

1과목 : 식품위생학

- 식품첨가물의 구비 조건으로 옳지 않은 것은?
 - ① 체내에 무해하고 축적되지 않아야 한다.
 - ② 식품의 보존효과는 없어야 한다.
 - ③ 이화학적 변화에 안정해야 한다.
 - ④ 식품의 영양가를 유지시켜야 한다.
- 식품공업에 있어서 폐수의 오염도를 판명하는데 필요치 않는 것은?
 - ① DO
 - ② BOD
 - ③ WOD
 - ④ COD
- 식품 중 진드기류의 번식 억제방법이 아닌 것은?
 - ① 밀봉 포장에 의한 방법
 - ② 습도를 낮추는 방법
 - ③ 냉장 보관하는 방법
 - ④ 30℃ 정도로 가열하는 방법
- 수돗물의 염소 소독 중 염소와 미량의 유기물질과의 반응으로 생성될 수 있는 발암성 물질은?
 - ① benzopyrene
 - ② nitrosoamine
 - ③ toluene
 - ④ trihalomethane
- 실험물질을 사육 동물에 2년 정도 투여하는 독성 실험 방법은?
 - ① LD₅₀
 - ② 급성독성실험
 - ③ 아급성독성실험
 - ④ 만성독성실험
- 식품위생분야 종사자 등의 건강진단규칙에 의한 연 1회 정기 건강진단 항목이 아닌 것은?
 - ① 성병
 - ② 장티푸스
 - ③ 폐결핵
 - ④ 전염성 피부질환
- 다음 중 우리나라에서 허용된 식품첨가물은?
 - ① 롱가리트
 - ② 살리실산
 - ③ 아우라민
 - ④ 구연산
- 보툴리누스균에 의한 식중독이 가장 일어나기 쉬운 식품은?
 - ① 유방염에 걸린 소의 우유
 - ② 분뇨에 오염된 식품
 - ③ 살균이 불충분한 통조림 식품
 - ④ 부패한 식육류
- 식품 포장재로부터 이행 가능한 유해 물질이 잘못 연결된 것은?
 - ① 금속포장재 - 납, 주석
 - ② 요업 용기 - 첨가제, 잔존 단위체
 - ③ 고무마개 - 첨가제
 - ④ 종이포장재 - 착색제
- 민물고기를 섭취한 일이 없는데도 간흡충에 감염되었다면 이와 가장 관계가 깊은 감염 경로는?
 - ① 채소 생식으로 인한 감염
 - ② 가재요리 섭취로 인한 감염
 - ③ 쇠고기 생식으로 인한 감염
 - ④ 민물고기를 요리한 도마를 통한 감염
- 곰팡이의 대사산물 중 사람에게 질병이나 생리 작용의 이상

을 유발하는 물질이 아닌 것은?

- ① aflatoxin
 - ② citrinin
 - ③ patulin
 - ④ saxitoxin
- 다음 물질 중 소독 효과가 거의 없는 것은?
 - ① 알코올
 - ② 석탄산
 - ③ 크레졸
 - ④ 중성세제
 - 세균성 식중독과 비교하였을 때, 경구감염병의 특징에 해당하는 것은?
 - ① 발병은 섭취한 사람으로 끝난다.
 - ② 잠복기가 짧아 일반적으로 시간 단위로 표시한다.
 - ③ 면역성이 없다.
 - ④ 소량의 균에 의하여 감염이 가능하다.
 - 일반적으로 열경화성 수지에 해당되는 플라스틱 수지는?
 - ① 폴리에틸렌 (polyethylene)
 - ② 폴리프로필렌 (polypropylene)
 - ③ 폴리아미드 (polyamide)
 - ④ 요소(urea)수지
 - 대부분의 식중독 세균이 발육하지 못하는 온도는?
 - ① 37℃이하
 - ② 27℃이하
 - ③ 17℃이하
 - ④ 3.5℃이하
 - 식품오염에 문제가 되는 방사능 핵종이 아닌 것은?
 - ① Sr-90
 - ② Cs-137
 - ③ I-131
 - ④ C-12
 - 우유의 저온살균이 완전히 이루어졌는지를 검사하는 방법은?
 - ① 메틸렌블루(Methylene blue) 환원 시험
 - ② 포스파테이스(Phosphatase) 검사법
 - ③ 브리드씨법(Breed's method)
 - ④ 알코올 침전 시험
 - 어패류가 주요 원인 식품이며 3%의 식염배지에서 생육을 잘하는 식중독균은?
 - ① *Staphylococcus aureus*
 - ② *Clostridium botulinum*
 - ③ *Vibrio parahaemolyticus*
 - ④ *Salmonella enteritidis*
 - 식품의 보존료 중 잼류, 망고처트니, 간장, 식초 등에 사용이 허용되었으나, 내분비 및 생식독성 등의 안전성이 문제가 되어 2008년 식품첨가물 지정이 취소된 것은?
 - ① 데히드로초산
 - ② 프로피온산
 - ③ 파라옥시 안식향산 프로필
 - ④ 파라옥시 안식향산 에틸
 - 미생물학적 검사를 위해 고형 및 반고형인 검체의 균질화에 사용하는 기계는?
 - ① 초퍼 (Chopper)
 - ② 원심분리기 (centrifuge)
 - ③ 균질기 (stomacher)
 - ④ 냉동기 (freezer)

2과목 : 식품화학

- 식품을 장기간 보관할 때 고유의 냄새가 없어지게 되는 주

- 된 이유는?
- ① 식품의 냄새성분은 휘발성이기 때문이다
 ② 식품의 냄새성분은 친수성이기 때문이다
 ③ 식품의 냄새성분은 소수성이기 때문이다
 ④ 식품의 냄새성분은 비휘발성이기 때문이다
22. 다음의 식품 중 소성체의 특성을 나타내는 것은 어느 것인가?
 ① 가당연유 ② 생크림
 ③ 물엿 ④ 난백
23. 지방 1g 중에 oleic acid 20mg이 함유되어 있을 경우의 산가는? (단, KOH의 분자량은 56이고, oleic acid C₁₈H₃₄O₂의 분자량은 282이다.)
 ① 3.97 ② 0.0397
 ③ 100.7 ④ 1.007
24. 다음 중 이중결합이 2개인 지방산은?
 ① 팔미트산(palmitic acid) ② 올레산(oleic acid)
 ③ 리놀레산(linoleic acid) ④ 리놀렌산(linolenic acid)
25. 딸기, 포도, 가지 등의 붉은 색이나 보라색이 가공, 저장 중 불안정하여 쉽게 갈색으로 변하는데 이 색소는?
 ① 엽록소 ② 카로티노이드계
 ③ 플라보노이드계 ④ 안토시아닌계
26. 과당(fructose)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 과당은 포도당과 함께 유리 상태로 과일, 벌꿀 등에 함유되어 있다.
 ② 과당은 환원당이며, α형과 β형의 두 가지 이성체가 존재한다.
 ③ 설탕에 비하여 단맛이 약하다.
 ④ 물에 대한 용해도가 커서 과포화되기 쉽다.
27. 식품의 효소적 갈변을 방지하는 물리적 방법과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 공기주입 ② 데치기
 ③ 산첨가 ④ 저온 저장
28. 단백질의 변성에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 단백질의 변성은 등전점에서 가장 잘 일어난다.
 ② 단백질의 열 응고 온도는 대개 60~70℃이다.
 ③ 육류 단백질의 동결변성은 -5 ~ -1℃에서 가장 잘 일어난다.
 ④ 콜라겐은 가열에 의해 불용성의 젤라틴으로 된다.
29. α형 이성질체보다 β형 이성질체의 단맛이 강한 당류는?
 ① 과당 ② 맥아당
 ③ 설탕 ④ 포도당
30. 함황 아미노산이 아닌 것은?
 ① Lysine ② Cysteine
 ③ Methionine ④ Cystine
31. 단백질을 등전점과 같은 pH 용액에서 전기 영동을 하면 어떻게 이동하는가?

- ① 전혀 움직이지 않는다.
 ② (+)극으로 빠르게 움직인다.
 ③ (-)극으로 빠르게 움직인다.
 ④ (-)극으로 움직이다가 다시 (+)극으로 움직인다.
32. 향기 성분으로 알리신 (allicin)이 들어 있는 것은?
 ① 마늘 ② 사과
 ③ 고추 ④ 무
33. 요오드 정색반응에 청색을 나타내는 덱스트린(dextrin)은?
 ① 아밀로덱스트린(amylopectin)
 ② 에리스로덱스트린(erythropectin)
 ③ 아크로덱스트린(achropectin)
 ④ 말토덱스트린(maltodextrin)
34. 유지의 산패를 측정하는 화학적 성질과 거리가 먼 것은?
 ① 과산화물가 ② 요오드가
 ③ 산가 ④ 폴렌스케가
35. 식품의 텍스처(texture)를 나타내는 변수와 가장 거리가 먼 것은?
 ① 경도(hardness) ② 굴절률(refractive index)
 ③ 탄성(elasticity) ④ 부착성(adhesiveness)
36. 일반적으로 효소의 활성에 크게 영향을 미치지 않는 것은?
 ① 공기 ② 온도
 ③ pH ④ 기질의 양
37. 단백질의 열변성에 영향을 주는 요인이 아닌 것은?
 ① 수분 ② 전해질의 존재
 ③ 색깔 ④ 수소이온 농도
38. 단백질의 등전점에서 나타나는 현상이 아닌 것은?
 ① 기포력이 최소가 된다 ② 용해도가 최소가 된다
 ③ 팽윤이 최소가 된다 ④ 점도가 최소가 된다
39. 가공육의 색의 변화에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 가공육은 저장기간이 길어지면서 육색의 변화가 문제가 된다.
 ② 미오글로빈과 옥시미오글로빈은 육색을 붉게 하는 색소이다.
 ③ 아질산염은 메트미오글로빈을 형성시켜 육색을 붉게 유지시킨다.
 ④ 가열을 오래하면 포피린류가 생성되어 갈색 등으로 변한다.
40. 분산상과 분산매가 모두 액체인 식품은?
 ① 맥주 ② 우유
 ③ 전분액 ④ 초콜릿

3과목 : 식품가공학

41. 유지에 수소를 첨가하는 목적과 거리가 먼 것은?
 ① 색깔을 개선한다
 ② 식품안정성을 좋게 한다

- ③ 식품의 냄새, 풍미를 개선한다
④ 유지의 유통기한을 연장시킨다
42. 어패류의 맛에 관여하는 함질소 엑스성분이 아닌 것은?
① TMAO ② betaine
③ 핵산관련물질 ④ 글리세라이드
43. 두부제조와 가장 밀접한 단백질은?
① 글루테닌 ② 글리아딘
③ 글리시닌 ④ 카제인
44. 잼 제조 시 농축 공정에서 젤리점 판정법이 아닌 것은?
① 알코올 침전법 ② 컵 테스트 (cup test)
③ 스푼 테스트 (spoon test) ④ 온도계법
45. 햄과 베이컨의 제조공정에서 간먹이기에 사용되는 일반적인 재료가 아닌 것은?
① 소금 ② 식초
③ 설탕 ④ 향신료
46. 프로바이오틱스(probiotics)에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 대부분의 프로바이오틱스는 유산균들이며 일부 *Bacillus* 등을 포함하고 있다.
② 과량으로 섭취하면 heterofermentation을 하는 균주에 의한 가스 발생 등으로 설사를 유발할 수 있다.
③ 프로바이오틱스가 장 점막에서 생육하게 되면 장내의 환경을 중성으로 만들어 장의 기능을 향상시킨다.
④ 프로바이오틱스가 장내에 도달하여 기능을 나타내려면 하루에 $10^8 \sim 10^{10}$ CFU 정도를 섭취하여야 한다. (단, 건강 기능식품 공전에서 정하는 프로바이오틱스에 해당하는 경우이며, 새로 개발된 균주의 경우 섭취량이 달라질 수 있다)
47. 식품 등의 표시기준에 따라 제조일과 제조 시간을 함께 표시하여야 하는 즉석섭취 및 편의식품류는?
① 어육연제품 ② 식용유지류
③ 도시락 ④ 통, 병조림
48. 식품을 포장하는 목적과 거리가 먼 것은?
① 취급을 편리하게 하기 위하여
② 상품가치를 향상시키기 위하여
③ 내용물의 맛을 변화시키기 위하여
④ 식품의 변패를 방지하기 위하여
49. 장류의 원료에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 된장용으로는 찹쌀이 가장 좋다.
② 장류용 보리는 도정 (겨층 제거)한 것을 사용한다.
③ 된장용 소금은 3~4 등급의 소금을 사용한다.
④ 장류용 물은 불순물이 많아도 상관 없다.
50. 면 제조 시 사용하는 건수의 역할이 아닌 것은?
① 약간 노란색을 띠게 한다.
② 중화면에 특유한 풍미를 부여한다.
③ 밀 녹말의 노화를 촉진하여 준다.
④ 면의 식감을 쫄깃하게 한다.
51. 비중계에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 디지털 비중계 : 정밀하고 간편하게 비중을 측정할 수 있다.
② 경보오메계 : 비중이 물보다 가벼운 액체에 사용한다.
③ 브릭스 비중계 : 비중을 측정 후 온도 4℃로 보정한다.
④ 중보오메계 : 비중이 물보다 무거운 액체에 사용한다.
52. 열이동과 물질이동의 원리가 동시에 적용되는 단위조작이 아닌 것은?
① 건조 ② 농축
③ 증류 ④ 포장
53. 달걀 가공품에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 액란 (liquid egg)은 전란액, 난백액, 난황액이 있다.
② 피단(pidan)은 달걀 속에 소금과 알칼리성 염류를 침투시켜 노른자와 흰자를 응고, 숙성시킨 조미달걀이다.
③ 마요네즈는 노른자위의 유화력을 이용한 대표적인 달걀 가공품이다.
④ 건조란은 껍질째 탈수 건조시킨 것으로, 아이스크림, 쿠키 등에 사용되고 있다.
54. 과실, 채소 가공 시 데치기 (blanching)의 목적과 거리가 먼 것은?
① 박피를 쉽게 한다.
② 맛과 조직감을 좋게 한다.
③ 변색과 변질을 방지한다.
④ 가열 살균 시 부피가 줄어드는 것을 방지한다.
55. 식품이 나타내는 수증기압이 0.98이고 해당 온도에서 순수한 물의 수증기압이 1.0일 때 수분활성도 (A_w)는?
① 0.02 ② 0.98
③ 1.02 ④ 1.98
56. 쌀의 도정률이 작은 것에서 큰 순서로 옳게 나열 한 것은?
① 주조미 <백미 <5분도미 <현미
② 주조미 <5분도미 <백미 <현미
③ 현미 <5분도미 <백미 <주조미
④ 현미 <백미 <5분도미 <주조미
57. 우유의 지방정량법이 아닌 것은?
① Gerber법 ② Kjeldahl법
③ Babcock법 ④ Roese-Gottlieb법
58. 식품저장을 위한 염장의 삼투작용에 대한 설명이 틀린 것은?
① 미생물의 생육 억제에 효과가 있다.
② 식품 내외의 삼투압차에 의하여 침투와 확산의 두 작용이 일어난다.
③ 소금에 의해 식품의 보수성이 좋아진다.
④ 높은 삼투압으로 미생물 세포는 원형질 분리가 일어난다.
59. 고형분 함량이 50%인 식품 5kg을 농축하여 고형분 함량 80%로 만들려고 한다. 제거해야 할 물의 양은?
① 1.324 kg ② 1.505 kg

- ③ 1.625 kg ④ 1.875 kg

60. 유지의 추출용제로 적당하지 않은 것은?

- ① hexane ② acetone
③ HCL ④ CCl₄

4과목 : 식품미생물학

61. 세균의 그람 염색에 사용되지 않는 것은?

- ① Crystal violet ② Lugol 액
③ Safranin 액 ④ Congo red 액

62. 청국장 발효균은?

- ① *Aspergillus oryzae* ② *Bacillus natto*
③ *Rhizopus delemar* ④ *Zygosaccharomyces rouxii*

63. 세균의 편모와 가장 관련이 깊은 것은?

- ① 생식기관 ② 운동기관
③ 영양축적기관 ④ 단백질합성기관

64. *Pichia* 속과 *Hansenula* 속에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 모두 질산염을 자화한다.
② *Pichia* 속만 질산염을 자화한다.
③ *Hansenula* 속만 질산염을 자화한다.
④ 모두 질산염을 자화하지 못한다.

65. 미생물 대사 중 pyruvic acid에서 TCA cycle로 들어갈 때 필요로 하는 물질은?

- ① Acetyl CoA ② NADP
③ FAD ④ ATP

66. 군내에 존재하는 효소를 추출하기 위한 균체 파괴법에 해당하지 않는 것은?

- ① 기계적 마쇄법 ② 초음파 마쇄법
③ 자기 소화법 ④ 염석 및 투석법

67. 그람 양성균 세포벽의 특징이 아닌 것은?

- ① 그람 음성균에 비해 세포벽이 얇다.
② Peptidoglycan을 가지고 있다.
③ 지질다당류의 외막은 없다.
④ teichoic acid가 함유되어 있다.

68. 에탄올 1kg이 전부 초산발효가 될 경우 생성되는 초산의 양은 약 얼마인가?

- ① 667g ② 767g
③ 1204g ④ 1304g

69. 박테리오파지의 숙주는?

- ① 조류 ② 곰팡이
③ 효모 ④ 세균

70. 제빵에 주로 사용하는 균주는?

- ① *Acetobacter aceti*
② *Saccharomyces oleaceus*

- ③ *Saccharomyces cerevisiae*

- ④ *Acetobacter xylinum*

71. 유리 산소의 존재 유무에 관계없이 생육이 가능한 균은?

- ① 편성호기성균 ② 편성혐기성균
③ 통성혐기성균 ④ 미호기성균

72. 포도주의 주 발효균은?

- ① *Saccharomyces ellipsoideus*
② *Saccharomyces sake*
③ *Saccharomyces sojae*
④ *Saccharomyces coreanus*

73. 군사의 끝에 종축이 생기고 여기에 포자낭을 형성하여 그 속에 포자낭포자를 내생하는 곰팡이는?

- ① *Aspergillus* 속 ② *Neurospora* 속
③ *Absidia* 속 ④ *Penicillium* 속

74. 겨울철에 살균하지 않은 생유에 발생하면 쓴 맛이 나게 하며, 단백질분해력이 강한 균은?

- ① *Erwinia carotova*
② *Gluconobacter oxydans*
③ *Enterobacter aerogenes*
④ *Pseudomonas fluorescens*

75. 전자 및 전리 방사선이 미생물을 살균시키는 주요 원리는?

- ① 효소의 합성 ② 탄수화물의 분해
③ 고온 발생 ④ DNA 파괴

76. 하등미생물 중 형태의 분화 정도가 가장 광선 군사상의 원핵 생물로 토양에 주로 존재하며 다양한 항생물질을 생산하는 미생물은?

- ① 방선균 ② 효모
③ 곰팡이 ④ 젖산균

77. 포자낭병의 밑 부분에 기근을 형성하는 미생물속은?

- ① *Rhizopus* 속 ② *Mucor* 속
③ *Aspergillus* 속 ④ *Penicillium* 속

78. 통기성의 필름으로 포장된 냉장 포장육의 부패에 관여하지 않는 세균은?

- ① *Pseudomonas* 속 ② *Clostridium* 속
③ *Moraxella* 속 ④ *Acinetobacter* 속

79. 치즈 제조 시에 필요한 응유효소인 rennet의 대용 효소를 생산하는 곰팡이는?

- ① *Penicillium chrysogenum* ② *Rhizopus japonicus*
③ *Absidia ichtheimi* ④ *Mucor pusillus*

80. 세균의 생육에 있어 균체의 세대기간 (generation time)이 일정하고 생리적 활성이 최대인 것은?

- ① 유도기 (lag phase)
② 대수기 (logarithmic phase)
③ 정상기 (stationary phase)
④ 사멸기 (death phase)

5과목 : 식품제조공정

81. *Cl. botulinum* (D121.1=0.25분)의 포자가 오염되어 있는 통조림을 121.1℃에서 가열하여 미생물 수를 10대수 cycle만큼 감소시키는데 걸리는 시간은?
 ① 2.5분 ② 25분
 ③ 5분 ④ 10분
82. 식품원료를 무게, 크기, 모양, 색깔 등 여러 가지 물리적 성질의 차이를 이용하여 분리하는 조작은?
 ① 선별 ② 교반
 ③ 교질 ④ 추출
83. *Bacillus stearothermophilus* 포자를 열처리하여 생존균의 농도를 초기의 1/100000 만큼 감소시키는데 110℃에서는 50분, 125℃에서는 5분이 각각 소요되었다. 이 균의 z 값은?
 ① 15℃ ② 10℃
 ③ 5℃ ④ 1℃
84. 방사선 조사에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 방사선 조사 시 식품의 온도상승은 거의 없다.
 ② 처리 시간이 짧아 전 공정을 연속적으로 작업할 수 있다.
 ③ 10kGy 이상의 고 선량조사에도 식품성분에 아무런 영향을 미치지 않는다.
 ④ 방사선 에너지가 식품에 조사되면 식품 중의 일부 원자는 이온이 된다.
85. 증발 농축이 진행 될수록 용액에 나타나는 현상으로 틀린 것은?
 ① 농도가 상승한다. ② 비점이 낮아진다.
 ③ 거품이 발생한다. ④ 점도가 증가한다.
86. Extruder 기계를 통한 압출 공정에서 나타나는 식품재료의 물리, 화학적 변화가 아닌 것은?
 ① 단백질의 변성 ② 효소의 활성화
 ③ 갈색화 반응 ④ 전분의 호화
87. 아래의 설명에 해당하는 것은?
 파이프 중간에 둥근 구멍이 뚫린 원판을 삽입하여 원판 앞, 뒤의 압력차로부터 식용유의 유량을 구할 수 있다.
 ① 벤츨리 유량계 ② 오리피스 유량계
 ③ 피토관 ④ 로터미터
88. 밀 제분 시 원료 밀을 롤러(roller)를 사용하여 부수면서 배유부와 외피를 분리하는 공정은?
 ① 가수공정 ② 순화공정
 ③ 훈증공정 ④ 조쇄공정
89. 동결건조에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
 ① 식품 조직의 파괴가 적다
 ② 주로 부가가치가 높은 식품에 사용한다.
 ③ 제조단가가 적게 든다.

- ④ 향미 성분의 보존성이 뛰어나다.

90. 감귤통조림에서 하얀 침전물이 생성되는 현상을 방지하기 위한 방법이 아닌 것은?
 ① 박피에 사용된 알칼리처리 시간의 단축
 ② 시럽 중 산성과즙 첨가
 ③ Hesperidinase 효소 처리
 ④ 원료감귤의 아황산가스 처리
91. 시유 제조에서 균질기를 사용하는 목적이 아닌 것은?
 ① 크림 층의 분리 방지
 ② 소화 흡수율 증가
 ③ 우유 속에 지방의 균질 분산
 ④ 카제인 (casein)의 분리 용이
92. 다단 추출기로 스크루 컨베이어를 갖는 2개의 수직형 실린더 탭으로 구성된 연속추출기는?
 ① 힐데브란트 추출기 ② 볼만 추출기
 ③ 배터리 추출기 ④ 로토셀 추출기
93. 열교환기의 판수를 변화시킴으로써 증발능력을 용이하게 조절할 수 있으며 소요면적이 작고 쉽게 해체할 수 있는 장점이 있는 플레이트식 증발기의 구성장치에 해당하지 않는 것은?
 ① 응축기 ② 분리기
 ③ 와이퍼 ④ 원액펌프
94. 아래의 추출방법을 식품에 적용할 때 용매로 주로 사용하는 물질은?
 ① 산소 ② 이산화탄소
 ③ 질소가스 ④ 아르곤가스
95. 습식 세척기에 해당하지 않는 것은?
 ① 담금 탱크 ② 분무 세척기
 ③ 자석 분리기 ④ 초음파 세척기
96. 일정한 모양을 가진 틀에 식품을 담고 냉각 혹은 가열 등의 방법으로 고정화시키는 성형방법은?
 ① 주조성형 ② 압연성형
 ③ 압출성형 ④ 절단성형
97. 다음 중 식품에 열을 전달하는 방식으로 전도를 이용하는 건조장치는?
 ① 터널 건조기 (tunnel dryer)
 ② 트레이 건조기 (tray dryer)
 ③ 빈 건조기(bin dryer)
 ④ 드럼 건조기(drum dryer)
98. 바람을 불어 넣어 비중 차이를 이용해 식품 원료에 혼입된 흙, 잡초 등의 이물질을 분리하는 장치는?
 ① 자석식 분리기 ② 체 분리기

물질의 기체상과 액체상의 상경계 지점인 임계점 이상의 압력과 온도를 설정하여 기체와 액체의 구별을 할 수 없는 상태가 될 때 신속하고 선택적 추출이 가능하게 한다.

- ③ 기송식 분리기 ④ 마찰 세척기

99. 식품 제조 공정에서 거품을 소멸시키는 목적으로 사용되는 첨가물은?

- ① 규소수지 ② n-헥산
③ 유동파라핀 ④ 규조토

100. 가늘고 긴 원통모양의 보울 (bowl)이 축에 매달려 고속으로 회전하여 가벼운 액체는 안쪽, 무거운 액체는 벽 쪽으로 이동하도록 분리시키는 기계는?

- ① 관형 원심분리기 ② 원판형 원심분리기
③ 노즐형 원심분리기 ④ 컨베이어형 원심분리기

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 프로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합니다.

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

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
②	③	④	④	④	①	④	③	②	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
④	④	④	④	④	④	②	③	③	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
①	②	①	③	④	③	①	④	①	①
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
①	①	①	④	②	①	③	①	③	②
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	④	③	①	②	③	③	③	②	③
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
③	④	④	②	②	①	②	③	④	③
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
④	②	②	③	①	④	①	④	④	③
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
③	①	③	④	④	①	①	②	④	②
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
①	①	①	③	②	②	②	④	③	④
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
④	①	③	②	③	①	④	③	①	①