

1과목 : 식품위생학

1. 다음 중 유해 감미료는?

- ① urotropin ② dulcin
③ rongalite ④ bentonite

2. 데히드로초산(Dehydroacetic acid)의 주된 용도는?

- ① 보존료 ② 살균제
③ 향산화제 ④ 표백제

3. polyvinyl chloride(PVC)에서 위생상 문제되는 단량체는?

- ① 염화비닐리덴(vinylidene chloride)
② 스티렌(styrene)
③ 염화비닐(vinyl chloride)
④ 부타디엔(butadiene)

4. 산화방지제에 대한 설명이 잘못된 것은?

- ① 에리스로브산(erythorbic acid), 몰식자산 프로필(propyl gallate) 등이 이들 종류에 속한다.
② 수용성인 것은 주로 색소 산화방지제로, 지용성인 것은 유지종류의 산화방지제로 사용된다.
③ 구연산, 말레인산 등의 유기산류와 병용하면 효력이 더욱 증가된다.
④ 수분, 금속, 열, 광선, 효소 등은 유지류의 산화를 방지하는 주된 요인이다.

5. 포장재료에 요구되는 기능이 아닌 것은?

- ① 용출성 ② 내용물 보호성
③ 가공적성 ④ 기계적성

6. 어떤 첨가물의 LD₅₀의 값이 적다는 것은 다음 중 어느 것을 의미하는가?

- ① 독성이 적다. ② 독성이 크다.
③ 안정성이 적다. ④ 안정성이 크다.

7. 목화씨 속에 함유된 독성물질은?

- ① ricinine ② temulin
③ gossypol ④ aconitine

8. 식품위생검사시 채취한 검체의 취급상 주의 사항을 설명한 것 중 잘못된 것은?

- ① 저온유지를 위해 얼음을 사용시 얼음이 검체에 직접 닿게 하여 저온유지 효과를 높인다.
② 검체명, 채취장소 및 일시 등과 시험에 필요한 참고 사항 등을 기재한다.
③ 필요한 경우 운반용 포장을 하여 파손 및 오염되지 않게 한다.
④ 미생물학적 검사를 위한 검체는 반드시 무균적으로 채취한다.

9. 다음 중 서로 관계가 있는 것끼리 연결된 것은?

- ① 독미나리 - 에르고톡신(ergotoxin)
② 섭조개 - 베네루핀(venerupin)
③ 독버섯 - 엔테로톡신(enterotoxin)
④ 복어 - 테트로도톡신(tetrodotoxin)

10. "이타이 이타이병" 과 관련이 깊은 중금속은?

- ① 카드뮴(Cd) ② 구리(Cu)
③ 납(Pb) ④ 수은(Hg)

11. 식품의 부패시 생성되지 않는 물질은?

- ① 아민(amine) ② 글리코겐(glycogen)
③ 스카톨(skato) ④ 암모니아(ammonia)

12. 초기 부패의 식별법이 아닌 것은?

- ① 생균수 측정
② 휘발성 염기 질소의 정량
③ 히스타민(histamine)의 정량
④ 환원당 측정

13. 바이러스에 의한 경구 전염병이 아닌 것은?

- ① 폴리오 ② 전염성 설사
③ 콜레라 ④ 유행성 간염

14. 통조림 식품을 먹고 식중독을 일으켰다면 다음의 어떤 세균에 의한 식중독으로 추정되는가?

- ① Vibrio parahaemolyticus
② Staphylococcus aureus
③ Clostridium botulinum
④ Salmonella enteritidis

15. 조리된 손의 소독에 가장 적당한 소독제는?

- ① 역성비누 ② 승홍
③ 석탄산 ④ 크레졸비누액

16. 쇠고기를 생식함으로써 감염될 수 있는 기생충은?

- ① 무구조충 ② 갈고리촌충
③ 구충 ④ 광절열두조충

17. 식품 첨가물의 규격 및 기준 중 사용기준에 규정된 제한 범위와 거리가 먼 것은?

- ① 합성 첨가물만을 사용할 것으로 제한
② 대상품목의 제한
③ 사용농도의 제한
④ 사용목적의 제한

18. 어류 등의 식품이 원인이며 3%의 식염배지에서 생육을 잘 하는 식중독균은?

- ① Staphylococcus aureus ② Clostridium botulinum
③ Vibrio parahaemolyticus ④ Salmonella enteritidis

19. 폐수오염지표의 검사항목이 아닌 것은?

- ① DO(용존산소량) ② Aw(수분활성도)
③ pH(수소이온농도) ④ SS(부유물질량)

20. 배지의 살균방법으로 적합한 것은?

- ① 건열멸균 ② 상압저온멸균
③ 고압습열멸균 ④ 70% 알코올 살균

2과목 : 식품화학

21. 외부의 힘에 의하여 변형된 물체가 그 힘이 제거되었을 때 원상태로 되돌아 가려는 성질은?
 ① 탄성(elasticity) ② 소성(plasticity)
 ③ 점탄성(viscoelasticity) ④ 점성(viscosity)
22. 클로로필(chlorophyll)색소는 산과 반응하게 되면 어떻게 변하는가?
 ① 갈색의 pheophytin을 생성한다.
 ② 청녹색의 chlorophyllide를 생성한다.
 ③ 청녹색의 chlorophylline을 생성한다.
 ④ 갈색의 phytol을 생성한다.
23. 지용성(脂溶性) 비타민이 아닌 것은?
 ① 비타민 A ② 비타민 B₁
 ③ 비타민 D ④ 비타민 E
24. 알리신(allicin)이 들어 있는 것은?
 ① 마늘 ② 사과
 ③ 고추 ④ 무
25. 토코페롤과 관련있는 것은?
 ① 산화촉진작용 ② 항산화작용
 ③ 가수분해작용 ④ 항생물질의 작용
26. 다음 중 감자의 갈변현상은 어느 것인가?
 ① Polyphenoloxidase에 의한 갈변
 ② Tyrosinase에 의한 갈변
 ③ Ascorbic acid oxidase에 의한 갈변
 ④ Amino-carbonyl 반응에 의한 갈변
27. 기름에 물이 분산된 유화형태는?
 ① 우유 ② 마요네즈
 ③ 아이스크림 ④ 버터
28. 다음 당들 중 단맛이 큰 순서로 나열되어 있는 것은?
 ① 설탕 > 과당 > 맥아당 > 젖당
 ② 맥아당 > 젖당 > 설탕 > 과당
 ③ 과당 > 설탕 > 맥아당 > 젖당
 ④ 젖당 > 맥아당 > 과당 > 설탕
29. 비효소적 갈색화 반응이 아닌 것은?
 ① Maillard 반응
 ② Caramel화 반응
 ③ Ascorbic acid 산화반응
 ④ Polyphenoloxidase 에 의한 산화반응
30. 유화액의 형태에 영향을 주지 않는 것은?
 ① 기름과 유화제의 성질
 ② 물과 기름의 비율
 ③ 물과 기름의 온도
 ④ 물과 기름의 첨가 순서

31. 빵의 탄력성과 신축성에 관계되는 밀가루의 성분은?
 ① gluten ② hordein
 ③ myogen ④ zein
32. 다음 Carotenoid계 색소 중 provitamin A가 아닌 것은?
 ① Lycopene ② α-Carotene
 ③ Cryptoxanthin ④ β-Carotene
33. 다음 당류 중 분해되어 전화당을 생성하는 것은?
 ① 설탕(sucrose) ② 맥아당(maltose)
 ③ 유당(lactose) ④ 셀로비오스(cellobiose)
34. 다음 식품 중 콜레스테롤의 함량(%)이 가장 높은 것은?
 ① 카스테라 ② 쇠고기(등심)
 ③ 돼지고기(목살) ④ 쇠고기(머리골)
35. 식품의 조리, 가공 또는 저장중에 가장 손실이 큰 비타민은?
 ① 비타민 A ② 비타민 D
 ③ 비타민 C ④ 비타민 E
36. 수용액의 pH가 산성 → 중성 → 알칼리성으로 변함에 따라 색깔이 적색 → 자색 → 청색으로 변하는 색소는?
 ① carotenoid ② flavonoid
 ③ chlorophyll ④ anthocyanin
37. 다음은 단백질의 변성 현상을 이용한 가공식품들이다. 서로 관계가 없는 것은?
 ① 요구르트(Yoghurt) - 단백질의 산에 의한 변성
 ② 치즈(Cheese) - 단백질의 산에 의한 변성
 ③ 두부 - 단백질의 가열 및 염에 의한 변성
 ④ 빵 - 단백질의 가열 및 염에 의한 변성
38. 밥을 상온에서 그대로 오래두면 굳어지는 것은 전분의 어떤 현상인가?
 ① 호화 ② 호정화
 ③ 노화 ④ 캐러멜화
39. 다음 중 지용성(脂溶性)색소인 것은?
 ① carotenoid ② flavonoid
 ③ anthocyanin ④ tannin
40. 지방의 자동산화에 가장 크게 영향을 주는 것은?
 ① 산소 ② 당류
 ③ 수분 ④ pH

3과목 : 식품가공학

41. 튀김기름의 품질을 평가하는 데 중요한 성질과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 색과 맛
 ② 튀김기름의 불포화도
 ③ 튀길 때의 기름의 소비량
 ④ 튀길 때의 점도의 변화

42. 건조란 제조시 갈변방지를 위한 제당처리법이 아닌 것은?

- ① 자연 발효에 의한 방법 ② 효모에 의한 방법
③ 효소에 의한 방법 ④ 동결에 의한 방법

43. 과일쥬스 제조에 있어서의 청정방법과 거리가 먼 것은?

- ① 난백을 사용하는 방법
② 구연산을 사용하는 방법
③ pectinase를 사용하는 방법
④ casein을 사용하는 방법

44. 두부 응고제의 특성에 대한 설명으로 맞는 것은?

- ① 염화칼슘의 장점은 응고시간이 빠르고, 보존성이 양호하다.
② 황산칼슘의 장점은 사용이 편리하고, 수율이 높다.
③ 염화칼슘의 단점은 신맛이 약간 있는 것이다.
④ 글루코노델타락톤의 단점은 수율이 낮고, 두부가 거칠고 견고한 것이다.

45. 두부의 특성에 대한 설명 중 잘못된 것은?

- ① 포장두부는 포장과 함께 응고제를 첨가한다.
② 튀김두부는 튀김 후 기름을 제거한다.
③ 얼린두부는 인공동결시 -15°C 가 좋다.
④ 일반두부의 콩 침지완료는 원료콩의 1배 정도 물을 흡수했을 때이다.

46. 밀가루 반죽의 신장도 및 인장항력을 측정하는 것은?

- ① Farinograph ② Extensograph
③ Amylograph ④ Pekar test

47. 식품 포장의 목적과 거리가 먼 것은?

- ① 원가의 절감 ② 위생적 관리
③ 저장성의 증대 ④ 취급의 편리성

48. 산을 첨가했을 때 응고 침전하는 우유 단백질은?

- ① 레닌 ② 글로불린
③ 카제인 ④ 알부민

49. 쌀을 장기저장 하고자 할 때 가장 적당한 수분 함량은?

- ① 15 % - 20 % ② 10 % - 15 %
③ 5 % - 10 % ④ 0 % - 5 %

50. 콩나물 성장에 따른 화학적 성분의 변화를 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 비타민 C 함량의 증가
② 가용성 질소화합물의 감소
③ 지방 함량의 감소
④ 섬유소 함량의 감소

51. 다음 배아미에 관한 설명 중 옳지 않은 것은?

- ① 단백질, 비타민이 비교적 많다.
② 원통마찰식 도정기를 사용한다.
③ 맛이 있는 정미를 얻을 수 있다.
④ 저장성이 높다.

52. 잼의 완성점으로 온도계법을 사용할 때 가장 알맞은 온도는?

- ① 95°C ② 104°C
③ 128°C ④ 150°C

53. 다음 제품의 제조 과정 중 균질화(homogenization) 작업을 하지 않는 것은?

- ① 시유 ② 버터
③ 무당연유 ④ 아이스크림

54. 잼의 수분 분리현상(synersis)을 일으키는 주 요인은?

- ① 메톡실기(基) 함량과다 ② 당(糖)과다
③ 산(酸)과다 ④ Ca 이온과다

55. 달걀을 가장 오래 저장 할 수 있는 방법은?

- ① 냉장법 ② 가스(gas) 냉장법
③ 도포법 ④ 침지법

56. 다음 중 동물성 유지인 것은?

- ① 들기름 ② 아마인유
③ 땅콩기름 ④ 해수유

57. 식품의 건조방법 중에서 대류에 의한 건조는?

- ① 접촉건조 ② 열풍건조
③ 복사건조 ④ 동결건조

58. 포도당 당량(D.E:Dextrose equivalent)이 높을 때의 현상은?

- ① 점도가 떨어진다. ② 삼투압이 낮아진다.
③ 평균 분자량이 증가한다. ④ 텍스트린이 증가한다.

59. 마요네즈 제조에 있어 난황의 주된 작용은?

- ① 응고제 작용 ② 유화제 작용
③ 기포제 작용 ④ 팽창제 작용

60. 우유를 농축하고 설탕을 첨가하여 저장성을 높인 제품은?

- ① 시유 ② 무당연유
③ 가당연유 ④ 초콜릿우유

4과목 : 식품미생물학

61. 병행복발효주에 속하는 것은?

- ① 청주 ② 포도주
③ 매실주 ④ 맥주

62. 포도주 제조시 잡균의 증식을 억제시키는 것은?

- ① $\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ② MgSO_4
③ KH_2PO_4 ④ NH_4NO_3

63. 건조에 대한 저항이 강한 순서부터 낮은 순으로 나열된 것은?

- ① 곰팡이 - 효모 - 세균 ② 세균 - 효모 - 곰팡이
③ 효모 - 세균 - 곰팡이 ④ 세균 - 곰팡이 - 효모

64. 세균의 대표적인 증식 방법은?

- ① 출아법 ② 분열법
③ 유포자 형성 ④ 무성포자 형성
65. Gram 음성의 간균이며 주로 단백질 식품의 부패에 관여하는 세균은?
① Aerobacter속 ② Bacillus속
③ Micrococcus속 ④ Proteus속
66. 녹농균이라고도 하며, 우유를 청색으로 변색시키는 부패균은?
① Pseudomonas aeruginosa ② Micrococcus varians
③ Serratia marcescens ④ Proteus vulgaris
67. 이상발효젖산균(hetero lactic acid bacteria)은?
① Lactobacillus bulgaricus
② Lactobacillus brevis
③ Lactobacillus lactis
④ Lactobacillus delbrueckii
68. 분홍색 색소를 생성하는 누룩 곰팡이로 홍주의 발효에 이용되는 것은?
① Monascus purpureus ② Neurospora sitophila
③ Rhizopus javanicus ④ Botrytis cinerea
69. α -amylase에 대한 설명 중 옳은 것은?
① α -1.4, α -1.6 결합을 모두 분해한다.
② 분해물 모두 포도당이 된다.
③ 미생물만 분비한다.
④ 반응액의 요도반응은 청색에서 무색으로 된다.
70. 치즈의 발효, 숙성에 관여하는 미생물이 아닌 것은?
① Penicillium roqueforti
② Propionibacterium shermanii
③ Rhizopus nigricans
④ Lactobacillus casei
71. 균사에 격막(격벽)이 형성되는 곰팡이 속은?
① Rhizopus속 ② Mucor속
③ Absidia속 ④ Aspergillus속
72. Lipase 생성력이 있어서 버터와 마가린의 부패에 관여하는 것은?
① Candida tropicalis ② Candida albicans
③ Candida utilis ④ Candida lipolytica
73. Bacteriophage에 관한 설명이 아닌 것은?
① 숙주균 특이성이 있다.
② 세균여과기를 통과한다.
③ 살아 있는 세포에만 기생한다.
④ 동물세포에 기생하는 virus이다.
74. 아미노산 발효법이 아닌 것은?
① 야생균주에 의한 발효법
② 영양요구성 변이주에 의한 발효법
③ Analog 내성 변이주에 의한 발효법
④ Orleans 정치 발효법
75. Acetobacter속의 특징으로 틀린 것은?
① Pseudomonada 과에 속하는 무포자 간균이다.
② Gram 양성으로 모두 식초양조에 유용하다.
③ Ethanol을 산화하여 초산을 생성한다.
④ 호기성균이다.
76. 상면발효효모의 특성을 바르게 설명한 것은?
① 발효 최적 온도는 10-25℃이다.
② 발효속도가 느리며 혐기성이다.
③ 독일계의 맥주 효모가 여기에 속한다.
④ raffinose를 발효시킬 수 있다.
77. Ethyl alcohol 발효는 어느 대사 경로를 거치는가?
① EMP ② TCA
③ HMP ④ ED
78. 김치의 숙성에 관여하는 미생물이 아닌 것은?
① Lactobacillus ② Pediococcus
③ Leuconostoc ④ Campylobacter
79. 원핵세포와 진핵 세포에 대한 설명 중 맞는 것은?
① 진핵세포가 원핵세포보다 크기가 더 작다.
② 진핵세포에는 세균, 방선균이 속한다.
③ 원핵세포의 세포벽은 peptidoglycan층으로 되어 있다.
④ 원핵세포는 핵막, 인, 미토콘드리아를 갖고 있다.
80. 조류(Algae)에서 미역, 다시마에 속하는 것은?
① 규조류 ② 갈조류
③ 녹조류 ④ 남조류

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

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	5	6	7	8	9	10
②	①	③	④	①	②	③	①	④	①
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
②	④	③	③	①	①	①	③	②	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
①	①	②	①	②	②	④	③	④	③
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
①	①	①	④	③	④	④	③	①	①
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
②	④	②	①	④	②	①	③	②	④
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
④	②	②	③	②	④	②	①	②	③
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
①	①	①	②	④	①	②	①	④	③
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
④	④	④	④	②	①	①	④	③	②