

1과목 : 식품위생학

1. 식품의 방사선 조사에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① Co-60의 감마선이 이용된다.
- ② 식품의 발아 억제, 숙도 조절을 목적으로 사용한다.
- ③ 일단 조사한 식품에 문제가 있으며 다시 조사하여 사용할 수 있다.
- ④ 완제품의 경우 조사처리된 식품임을 나타내는 문구 및 조사도안을 표시하여야 한다.

2. 인수공통감염병에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 사람과 동물 사이에 동일한 병원체에 의해 발생하는 질병 또는 감염상태
- ② 병에 걸린 육류 또는 유제품을 섭취 시 감염될 수 있음
- ③ 결핵, 파상열 등이 속함
- ④ 탄저병은 브루셀라균에 의해 발생됨

3. 식품위생법규에 의거 아래와 같은 직무를 수행하는 자는?

- 식품 등의 위생적인 취급에 관한 기준의 이행 지도
- 수입·판매 또는 사용 등이 금지된 식품 등의 취급 여부에 관한 단속
- 출입·검사 및 검사에 필요한 식품 등의 수거
- 시설기준의 적합 여부를 확인?검사
- 표시기준 또는 과대광고 금지의 위반 여부에 관한 단속
- 행정처분의 이행 여부 확인

- ① 동업자조합 조합원 ② 식품위생감시원
- ③ 영양사 ④ 식품위생심의위원회 위원

4. 아래에서 설명하는 경구감염병은?

감염원은 환자와 보균자의 분변이며, 잠복기는 일반적으로 1 ~ 3

- ② 동위원소의 침착 장치의 기능 등에 따라 위험도의 차이가 있다.
 ③ 혈액 흡수율이 높을수록 위험하다.
 ④ 생체기관의 감수성이 클수록 위험하다.
15. 식품에서 생성되는 acrylamide에 의한 위험을 낮추기 위한 방법으로 잘못된 것은?
 ① 감자는 8℃ 이상의 음식에서 보관하고 냉장고에 보관하지 않는다.
 ② 튀김의 온도는 160℃ 이상으로 하고, 오븐의 경우는 200℃ 이상으로 조절한다.
 ③ 빵이나 시리얼 등의 곡류 제품은 갈색으로 변하지 않도록 조리하고, 조리 후 갈색으로 변한 부분은 제거한다.
 ④ 가정에서 생감자를 튀길 경우 물과 식초의 혼합물(1:1 비율)에 15분간 침지한다.
16. 장출혈성대장균의 특징 및 예방방법에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 오염된 식품 이외에 동물 또는 감염된 사람과의 접촉 등을 통하여 전파될 수 있다.
 ② 74℃에서 1분 이상 가열하여도 사멸되지 않는 고열에 강한 변종이다.
 ③ 신선채소류는 염소계 소독제 100ppm으로 소독 후 3회 이상 세척하여 예방한다.
 ④ 치료 시 항생제를 사용할

- ③ 카제인(casein)
④ 유신(mucin)
30. 다음 식품 중 비뉴턴 유체의 성질을 가장 잘 나타내는 것은?
① 대두유 ② 포도당용액
③ 전분용액 ④ 소금용액
31. 햄을 만들 때 돼지고기에 질산염을 첨가하면 생성되는 선향 색 물질은?
① 미오글로빈(myoglobin)
② 옥시미오글로빈(oxyoglobin)
③ 메트미오글로빈(metmyoglobin)
④ 니트로소미오글로빈(nitrosomyoglobin)
32. 다음 서류 중 주요 고형성분이 다른 하나는?
① 돼지감자 ② 카사바
③ 감자 ④ 마
33. 버터나 생크림을 수저로 떠서 접시에 올려놓았을 때 모양을 그대로 유지하는 물리적 성질은?
① 점성 ② 탄성
③ 소성 ④ 점탄성
34. 다음 식물성 카로티노이드(carotenoid)색소 중에서 프로비타민 A가 아닌 것은?
① α -carotene ② β -carotene
③ cryptoxanthin ④ xanthophyll

48. 시유의 살균방법 중 고온단시간살균법(HTST 법)과 초고온순간살균법(UHT 법)의 일반적인 열처리 온도 및 시간은?

- ① 130 ~ 150℃에서 1 ~ 2분, 130 ~ 150℃에서 1 ~ 5초
- ② 95 ~ 98℃에서 5초, 150 ~ 160℃에서 0.1 ~ 0.2초
- ③ 72 ~ 75℃에서 15 ~ 20초, 130 ~ 150℃에서 0.5 ~ 5초
- ④ 60 ~ 65℃에서 30초, 150 ~ 160℃에서 3 ~ 5초

49. 심온 냉동장치(cryogenic freezer)에서 사용되는 냉매가 아닌 것은?

- ① 에틸렌가스 ② 액화질소
- ③ 프레온-

- ② 테이코산(teichoic acid)
- ③ 지질 A(lipid A)
- ④ 포린(porin)

68. 효모 미토콘드리아(mitochondria)의 주요작용은?

- ① 호흡작용 ② 단백질 생합성 작용
- ③ 효소 생합성 작용 ④ 지방질 생합성 작용

69. 독버섯의 유독성분에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① neurine : 호흡곤란, 설사, 경련, 마비를 일으킨다.
- ② muscaridine : 복통, 강직 및 콜레라 같은 심한 설사로 탈수증을 유발한다.
- ③ phaline : 일광대버섯에 함유된 강한 용혈작용을 갖

④ 핵단백질 - 뉴클레오시드 - 핵산 - 뉴클레오티드 - 당

84. 탄화수소에서의 균체생산과 관련이 없는 균주는?

- ① Candida 속 ② Torulopsis 속
③ Pseudomonas 속 ④ Chlorella 속

85. 유기물 농도가 높은 폐수처리 시에 메탄발효에 의하여 유기물을 처리하는 방법은?

- ① 활성오니법 ② 살수여상법
③ 혐기적 처리법 ④ 호기적 처리법

86. α -Amylase의 성질이 아닌 것은?

- ① 전분의 <

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
 전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
 기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xe

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며
 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프
 로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합
 니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동
 교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT
 에서 확인하세요.

1	2	3	4</
---	---	---	-----