마일라드 반응
- ② **카라멜화 반응**
- ③ 비타민 C 산화 반응
- ④ 폴리페놀 산화 반응

24. 식품 조리, 가공 또는 저장 중에 생성되는 유해물질이 아닌 것은?

- ① 3,4 벤조피렌 (3,4-benzopyrene)
- ② 나이트로스아민류 (nitrosamine)
- ③ **알파 토코페롤 (α -tocopherol)**
- ④ 라이시노알라닌 (lysinoalanine)

25. 다음 중 단맛을 내는 아미노산은 ?

- ① **L-알라닌 (alanine)**
- ② L-트립토판 (tryptophan)
- ③ L-루신 (leucine)
- ④ L-페닐알라닌 (phenylalanine)

26. 수분함량이 92%인 배추 5000kg의 고형분의 무게는?

- ① 100kg
- ② 200kg
- ③ 300kg
- ④ 400kg

27. 어떤 빵을 온도 20℃, 40% 상대습도에서 장시간 방치하여 무게가 변화 없는 평형 상태에 도달시켰을 경우, 이 때의 수분활성도는?

- ① 0.2
- ② 0.3
- ③ 0.4
- ④ 0.5

28. 수분 함량이 7%인 300g의 빵을 오븐에 넣어 수분 함량을 5%까지 건조하려 할 경우 증발시킬 수분의 무게는?

- ① 4g
- ② 6g
- ③ 8g
- ④ 10g

29. 식품 통조림에 *Clostridium sporogenes* ($D_{121.1} = 2.0$ 분)의 포자가 오염되어 있어 121.1℃에서 가열 미생물수를 10대수 cycle 만큼 감소시키려 할 경우, 필요한 시간은 얼마입니까?

- ① 5분
- ② 10분
- ③ 20분
- ④ 30분

30. 121.1℃에서 균수를 $\frac{1}{10}$ 로 사멸시키는 시간이 0.2분인 미생물을 121.1℃에서 열처리하여 10 대수 cycle로 줄이는 데 걸리는 시간은?

- ① 30초
- ② 60초
- ③ 90초
- ④ 120초

31. 다음 중 화학적 살균법인 것은 ?

- ① 건열살균법
- ② 자외선살균법
- ③ 방사선살균법
- ④ 가스살균법

32. 다음 중 소독제로 많이 사용하는 것은 ?

- ① 계면활성제
- ② 차아염소산
- ③ 포르말린
- ④ 과산화수소

33. 다음 중 건조 상태에서도 가장 잘 성장할 수 있는 미생물은 ?

- ① 일반세균
- ② 효모
- ③ 사상균
- ④ 내삼투압성 효모

34. 다음 중 유지의 산패 유형이 아닌 것은 ?

- ① 가수분해형 산패
- ② 케톤형 산패
- ③ 산화형 산패
- ④ 발효형 산패

35. 다음 중 식품위생의 개념에 포함되지 않는 것은 ?

- ① 식품 영양의 질적 향상
- ② 자동차 사고 방지
- ③ 식품으로 인한 위생상 위해의 방지
- ④ 국민보건의 향상

36. 다음 식품의 보존을 위해 수분을 제거하는 건조방법 중 열에 의한 영양소 손실이 가장 적은 건조 방법은 ?

- ① 열풍건조
- ② 진공동결건조
- ③ 분무건조
- ④ 피막건조

37. 열대 또는 아열대성 과일의 냉장 저장시에 동결온도 이상의 온도에서도 생리적인 손상을 받는 현상을 무엇이라고 하는가?

- ① 용해
- ② 병충해
- ③ 비등
- ④ 냉해

38. 식품을 동결 저장시 장점이 아닌 것은 ?

- ① 미생물번식 방지
- ② 자가소화작용 방지
- ③ 빙결 방지
- ④ 수분증발 방지

39. 수확 후 과실표피의 기공을 통한 수분증발로 과실 중량이 감소하는 현상을 증산이라고 하는데 이 증산속도를 낮추는 방법이 아닌 것은 ?

- ① 온도를 올린다.
- ② 습도를 높인다.
- ③ 공기흐름을 없앤다.
- ④ 표피에 왁스를 도포한다.

40. 다음 과일 중 수확 후 보관, 후숙하기에 적당하지 않은 과일은 ?

- ① 바나나
- ② 복숭아
- ③ 사과
- ④ 수박

41. 포장재 내부의 공기 조성을 변경하여 식품을 저장하는 방법은 ?

- ① 저온저장
- ② MA(Modified atmosphere) 저장
- ③ 염장
- ④ 당액저장

42. 다음 중 채소를 보관하기 위한 냉각방법으로 적당하지 않은 것은 ?

- ① 송풍냉각
- ② 염수냉각
- ③ 감압냉각
- ④ 냉수냉각

43. 다음 중 방사선 조사의 효과가 아닌 것은 ?

- ① 기생충, 곤충의 사멸
- ② 미생물의 발아촉진
- ③ 근채류의 발아억제
- ④ 과채류의 성숙도 조절

44. 다음 중 수소이온 농도를 변경시켜 식품을 보관하는 방법은 ?

- ① 산담금
- ② 염침
- ③ 당침
- ④ 건조

45. 식품의 보관 방법 중 유용미생물을 이용하는 방법은 ?

- ① 건조
- ② 냉장
- ③ 당침
- ④ 발효

46. 공기가 없는 조건에서 발생하는 부패는?

- ① 호기성부패
- ② 혐기성부패
- ③ 혐기성부패
- ④ 산성부패

47. 다음 중 일정 온도조건에서 호흡속도가 급격히 증가하는 추숙현상을 보이는 과일은 ?

- ① 포도
- ② 레몬
- ③ 감귤류
- ④ 바나나

48. 다음 중 식품의 품질을 유지하기 위한 냉동에 대한 설명으로 맞지 않은 것은 ?

- ① 해동 후의 식품품질을 위해서는 급속냉동이 적절하다.
- ② 동결점 이하의 온도로 저장하는 것을 말한다.
- ③ 지방산패가 전혀 발생하지 않는다.
- ④ 얼음결정핵이 생긴다.

49. 미생물이나 효소에 의한 변질을 방지하기 위해 건조를 통하여 낮추고자 하는 것은?

- ① pH
- ② 온도
- ③ 경도
- ④ 수분활성도

50. 다음 중 건염법의 장점이 아닌 것은 ?

- ① 소금의 사용량에 비해 탈수량이 많다.
- ② 소금의 침투가 어려워 품질이 일정하지 않다.
- ③ 염장에 특별한 용기가 필요없다.
- ④ 염장이 잘못되었을 때 손실을 줄일 수 있다.

51. 다음 중 세균성 식중독의 원인균이 아닌 것은?

- ① 살모넬라
- ② 장염 비브리오
- ③ 보툴리누스
- ④ 병원성 대장균

52. 식품 중에서 세균이 증식할 때 생성하는 독소에 의하여 발생하는 식중독은?

- ① 감염형 식중독
- ② 독소형 식중독
- ③ 중간형 식중독
- ④ 알러지 식중독

53. 인체 내에서 증식한 세균이 생성하는 독소에 의하여 발생하는 세균성 식중독은?

- ① 감염형 식중독
- ② 독소형 식중독
- ③ 중간형 식중독
- ④ 알러지 식중독

54. 세균성 식중독 중 감염형 식중독을 일으키는 세균이 아닌 것은?

- ① 살모넬라
- ② 장염 비브리오
- ③ 병원성 대장균
- ④ 보툴리누스

55. 상처 부위의 화농성 염증에 의해 발생할 수 있는 식중독은?

- ① 포도상구균 식중독
- ② 보툴리누스 식중독
- ③ 병원성 대장균 식중독
- ④ 살모넬라 식중독

56. 감자, 콩, 피마자, 버섯 등이 일으키는 식중독은?

- ① 동물성 식중독
- ② 곰팡이독 식중독
- ③ 화학성 식중독
- ④ 식물성 식중독

57. 복어독을 구성하는 성분은?

- ① tetrodotoxin
- ② muscarine
- ③ phallotoxin
- ④ cicutoxin

58. Mycotoxin에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 비교적 열에 안정
- ② 만성독성
- ③ 고온다습할 때 발생
- ④ 세균의 대사산물

59. 아플라톡신 중 동물에 대한 독성이 가장 강한 것은?

- ① B1
- ② B2
- ③ G1
- ④ G2

60. 곰팡이독의 특징이 아닌 것은?

- ① 식품의 종류에 따라 발생하는 곰팡이 종류가 다를 수 있다.
- ② 온도, 습도와 관계가 있다.
- ③ 토양, 주변의 식물 등에 의해 오염될 수 있다.
- ④ 사람과 사람, 동물과 동물 간에 전파된다.

61. 메탄올에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 중독 시 구토, 설사, 복통이 발생한다.
- ② 실명을 일으킬 수 있다.
- ③ 과실주에는 미량 존재할 수 있으나, 증류주에는 전혀 들어 있지 않다.
- ④ 식품위생법에서 메탄올 함량을 규제하고 있다.

62. 중국에서 분유를 오염시킨 물질로, 영·유아의 사망사건을 일으킨 물질은?

- ① 에탄올
- ② 멜라민
- ③ 인공색소
- ④ 보존료

63. 일본에서 발생한 미강유 중독의 원인 물질은?

- ① phenol
- ② 비소
- ③ PCB
- ④ polystyrene

64. 화학성 식중독에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 고의 또는 오용에 의해 발생한다.
- ② 제조, 가공 중에 혼입된 유해물질에 의한 발생이다.
- ③ 기구, 용기, 포장재에 기인하는 오염물질이다.
- ④ 복어의 테트로도톡신(tetrodotoxin)이 이에 해당한다.

65. 다음 중 화학적 식중독을 유발하는 독성물질은?

- ① 피마자
- ② 납
- ③ tetrodotoxin
- ④ 살모넬라

66. 경구감염병에 대한 설명으로 적절하지 않은 것은?

- ① 병원체가 음식물, 손, 기구 등을 통해 경구적으로 체내에 침입한다.
- ② 세균에 의한 것은 세균성 이질, 장티푸스, 콜레라 등이 있다.
- ③ 소아마비, 유행성 간염은 바이러스에 의한 것이다.
- ④ 2차 감염은 발생하지 않는다.

67. 다음 중 세균에 의한 경구 감염병이 아닌 것은?

- ① 장티푸스
- ② 소아마비
- ③ 콜레라
- ④ 세균성 이질

68. 감염병 발생의 3대 요인이 아닌 것은?

- ① 감염원
- ② 감염경로
- ③ 감염증상
- ④ 감수성

69. 다음 중 제1군 감염병으로 분류되지 않는 것은?

- ① 콜레라
- ② B형 간염
- ③ 장티푸스
- ④ 파라티푸스

70. 다음 중 장티푸스와 관련이 있는 균은?

- ① *Shigella dysenteriae*
- ② *Salmonella typhi*
- ③ *Vibrio cholerae*
- ④ *Salmonella paratyphi*

71. 다음 중 인수공통 감염병이 아닌 것은?

- ① 탄저
- ② 광우병
- ③ 결핵
- ④ 바이러스성 간염

72. 인수공통감염병에 대한 설명으로 맞지 않는 것은?

- ① 인간과 척추동물 사이에 전파되는 질병
- ② 사람은 오염된 식품을 통해서만 감염된다.
- ③ 탄저, 브로셀라증, 결핵, 장출혈성 대장균과 관계있다.
- ④ 파충류를 통해서도 감염될 수 있다.

73. 다음 중 채소로부터 감염되는 기생충이 아닌 것은?

- ① 회충
- ② 편충
- ③ 폐디스토마
- ④ 십이지장충

74. 다음 중 어패류로부터 감염되는 기생충이 아닌 것은?

- ① 간디스토마
- ② 고래회충
- ③ 요코가와흡충
- ④ 회충

75. 다음 중 육류로부터 감염되는 기생충이 아닌 것은?

- ① 선모충
- ② 유구조충
- ③ 고래회충
- ④ 무구조충

76. 주로 밤에 항문주위에서 산란하며, 산란한 곳에서 몹시 가려움을 느끼게 하는 기생충은?

- ① 요충
- ② 편충
- ③ 회충
- ④ 십이지장충

77. 다음 중 채소로부터 감염되는 기생충은?

- ① 간디스토마
- ② 십이지장충
- ③ 선모충
- ④ 고래회충

78. 다음 중 쥐의 발생이나 서식을 억제하기에 가장 적절한 방법은?

- ① 약제를 이용한다.
- ② 천적을 이용한다.
- ③ 쥐덫을 이용한다.
- ④ 쥐의 서식처를 제거한다.

79. 바퀴벌레에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 잡식성이다
- ② 온도와 습도가 높은 환경에서 잘 번식한다.
- ③ 집단생활을 한다.
- ④ 겨울철에도 발육 및 증식이 활발하다.

80. 파리에 대한 설명 중 맞지 않는 것은?

- ① 도시보다 농촌에 많고 쓰레기, 퇴비, 축사 등에 많이 발생한다.
- ② 병원균이나 기생충알을 전파할 수 있다.
- ③ 야행성으로 집단생활을 한다.
- ④ 파리는 살충제에 대한 내성이 강한 편이다.

81. 다음 중 식품취급자가 지켜야할 사항을 설명한 것 중 맞지 않는 것은?

- ① 매니큐어는 발라도 되며 손톱은 짧게 자른다.
- ② 손은 항상 청결하게 관리한다.
- ③ 위생복을 입어야 한다.
- ④ 위생신발, 마스크를 착용하여야 한다.

82. 다음 중 식품취급자가 지켜야할 사항을 설명한 것 중 맞지 않는 것은?

- ① 식품제조업 종사자는 고용 전 건강진단을 받은 후 이상이 없는 경우에 한해 작업한다.
- ② 식품제조업 종사자는 정기적으로 건강검진을 받을 필요는 없다.
- ③ 식품제조업 종사자가 감염병에 걸린 경우 완치될 때까지 작업을 하여서는 안 된다.
- ④ 시계, 팔찌, 반지를 끼고 작업을 하여서는 안 된다.

83. 다음 중 식품 오염시킬 수 있는 작업자의 비위생적인 행동으로 볼 수 없는 것은?

- ① 작업 중 음식섭취
- ② 작업 중 껌을 씹는 행위
- ③ 작업 중 손을 소독하는 행위
- ④ 작업 중 담배를 피우는 행위

84. 다음 중 식품작업자가 지켜야 할 사항으로 적절하지 못한 것은?

- ① 작업장을 잠시 방문하는 경우 보호복이나 위생복을 입지 않을 수 있다.
- ② 작업장에서 장갑을 착용하더라도 손은 항상 깨끗해야 한다.
- ③ 화농성 질환이 있는 경우 작업을 하여서는 안 된다.
- ④ 위생복과 위생모를 착용하여야 한다.

85. 손의 위생관리를 설명한 것 중 적절하지 않은 것은?

- ① 손으로 식품을 취급하기 때문에 손을 청결하게 관리하여야 한다.
- ② 비누를 이용하여 흐르는 물로 세척한다.
- ③ 손톱은 항상 짧게 관리하여야 한다.
- ④ 작업 중 손에 낀 반지가 빠지지 않도록 주의하여야 한다.

86. 식품공장에서 발생한 폐기물의 처리방법으로 가장 이상적인 것은?

- ① 매립
- ② 소각
- ③ 해양투기
- ④ 퇴비화

87. 식품의 위생을 확보하기 위해 필요한 것이 아닌 것은?

- ① 원료가 위생적으로 안전해야 한다.
- ② 공장이 도시에 위치하는 것이 좋다.
- ③ 식품취급자의 위생관념이 중요하다.
- ④ 제조공정이 위생적으로 관리되어야 한다

88. 식품공장의 입지선정 시 위생적으로 고려해야 할 것으로 적절하지 않은 것은?

- ① 청결한 주위환경
- ② 저렴한 땅 가격
- ③ 물(용수)의 수질과 양
- ④ 폐기물 처리의 편리성

89. 다음 중 식품제조 시설에서 요구되는 사항을 설명한 것 중 맞지 않는 것은?

- ① 바닥은 청소하기 쉽고 물이 고여 있지 않아야 한다.
- ② 천정은 수증기가 응축되지 않아야 한다.
- ③ 작업 조건에 따라 적절한 조명을 설치하여야 한다.
- ④ 작업장 내부의 환기는 인공적인 환기보다는 자연적인 환기가 좋다.

90. 식품제조 시설의 위생관리에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 금이 간 용기와 기구는 금간 틈 사이에 미생물이 증식할 수 있다.
- ② 기구와 용기는 소독이나 세척에 견딜 수 있는 재질이어야 한다.
- ③ 식품용기나 기구의 재질은 위생과 무관한다.
- ④ 용기와 기구는 세척, 소독하여 보관한다.

91. 식품제조 시 사용되는 용기 및 기구를 만드는 데 가장 적절한 재료는?

- ① 목재
- ② 납
- ③ 수은
- ④ 스테인레스 스틸

92. 폐수를 크게 4가지로 분류하였을 경우, 이에 해당되지 않는 것은?

- ① 빗물
- ② 정수
- ③ 가정폐수
- ④ 산업폐수

93. 다음 중 식품제조 시설의 위생관리 방법으로 적절하지 않은 것은?

- ① 작업장 바닥, 배수구, 기계, 기구는 매일 청소하여야 한다.
- ② 제조기계 및 기구는 늘 사용가능한 상태를 유지하여야 한다.
- ③ 청소용 도구는 청결구역과 오염구역 전용으로 구분하지 않아도 된다.
- ④ 작업장 안에는 식품의 제조와 관련 없는 물건을 놓아서는 안 된다.

94. 다음 중 식품제조 시설의 위생관리 방법으로 적절하지 않은 것은?

- ① 온도계, 습도계, 압력계 등의 계기류는 정기적으로 정확도를 점검한다.
- ② 냉장고, 창고는 정기적으로 청소를 한다.
- ③ 저수탱크는 정기적으로 내부청소를 진행하여 불순물을 제거한다.
- ④ 청소도구는 사용 후 작업장 내부 적당한 곳에 보관한다.

95. 다음 중 식품제조 시설의 위생관리 방법으로 적절하지 않은 것은?

- ① 당일 발생한 폐기물은 당일에 작업장 외부로 반출하여야 한다.
- ② 우물물, 자가수도는 사용하여서는 안 된다.
- ③ 세척과 소독에 사용되는 세제와 약제는 용도에 적합하게 사용하여야 한다.
- ④ 수질검사 부적합인 물을 식품제조에 사용하여서는 안 된다.

96. 다음 중 식품제조시설에서 배출되는 폐수 처리에 가장 적합한 방법은?

- ① 활성오니법
- ② 매립
- ③ 소각
- ④ 증발법

97. 식품취급자가 반드시 손을 소독한 후에 제조 작업을 해야 하는 경우가 아닌 것은?

- ① 비오염구역에서 오염구역으로 이동하는 경우
- ② 유해물질과 접촉한 경우
- ③ 작업 전
- ④ 용변 후

98. 다음 중 작업자가 식품 제조 작업에 투입될 수 있는 경우는?

- ① 감염병에 걸린 경우나 보유자인 경우
- ② 화농성 질환이 있거나 설사를 하는 경우
- ③ 미열이 있는 경우
- ④ 피부감염, 염증 등이 있는 경우

99. 폐수의 성분 중 자동 산화되어 악취의 원인이 될 수 있는 물질은?

- ① 유지
- ② 단백질
- ③ 탄수화물
- ④ 비타민

100. 다음 중 방충, 방서를 위해 고려할 사항으로 볼 수 없는 것은?

- ① 창에 방충망을 설치한다.
- ② 건물내부 벽은 바닥으로부터 1.5m 정도 높이까지 타일이나 시멘트를 입힌다.
- ③ 건물기초는 60cm 이상의 깊이로 한다.
- ④ 작업장 내외의 배수구에 금속망을 설치한다.

101. 식품 저장에 영향을 주는 요인이 아닌 것은 ?

- ① 수분
- ② 온도
- ③ 포장재
- ④ 가격

102. 식품 보관 방법 중 온도와 관련된 저장 방법이 아닌 것은?

- ① 냉동보관
- ② 냉장보관
- ③ 상온보관
- ④ 건조보관

103. 다음 중 식품의 저장성을 높이는 가공방법이 아닌 것은?

- ① 건조
- ② 살균
- ③ 멸균
- ④ 절단

104. 다음 중 건조 속도요인과 관련이 없는 것은?

- ① 식품 표면적의 크기
- ② 식품의 두께
- ③ 지방의 함량
- ④ 식품의 가격

105. 식품의 색, 맛, 향, 물리적 성질을 거의 그대로 유지 가능하며, 조직의 복원성이 뛰어난 냉동건조 방법은?

- ① 드럼식건조
- ② 열풍건조
- ③ 동결건조
- ④ 입자건조

106. 섭씨 100℃ 이하에서 살균을 하며, 영양성분의 파괴를 최소화하고, 병원성 미생물, 효모, 곰팡이 등의 미생물 살균은 가능하지만 포자형성 미생물은 사멸하지 못하는 방법은?

- ① 멸균
- ② 고온살균
- ③ 저온살균
- ④ 진공건조

107. 다음 중 병조림 유리용기의 장점이 아닌 것은?

- ① 유리용기가 투명하여 내용물의 투시가 가능하다
- ② 유리용기가 식품과 반응하지 않아 유해성이 적다
- ③ Can 용기와는 다르게 중금속 이온 용출이 없다
- ④ 유리용기는 견고하여 가공 중이나 운반 중 파손 염려가 없다

108. 다음 중 Retort pouch 식품의 장점이 아닌 것은?

- ① 통조림에 비하여 가열시간이 단축되어 품질 및 영양 손실이 적다
- ② 포장단위의 다양성이 높아 소비자의 선택의 폭을 높일 수 있다
- ③ 휴대가 간편하며, 상온에서 보관 판매가 가능하다
- ④ 통조림보다 유통기한이 길다

109. 다음 중 저장 기간 동안에 기체 조성비가 변할 수 있으며, 호흡하지 않는 소포장의 가공식품에 적합한 포장 방법은?

- ① MAP 포장
- ② CAP 포장
- ③ 병조림 포장
- ④ 플라스틱 용기포장

110. 다음 중 저장 기간 동안 내용물의 호흡률을 고려하여 내부 기체 조성을 일정하게 유지하는 포장방법으로 선택 투과적 필름을 적용하는 저장방법은?

- ① MAP 포장
- ② CAP 포장
- ③ 병조림 포장
- ④ 플라스틱 용기포장

111. 식품포장의 기본적인 기능이 아닌 것은?

- ① 보호기능
- ② 멸균기능
- ③ 편리기능
- ④ 정보기능

112. 식품포장용 가공지의 구비조건이 아닌 것은?

- ① 포장 재료로서 가격이 적당하고 구하기 쉬울 것
- ② 가공적성이 우수하여 가공기계에 적합할 것
- ③ 접착이나 인쇄 등의 가공이 어려울 것
- ④ 사용 후 폐기처리가 용이하고 recycle성이 우수할 것

113. 식품포장의 목적이 아닌 것은?

- ① 상품의 내용물 보호
- ② 상품의 품질 안전성 약화
- ③ 소비자 취급의 편리성 증대
- ④ 인쇄, 디자인에 의한 상품가치 향상

114. 다음 중 금속용기의 장점이 아닌 것은?

- ① 액체, 기체, 빛의 차단성이 우수하다
- ② 열, 전기의 전도성이 낮다
- ③ 성형성이 우수하다
- ④ 재활용이 우수하다

115. 다음 중 식품 포장에 제공하는 정보가 아닌 것은?

- ① 유통기한 표기
- ② 포장 취급시 주의사항
- ③ 제품의 사용법
- ④ 유통경로 정보

116. 당(sugar)을 가하여 미생물들을 이용, 수분을 감소시켜 저장하는 방법은?

- ① 당절임
- ② 염장
- ③ 냉동보관
- ④ 냉장보관

117. 식품 건조과정에서 일어나는 변화가 아닌 것은?

- ① 수축현상
- ② 표면경화
- ③ 성분의 석출
- ④ 수분증가

118. 액체식품을 안개처럼 뿜어서 열풍으로 건조 시키는 방법은?

- ① 분무 건조법 (spray drying)
- ② 진공건조법 (vacuum drying)
- ③ 동결 건조법 (freeze drying)
- ④ 배건법 (roast drying)

119. 식품의 맛, 색, 향 등 물리적 성질은 그대로 유지하고, 조직의 복원성이 가장 좋은 건조법은?

- ① 진공 건조법
- ② 진공 동결 건조법
- ③ 천일 건조법
- ④ 열풍 건조법

120. 냉동식품을 해동하면 체액이 분리되는데 이러한 현상을 무엇이라 하는가?

- ① 드립
- ② 건조
- ③ 해동
- ④ 염장

121. 쌀의 길이가 6.0 ~7.0mm 정도이고, 아밀로스 함량이 높으며 인도, 중국, 태국이 원산지인 쌀의 품종은?

- ① 장립종
- ② 중립종
- ③ 단립종
- ④ 마치종

122. 다음 미곡의 건조과정 중 쌀의 품질을 저하시키는 원인이 아닌 것은?

- ① 급격한 건조에 의한 동할미 발생
- ② 건조지연으로 인한 고수분 벼의 변질
- ③ 과도한 가열에 의한 열손상립 발생
- ④ 벼의 알맞은 수분 유지

123. 현미의 쌀겨층을 제거하여 소화와 빛깔을 좋게 하고 기호에 알맞게 하는 공정은?

- ① 도정
- ② 호정
- ③ 호화
- ④ 노화

124. 쌀겨의 배아에는 다량의 지방이 함유되어 있다. 이를 추출하여 정제한 기름은?

- ① 대두유
- ② 옥배유
- ③ 미강유
- ④ 해바라기유

125. 벼의 현미와 왕겨의 구성비(현미 : 왕겨)로 맞는 것은?

- ① 50 : 50
- ② 80 : 20
- ③ 70 : 30
- ④ 40 : 60

126. 7 분도미의 도감률은?

- ① 6%
- ② 5%
- ③ 4%
- ④ 3%

127. 다음 중 곡류 가공품이 아닌 것은?

- ① 미숫가루
- ② 엿류
- ③ 떡류
- ④ 햄류

128. 다음 중 튀김, 제과, 비스켓 등의 용도로 쓰이는 밀가루는?

- ① 강력분
- ② 중력분
- ③ 박력분
- ④ 가루분

129. 다음 중 옥수수, 고구마 등 전분을 이용하여 만드는 면류 가공품은?

- ① 국수
- ② 당면
- ③ 스파게티면
- ④ 라면

130. 다음 중 소맥분과 식염수로 반죽하고 면대를 형성하여 기름에 튀겨 보존성을 향상시킨 가공품은?

- ① 라면
- ② 당면
- ③ 국수
- ④ 냉면

131. 서류(감자, 고구마) 절단 가공과정 중 주의해야 하는 사항이 아닌 것은?

- ① 절단 공정 중 작업 안전 사항에 주의한다.
- ② 작업 매뉴얼을 숙지한다.
- ③ 작업 전 설비 이상 유무를 점검한다.
- ④ 급하게 빨리 작업한다.

132. 감자칩 튀김 공정 중 기름의 온도는?

- ① 176 ~ 190 ℃
- ② 50 ~ 70 ℃
- ③ 90 ~ 100℃
- ④ 80 ~ 90℃

133. 다음 중 전분이 생산되는 원료가 아닌 것은 ?

- ① 옥수수
- ② 고구마
- ③ 감자
- ④ 사탕수수

134. 다음 중 콩 가공식품인 것은 ?

- ① 국수
- ② 냉면
- ③ 두부
- ④ 라면

135. 다음 중 콩을 원료로 한 가공식품이 아닌 것은 ?

- ① 콩기름
- ② 두부
- ③ 된장
- ④ 물엿

136. 두부를 기름에 튀겨 가공한 식품은?

- ① 연두부
- ② 전두부
- ③ 유부
- ④ 경두부

137. 다음 중 콩을 이용한 제품 중 장류가 아닌 것은?

- ① 된장
- ② 청국장
- ③ 간장
- ④ 어장

138. 재래식 간장과 된장을 만들기 위해 사용되는 재료는?

- ① 메주
- ② 두부
- ③ 두유
- ④ 콩가루

139. 두류 가공 식품 제조 시 작업자가 지켜야 할 사항은?

- ① 작업모와 마스크를 착용한다.
- ② 귀걸이와 반지를 착용한다.
- ③ 평상복을 입은 채로 작업한다.
- ④ 손을 씻지 않는다.

140. 아미노산 간장과 양조간장을 혼합한 간장은?

- ① 재래식 간장
- ② 혼합간장
- ③ 양조간장
- ④ 무염간장

141. 다음 중 한국 전통식품이 아닌 것은?

- ① 두부
- ② 간장
- ③ 고추장
- ④ 콩고기

142. 다음 중 과실 수확 후 작용이 아닌 것은?

- ① 호흡작용
- ② 생장작용
- ③ 증산작용
- ④ 드립작용

143. 과실의 분류 중 각과(shell fruit)에 속하지 않는 것은?

- ① 호도
- ② 밤
- ③ 은행
- ④ 밀감

144. 다음 중 근채류가 아닌 것은?

- ① 무
- ② 당근
- ③ 우엉
- ④ 배추

145. 청과물의 표피를 통한 수분증발 작용은?

- ① 증산작용
- ② 호흡작용
- ③ 추숙작용
- ④ 산패작용

146. 과실퓨레(puree)를 20~50% 넣고 과즙 또는 물, 산, 당을 가해서 조미하여 만든 과실주스는?

- ① 천연과실주스 (natural fruit juice)
- ② 스쿼시 (squash)
- ③ 넥타 (nectar)
- ④ 시럽 (syrup)

147. 천연 과실주스의 품질을 나타내는 기준이 아닌 것은?

- ① 과실 특유 향기성분 유무
- ② 비타민 C의 함량
- ③ 당과 산의 비율
- ④ 염도

148. 과일주스에 설탕을 첨가한 다음 가열 농축하여 젤라틴화(gelatinization) 되도록 가공한 것은?

- ① 젤리
- ② 과실주스
- ③ 넥타
- ④ 시럽

149. 감의 떫은 성분은?

- ① 카페인
- ② 탄닌
- ③ 펙틴
- ④ 포도당

150. 다음 중 침채류 가공식품이 아닌 것은?

- ① 김치 (kimchi)
- ② 피클 (pickles)
- ③ 사우어크라우트 (sauerkraut)
- ④ 스쿼시(squash)

151. 식품을 선택할 때 고려해야 할 사항으로 보기 어려운 것은?

- ① 안전성
- ② 영양성
- ③ 기호성
- ④ 확장성

152. 다음 중 체내에서 탄수화물의 주된 역할은?

- ① 지방을 합성하고 저장시킨다.
- ② 에너지를 발생한다.
- ③ 뼈의 성분이 되어 골격을 구성한다.
- ④ 세포의 분열과 성장을 촉진시킨다.

153. 지질의 화학적 구성 성분은?

- ① 지방과 아미노산
- ② 지방산과 글루코스
- ③ 지방산과 글리세린
- ④ 지방과 질소

154. 유지류와 함께 섭취하였을 때 흡수율이 증가하는 비타민은?

- ① 비타민 B₂
- ② 비타민 B₆
- ③ 비타민 C
- ④ 비타민 D

155. 다음 중 경화유를 설명한 것은?

- ① 유지를 열로 건조한 것이다.
- ② 불포화지방산에 수소를 첨가하여 고체화한 것이다.
- ③ 동물성 지방에 질소를 넣어 딱딱하게 만든 것이다.
- ④ 지방 성분이 공기 중의 산소와 반응하는 것이다.

156. 다음 중 단맛이 가장 강한 당류는?

- ① 포도당(glucose)
- ② 과당(fructose)
- ③ 맥아당(maltose)
- ④ 젖당(lactose)

157. 어떤 식품 100g이 탄수화물이 50g, 지방 10g, 단백질 20g, 수분 20g으로 구성되었다면 이 식품을 통해 섭취할 수 있는 총열량은?

- ① 80Kcal
- ② 100Kcal
- ③ 320Kcal
- ④ 370Kcal

158. 식품 성분과 작용하는 효소를 연결한 것 중 틀린 것은?

- ① 전분-아밀라아제(amylase)
- ② 지방-리파아제(lipase)
- ③ 젖당-말타아제(maltase)
- ④ 단백질-펩신(pepsin)

159. 비타민의 특성을 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 신체의 구성물질로 사용되지 않는다.
- ② 대사작용 조절물질의 역할을 한다.
- ③ 지용성 비타민은 결핍증이 서서히 나타난다.
- ④ 대부분 체내에서 합성된다.

160. 인체를 구성하고 있는 무기질 중 함량이 가장 많은 것은?

- ① 마그네슘
- ② 칼슘
- ③ 요오드
- ④ 철

161. 식육을 구성하고 있는 성분 중 가장 적은 것은?

- ① 탄수화물
- ② 지방
- ③ 수분
- ④ 단백질

162. 육가공을 위한 축육의 도살과 해체의 순서를 옳게 나열한 것은?

- ① 기절 → 방혈 → 박피 → 해체
- ② 박피 → 기절 → 해체 → 방혈
- ③ 기절 → 박피 → 방혈 → 해체
- ④ 박피 → 기절 → 방혈 → 해체

163. 돼지고기의 부위별 명칭으로 볼 수 없는 것은?

- ① 안심
- ② 등심
- ③ 갈비
- ④ 양지

164. 쇠고기가 선홍색으로 보이는 원인물질로 고기의 색에 직접적인 영향을 미치는 가장 중요한 성분은?

- ① 헤모시아닌
- ② 미오글로빈
- ③ 안토시아닌
- ④ 헤모글로빈

165. 축육 가공 시 육을 가열처리하는 목적이 아닌 것은?

- ① 식품의 안전성을 확보할 수 있다.
- ② 조직감과 풍미를 향상시킬 수 있다.
- ③ 육의 효소를 활성화시킬 수 있다.
- ④ 단백질을 변성시켜 가공적성을 높인다.

166. 도살된 가축이 일정 시간이 지나 최고로 굳어져 있는 상태를 무엇이라 하는가?

- ① 해동단축
- ② 사후해경
- ③ 해당과정
- ④ 사후경직

167. 축산물의 가공 시 사용하는 칼에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 칼은 날카로우면 위험하므로 무디게 사용해야 한다.
- ② 칼날을 자주 갈아 작업이 용이하게 해야 한다.
- ③ 칼 사용 시 보호장갑을 착용하여야 한다.
- ④ 칼을 위생작업복과 함께 보관하지 말고 별도 보관해야 한다.

168. 햄 가공 시 원료육에 소금을 첨가하는 목적이 아닌 것은?

- ① 유해 미생물의 번식을 억제한다.
- ② 지방의 산화를 억제할 수 있다.
- ③ 육의 결착성을 증진시킬 수 있다.
- ④ 저장성을 증가시킬 수 있다.

169. 축육 가공장에서 작업자의 낙상이나 미끄러짐을 예방하는 방법이 아닌 것은?

- ① 기름이나 육이 바닥에 떨어지면 즉시 폐기하고 청결하게 한다.
- ② 무거운 물건은 위쪽에, 가벼운 물건은 아래쪽에 적재한다.
- ③ 미끄럼을 방지하고 발을 보호할 수 있는 위생화를 착용한다.
- ④ 바닥은 배수가 잘되게 하고 가급적 건조하게 한다.

170. 햄이나 베이컨을 만들기 위한 훈연의 목적으로 볼 수 없는 것은?

- ① 풍미의 증진
- ② 제품의 보존성 부여
- ③ 제품 표면의 수분 증가
- ④ 제품의 색 향상

171. 프레스 햄에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 햄과 소시지의 중간 형태이다.
- ② 눌러야 하기 때문에 제조기간이 길어 햄보다 값이 비싸다.
- ③ 결합력이 좋은 원료육을 사용하여야 한다.
- ④ 대량 생산이 가능하다.

172. 일반적인 소시지의 제조공정을 순서대로 옳게 나열한 것은?

- ① 원료 → 건조 및 훈연 → 충전 → 세절 및 조미 → 삶기 및 냉각
- ② 원료 → 충전 → 세절 및 조미 → 건조 및 훈연 → 삶기 및 냉각
- ③ 원료 → 건조 및 훈연 → 세절 및 조미 → 충전 → 삶기 및 냉각
- ④ 원료 → 세절 및 조미 → 충전 → 건조 및 훈연 → 삶기 및 냉각

173. 소시지의 모양과 크기가 결정되는 공정은?

- ① 염지
- ② 세절
- ③ 건조
- ④ 충전

174. 우유의 특징을 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 영양소의 조절과 다양한 제품 생산이 가능하다.
- ② 풍미, 색깔, 맛 등의 기호적 특성이 우수하다.
- ③ 소화 및 흡수율이 낮아 배탈이 나기 쉽다.
- ④ 멸균유는 발효유보다 오래 보관할 수 있다.

175. 우유의 크림을 분리하여 지방 입자를 모아 만든 제품은?

- ① 버터
- ② 탈지유
- ③ 발효유
- ④ 치즈

176. 우유를 원료로 사용하여 만든 제품이 아닌 것은?

- ① 마가린
- ② 버터
- ③ 아이스크림
- ④ 탈지분유

177. 치즈는 우유 중의 (㉠)이 (㉡)에 의해 응고되는 성질을 이용하여 만든 제품이다.
여기에서 ㉠, ㉡에 각각 들어갈 것으로 옳은 것은?

- ① ㉠ 카제인 ㉡ 알카리
- ② ㉠ 카페인 ㉡ 효소
- ③ ㉠ 카제인 ㉡ 효소
- ④ ㉠ 카페인 ㉡ 알카리

178. 다음 중 신선한 달걀의 특징이 아닌 것은?

- ① 흔들었을 때 내용물이 많이 흔들리지 않는 것
- ② 껍질이 까칠까칠한 것
- ③ 물에 넣었을 때 물에 가라앉는 것
- ④ 달걀을 깨었을 때 난황이 넓게 퍼지는 것

179. 난황의 직경이 3cm, 높이가 1.2cm인 달걀의 난황계수는?

- ① 0.4
- ② 1.2
- ③ 2.5
- ④ 3.6

180. 달걀노른자에 들어 있는 성분으로 마요네즈를 제조할 때 유화제 역할을 하는 것은?

- ① 카로틴
- ② 레티놀
- ③ 레시틴
- ④ 알부민

181. 생선 비린내의 주요 성분은?

- ① 트리메틸아민
- ② 아질산나트륨
- ③ 암모니아
- ④ 부틸아민

182. 파자나 스파게티 등의 제조 시에 사용되는 것으로 오징어나 문어의 먹물 색소의 성분은 무엇인가?

- ① 멜라민
- ② 멜라닌
- ③ 멜라토닌
- ④ 엘라스틴

183. 다음 중 붉은 살 생선으로 분류할 수 없는 것은?

- ① 방어
- ② 멸치
- ③ 도미
- ④ 꽁치

184. 다음 중 신선한 어류로 판단할 수 있는 것은?

- ① 사후경직이 끝나 흐물거리는 것
- ② 아가미가 회녹색인 것
- ③ 눈의 색이 혼탁한 것
- ④ 비늘이 단단히 붙어있는 것

185. 조개로 국이나 탕을 끓였을 때 조개 특유의 시원한 맛을 내는 주성분은?

- ① 호박산
- ② 사과산
- ③ 주석산
- ④ 말릭산

186. 어패류에서 일어나는 자가소화의 주된 원인은?

- ① 어패류 내에 존재하는 산
- ② 어패류 내에 존재하는 알칼리
- ③ 어패류 내에 존재하는 효소
- ④ 공기 중의 산소와의 접촉

187. 어패류의 특성에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 꽃게, 새우, 조개는 갑각류이다.
- ② 붉은살 생선은 흰살 생선보다 지방이 많다.
- ③ 병어에는 테트로도톡신이라는 독이 있다.
- ④ 생선에는 트랜스지방이 많다.

188. 어패류 가공 방법 중 황태는 어떤 방법으로 만든 제품인가?

- ① 염건법
- ② 동건법
- ③ 소건법
- ④ 화건법

189. 통조림 제조 시 어패류를 관에 넣고 내부의 공기를 제거하는 공정은?

- ① 탈기
- ② 탈수
- ③ 밀봉
- ④ 호기

190. 어패류를 소금으로 절인 후 쌀밥, 엿기름, 고춧가루 등 부재료 등과 혼합하고 절여 숙성, 발효시킨 한국의 전통 식품은?

- ① 장아찌
- ② 부각
- ③ 식초
- ④ 식혜

191. 냉동 어류를 0~3℃ 정도의 물에 잠깐 담가 어체 표면에 얼음막을 입혀 공기 접촉과 산화를 방지하는 공정은?

- ① 해동
- ② 동결
- ③ 빙의
- ④ 해빙

192. 다음 중 어류의 자가소화를 이용한 수산가공품은?

- ① 건멸치
- ② 어유
- ③ 젓갈
- ④ 고등어통조림

193. 다음 중 수산 연제품이 아닌 것은?

- ① 맛살
- ② 어육 소시지
- ③ 어묵
- ④ 훈제 연어

194. 염장법 중 어체를 염수에 담가 염장하는 방법은?

- ① 마른간법
- ② 물간법
- ③ 건염법
- ④ 염수주사법

195. 어패류가 쉽게 부패하는 이유가 아닌 것은?

- ① 어패류가 수분이 많기 때문에
- ② 어패류는 사후에 대부분 알칼리성이 되기 때문에
- ③ 일반적으로 어패류는 축산물보다 근육조직이 강하기 때문에
- ④ 세균에 오염되기 쉽고 잘 발육하기 때문에

196. 통조림을 타관검사 하는 주된 목적은?

- ① 진공도 확인을 통한 부패관 선별
- ② 플랫사우어(Flat sour)관 확인
- ③ 통조림 뚜껑과 관의 밀봉상태 확인
- ④ 유통기한 표시의 적정성 여부 확인

197. 한천의 원료가 되는 해조류는?

- ① 김
- ② 우뭇가사리
- ③ 해파리
- ④ 다시마

198. 다음 중 다른 식품보다 다시마에 특히 많이 들어있는 성분은?

- ① 아세트산
- ② 단백질
- ③ 비타민 A
- ④ 요오드

199. 수산가공장의 안전조치에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 연결중인 전기선이 끊어져 물에 닿은 경우 즉시 맨손으로 떼어내야 한다.
- ② 어체 절단기에 이물이 낀 경우 후속공정을 위해 전원을 차단하지 않고 제거해야 한다.
- ③ 청결 작업장 내에서는 안전을 위해 등산화를 신어야 한다.
- ④ 소음이 심한 곳에서는 귀마개를 해야 한다.

200. 연제품의 원료로 탄력이 강한 겔을 형성하는 어종은?

- ① 방어
- ② 조기
- ③ 꽂치
- ④ 정어리