

21. 전통적으로 비스킷 및 튀김의 제품적성에 가장 적당한 밀가루는?
 가. 반강력분 나. 박력분
 다. 강력분 라. 중력분
22. 참깨 중에 주로 함유되어 있는 항산화 물질은?
 가. 토코페롤 나. 세사몰
 다. 고시폴 라. 레시틴
23. 육가공품에 이용되는 훈연의 효과를 설명한 것 중 부적당한 것은?
 가. 제품의 색이나 기호적인 풍미를 좋게 한다.
 나. 훈연육은 알칼리성이 되어 보존성이 증가된다.
 다. 지방의 산화방지, 미생물의 번식을 방지하여 보존성을 향상시킨다.
 라. 산화방지제의 작용을 갖는 연기성분은 페놀, 포름알데히드 등이다.
24. 감자를 채 썬 후 물에 담가 두어 갈변현상을 억제시켰다. 다음 중 가장 관계 깊은 것은?
 가. 폴리페놀라아제(polyphenolase) : 지용성
 나. 캐러멜(caramel) 반응 : 지용성
 다. 마이야르(maillard) 반응 : 수용성
 라. 타이로시나아제(tyrosinase) : 수용성
25. 난황에 함유되어 있는 색소는?
 가. 안토시아닌 나. 클로로필
 다. 카로티노이드 라. 플라보노이드
26. 식물성 식품 중의 색소성분에 대한 설명이 바르게 된 것은?
 가. 오이를 썰어 물에 담가두면 녹색의 엽록소가 수용성이므로 용출된다.
 나. 붉은 양배추를 썰어 물에 담가두면 붉은 색의 안토시아닌계 색소가 수용성이므로 용출된다.
 다. 감자를 기름에 볶으면 미황색의 플라보노이드계 색소가 지용성이므로 용출된다.
 라. 당근을 썰어 물에 담가두면 오렌지색의 카로티노이드계 색소가 수용성이므로 용출된다.
27. 다음 배당체와 주요 식품소재의 연결이 잘못된 것은?
 가. 솔라닌(solanine) - 감자
 나. 헤스페리딘(hesperidin) - 메밀
 다. 시니그린(sinigrin) - 고추냉이, 겨자
 라. 아미그달린(amygdalin) - 매실
28. 반건성유가 아닌 것은?
 가. 참기름 나. 면실유
 다. 옥수수유 라. 올리브유
29. 식품의 수분활성에 대한 내용으로 맞는 것은?
 가. 식품의 상대습도와 주위의 온도와의 비
 나. 식품의 수증기압과 그 온도에서의 물의 수증기압의 비
 다. 식품의 단위시간당 수분증발량
 라. 자유수와 결합수의 비
30. 생선의 자기소화 원인으로 옳은 것은?
 가. 세균의 작용 나. 산소

- 다. 단백질 분해효소 라. 염류
31. 찜의 장점에 대한 설명 중 틀린 것은?
 가. 풍미 유지에 좋다.
 나. 수증기의 잠재열을 이용하므로 시간이 절약된다.
 다. 수용성 성분의 손실이 끓이기에 비하여 적다.
 라. 모양이 흐트러지지 않는다.
32. 소금의 종류 중 불순물이 가장 많이 함유되어 있고 가정에서 배추를 절이거나 젓갈을 담글 때 주로 사용하는 것은?
 가. 재제염 나. 재염
 다. 호염(천일염) 라. 식탁염
33. 소위 알칼로이드성 물질로 커피의 자극성을 나타내고 쓴맛에도 영향을 미치는 성분은?
 가. 탄닌(tannin) 나. 주석산(tartaric acid)
 다. 카페인(caffein) 라. 개미산(formic acid)
34. 밥맛을 좌우하는 요소를 설명한 것 중 잘못된 것은?
 가. 같은 쌀이라도 밥물의 양에 따라 밥맛이 달라질 수 있다.
 나. 밥물이 산성일수록 밥맛이 좋아진다.
 다. 같은 쌀이라도 밥짓는 열원에 따라 밥맛이 달라질 수 있다.
 라. 수확 후 오래된 쌀일수록 밥맛이 나빠진다.
35. 쌀을 주식으로 하는 우리의 식사에서 인체내 대사상 특히 필요한 비타민은?
 가. 비타민 E 나. 비타민 A
 다. 비타민 C 라. 비타민 B1
36. 야채류에서 잎을 주로 사용하는 것은?
 가. 비트 나. 아스파라거스
 다. 셀러리 라. 파슬리
37. 다음 육류를 같은 조건에서 냉장고에 보관했을 때 조직의 특성상 가장 늦게 변질이 일어나는 것은?
 가. 간 나. 콩팥
 다. 갈비 라. 곱창
38. 마요네즈를 만들 때 유화제 역할을 하는 것은?
 가. 샐러드유 나. 난황
 다. 설탕 라. 식초
39. 비타민 A가 부족할 때 나타나는 대표적인 증세는?
 가. 구루병 나. 괴혈병
 다. 야맹증 라. 불임증
40. 당질을 소화시키는데 관계하는 효소는?
 가. 펩신(pepsin) 나. 리파아제(lipase)
 다. 아밀라아제(amylase) 라. 레닌(rennin)
41. 한가위 절식으로 적합하지 않은 것은?
 가. 닭찜 나. 송편
 다. 토란탕 라. 편수
42. 가장 효율이 좋은 hood의 형태는?
 가. 폐쇄형 나. 1방 개방형
 다. 3방 개방형 라. 4방 개방형

43. 제품 원가계산을 보다 정확하게 할 수 있는 방법이 아닌 것은?
 가. 제조간접비 배분 기준을 다양하게 적용한다.
 나. 노무비 중 직접노무원가의 비중을 감소시킨다.
 다. 제조간접비를 동질적인 집합으로 세분하여 구성한다.
 라. 재료비 중 직접재료원가의 비중을 증가시킨다.
44. 검수 및 저장 공간으로 맞지 않는 것은?
 가. 계측기나 운반차 등을 구비해 두면 편리하다.
 나. 저장 공간의 크기는 식품반입횟수, 저장식품의 양 등을 고려하여야 한다.
 다. 저장 공간은 냉장저장 공간보다 일반 저장 공간이 더 넓어야 한다.
 라. 검수 공간은 식품을 판별할 수 있도록 충분한 조도가 확보되어야 한다.
45. 재고액의 평가방법에 관한 설명이 맞는 것은?
 가. 후입선출법은 물가상승시 식품비를 최대화하고 재고가치를 최소화하고 싶을 때 사용된다.
 나. 재고품 중 가장 최근에 구입한 식품부터 불출하는 것은 선입선출법이다.
 다. 재고액을 가장 최근의 단가를 이용하여 산출하는 것은 실제구매가법이다.
 라. 식품을 구매할 때마다 재고수량과 단가를 합하여 평균단가를 계산하고 불출하는 것은 총평균법이다.
46. 식품원가율을 40%로 정하고 햄버거의 1인당 식품단가를 1,000원으로 할 때 햄버거의 식단가격은?
 가. 4,000원 나. 1,250원
 다. 2,500원 라. 2,250원
47. 어패류에 소금을 넣고 발효 숙성시켜 원료 자체내 효소의 작용으로 풍미를 내는 식품은?
 가. 젓갈 나. 어묵
 다. 통조림 라. 어육소시지
48. 식품의 냉동에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
 가. 냉동식품은 -10℃ 이하에서 보존하면 장기간 보존해도 무방하다.
 나. 육류나 생선은 원형 그대로 혹은 부분으로 나누어 냉동한다.
 다. 채소류는 일반적으로 블랜칭(blanching)한 후 얼린다.
 라. 냉동식품은 저온에서 보존되므로 영양적인 손실은 비교적 적다.
49. 다음 중 간장의 지미(旨味)성분은?
 가. 아스코르빈산(ascorbic acid)
 나. 포도당(glucose)
 다. 전분(starch)
 라. 글루탐산(glutamic acid)
50. 단체급식 시설별 고유의 목적과 거리가 먼 것은?
 가. 산업체급식 - 작업능률향상
 나. 학교급식 - 편식교정
 다. 군대급식 - 복지향상
 라. 병원급식 - 건강회복 및 치료
51. 공중보건의 대상을 가장 잘 설명한 것은?
 가. 학생만이다. 나. 근로자만이다.
 다. 개인에 국한된다. 라. 모든 인간집단이다.
52. 작업장의 부적당한 조명과 가장 관계가 적은 것은?
 가. 열경련 나. 안정피로
 다. 가성근시 라. 재해발생의 원인
53. 전염병의 전염원과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 보균자 나. 매개곤충
 다. 환자 라. 일광
54. 다음 전염병 중 잠복기가 가장 짧은 것은?
 가. 콜레라 나. 파라티푸스
 다. 장티푸스 라. 한센병
55. 무구조충 감염의 예방대책에 속하는 것은?
 가. 게나 가재의 가열 나. 쇠고기를 -20℃로 냉동
 다. 음료수의 소독 라. 야채류의 가열
56. 사상충증의 매개체가 되는 것은?
 가. 참진드기 나. 쯤진드기
 다. 모기 라. 파리
57. 자외선 살균의 특징과 가장 거리가 먼 것은?
 가. 비열(非熱)살균이다.
 나. 피조사물에 조사하고 있는 동안만 살균효과가 있다.
 다. 가장 유효한 살균대상은 물과 공기이다.
 라. 단백질이 공존하는 경우에도 살균효과에는 차이가 없다.
58. 소독의 뜻을 가장 잘 설명한 것은?
 가. 미생물의 성장을 억제하여 식품의 부패를 막는 것
 나. 미생물 및 기타 모든 균을 죽이는 것
 다. 병원미생물의 생활력을 파괴하여 감염력을 없애는 것
 라. 아포를 포함한 모든 미생물을 파괴하는 것
59. 실내 공기 오락을 나타내는 지표로 이용되는 기체는?
 가. 질소 나. 산소
 다. 이산화탄소 라. 일산화탄소
60. 환경오염을 방지하기 위한 가장 합리적인 도시하수의 처리 방법은?
 가. 정화해서 버린다. 나. 바다에 버린다.
 다. 지하에 주입한다. 라. 강에 버린다.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
나	다	가	가	나	다	가	라	다	가
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
다	라	나	라	다	나	라	나	다	다
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
나	나	나	라	다	나	나	라	나	다
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
나	다	다	나	라	라	다	나	다	다
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
라	라	나	다	가	다	가	가	라	다
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
라	가	라	가	나	다	라	다	다	가

[오답 및 오타 문의] ⇒ [건시스템\(gunsys.com\)](http://www.gunsys.com)