

17. 식품에서 다음과 같은 기능을 갖는 성분은?

유화성, 거품생성능, 젤화, 수화성

- 가. 단백질 나. 지방
다. 탄수화물 라. 비타민

18. 동물성 식품의 색에 관한 설명 중 틀린 것은?

- 가. 식육의 붉은 색은 myoglobin과 hemoglobin에 의한 것이다.
나. Heme은 페로프로토포피린(ferroprotoporphyrin)과 단백질인 글로빈(globin)이 결합된 복합 단백질이다.
다. myoglobin은 적자색이지만 공기와 오래 접촉하여 Fe로 산화되면 선홍색의 oxymyoglobin이 된다.
라. 아질산염으로 처리하면 가열에도 안정한 선홍색의 nitrosomyoglobin이 된다.

19. 식품의 조리 및 가공시 발생하는 갈변형상의 설명으로 틀린 것은?

- 가. 설탕 등의 당류를 160~180℃로 가열하면 마이야르(Maillard) 반응으로 갈색물질이 생성된다.
나. 사과, 가지, 고구마 등의 껍질을 벗길 때 폴리페놀성물질을 산화시키는 효소작용으로 갈변 물질이 생성된다.
다. 감자를 절단하면 효소작용으로 흑갈색의 멜라닌 색소가 생성되며, 갈변을 막으려면 물에 담근다.
라. 아미노-카르보닐 반응으로 간장과 된장의 갈변물질이 생성된다.

20. 동·식물체에 자외선을 쬐이면 활성화되는 비타민은?

- 가. 비타민 A 나. 비타민 D
다. 비타민 E 라. 비타민 K

21. 조리시 산패의 우려가 가장 큰 지방산은?

- 가. 카프로레산(caproic acid)
나. 리놀레산(linoleic acid)
다. 리놀렌산(linolenic acid)
라. 아이코사펜타에노산(eicosapentaenoic acid)

22. 다음의 당류 중 영양소를 공급할 수 없으나 식이섬유소로서 인체에 중요한 기능을 하는 것은?

- 가. 전분 나. 설탕
다. 맥아당 라. 펙틴

23. 어패류 가공에서 북어의 제조법은?

- 가. 염건법 나. 소건법
다. 동건법 라. 염장법

24. 양갱 제조에서 팔소를 굳히는 작용을 하는 재료는?

- 가. 젤라틴 나. 회분
다. 한천 라. 밀가루

25. 강화식품에 대한 설명으로 틀린 것은?

- 가. 식품에 원래 적게 들어 있는 영양소를 보충한다.
나. 식품의 가공 중 손실되기 쉬운 영양소를 보충한다.
다. 강화영양소로 비타민 A, 비타민 B, 칼슘(Ca) 등을 이용한다.
라. α-화 쌀은 대표적인 강화식품이다.

26. 다음 중 감미도가 가장 높은 것은?

- 가. 설탕 나. 과당
다. 포도당 라. 맥아당

27. 우유 가공품 중 발효유에 속하는 것은?

- 가. 가당연유 나. 무당연유
다. 전지분유 라. 요구르트

28. 하루 필요 열량이 2700kcal 일 때 이중 12%에 해당하는 열량을 단백질에서 얻으려 한다. 이 때 필요한 단백질의 양은?

- 가. 61g 나. 71g
다. 81g 라. 91g

29. 식품의 수분활성도(Aw)에 관련된 설명으로 틀린 것은?

- 가. 임의의 온도에서 순수한 물에 대한 그 식품이 나타내는 수분함량의 비율로 나타낸다.
나. 소금 절임은 수분활성을 낮게, 삼투압을 높게 하여 미생물의 생육을 억제하는 방법이다.
다. 식품 중의 수분활성은 식품 중 효소작용의 속도에 영향을 준다.
라. 식품 중 여러 화학반응은 수분활성에 큰 영향을 받는다.

30. 생선의 훈연 가공에 대한 설명으로 틀린 것은?

- 가. 훈연 특유의 맛과 향을 얻게 된다.
나. 연기 성분의 살균 작용으로 미생물 증식이 억제된다.
다. 열훈법이 냉훈법보다 제품의 장기 저장이 가능하다.
라. 생선의 건조가 일어난다.

31. 식당의 원가 요소 중 급식재료비에 속하는 것은?

- 가. 급료 나. 조리 제식품비
다. 수도 광열비 라. 연구 재료비

32. 녹색 채소의 데치기에 대한 설명으로 틀린 것은?

- 가. 데치는 조리수의 양이 많으면 영양소, 특히 비타민 C의 손실이 크다.
나. 데칠 때 식소다를 넣으면 엽록소가 페오피틴으로 변해 선명한 녹색이 된다.
다. 데치는 조리수의 양이 적으면 비점으로 올라가는 시간이 길어져 유기산과 많이 접촉하게 된다.
라. 데칠 때 소금을 넣으면 비타민C의 산화도 억제하고 채소의 색을 선명하게 한다.

33. 다음 중 시선향 우유의 특징은?
 가. 투명한 백색으로 약간의 감미를 가지고 있다.
 나. 물이 담긴 컵 속에 한 방울 떨어뜨렸을 때 구름같이 퍼져가며 내려간다.
 다. 진한 황색이며 특유한 냄새를 가지고 있다.
 라. 알코올과 우유를 동량으로 섞었을 때 백색의 응고가 일어난다.
34. 식단 작성 시 공급열량의 구성비로 가장 적절한 것은?
 가. 당질 50%, 자질 25%, 단백질 25%
 나. 당질 65%, 자질 20%, 단백질 15%
 다. 당질 75%, 자질 15%, 단백질 10%
 라. 당질 80%, 자질 10%, 단백질 10%
35. 오징어에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 가로로 형성되어 있는 근육섬유는 열을 가하면 줄어들어 성질이 있다.
 나. 무늬를 내고자 오징어에 칼집을 넣을 때에는 껍질이 붙어있던 바깥쪽으로 넣어야 한다.
 다. 오징어의 4겹 껍질 중 제일 안쪽의 진피는 몸의 축 방향으로 크게 수축한다.
 라. 오징어는 가로방향으로 평행하게 근섬유가 발달되어 있어 말린 오징어는 옆으로 잘 찢어진다.
36. 튀김유의 보관방법으로 옳지 않은 것은?
 가. 갈색병에 담아 서늘한 곳에 보관한다.
 나. 직경이 넓은 팬에 담아 서늘한 곳에 보관한다.
 다. 이물질이 걸러서 광선의 접촉을 피해 보관한다.
 라. 철제 팬에 튀긴 기름은 다른 그릇에 옮겨서 보관한다.
37. 다음의 식단 구성 중 편중되어 있는 영양가의 식품군은?

완두콩밥, 된장국, 장조림, 명란알 찜, 두부조림, 생선구이

 가. 탄수화물군 나. 단백질군
 다. 비타민/무기질군 라. 지방군
38. 다음 중 방 반죽의 발효시 가장 적합한 온도는?
 가. 15 ~ 20℃ 나. 25 ~ 30℃
 다. 45 ~ 50℃ 라. 55 ~ 60℃
39. 조리된 상태의 냉동식품을 해동하는 가장 좋은 방법은?
 가. 실온해동 나. 가열해동
 다. 저온해동 라. 침수해동
40. 트랜스지방은 식물성 기름에 어떤 원소를 첨가하는 과정에서 발생하는가?
 가. 수소 나. 질소
 다. 산소 라. 탄소
41. 난백의 기포성에 대한 설명으로 틀린 것은?
 가. 난백에 올리브유를 소량 첨가하면 거품이 잘 생기고 윤기도 난다.
 나. 난백은 냉장온도보다 실내온도에 저장했을 때 점도가 낮고 표면장력이 작아져 거품이 잘 생긴다.
 다. 신선한 달걀보다는 어느 정도 묵은 달걀이 수양난백이 많아 거품이 쉽게 형성된다.
 라. 난백의 거품이 형성된 후 설탕을 서서히 소량씩 첨가하면 안정성 있는 거품이 형성된다.
42. 염화마그네슘을 함유하고 있으며 김치나 생선절임용으로 주로 사용하는 소금은?
 가. 호염 나. 정제염
 다. 식탁염 라. 가공염
43. 생선의 신선도를 판별하는 방법으로 틀린 것은?
 가. 생선의 육질이 단단하고 탄력성이 있는 것이 신선하다.
 나. 눈의 수정체가 투명하지 않고 아가미색이 어두운 것은 신선하지 않다.
 다. 어체의 특유한 빛을 띠는 것이 신선하다.
 라. 트리메틸아민(TMA)이 많이 생성된 것이 신선하다.
44. 밀가루 반죽에 사용되는 물의 기능이 아닌 것은?
 가. 탄산가스 형성을 촉진한다.
 나. 소금의 용해를 도와 반죽에 골고루 섞이게 한다.
 다. 글루텐의 형성을 돕는다.
 라. 전분의 호화를 방지한다.
45. 버터와 마가린의 지방함량은 얼마인가?
 가. 50% 이상 나. 60% 이상
 다. 70% 이상 라. 80% 이상
46. 계량컵을 사용하여 밀가루를 계량할 때 가장 올바른 방법은?
 가. 체로 쳐서 가만히 수북하게 담아 주걱으로 깎아서 측정한다.
 나. 계량컵에 그대로 담아 주걱으로 깎아서 측정한다.
 다. 계량컵에 꼭꼭 눌러 담은 후 주걱으로 깎아서 측정한다.
 라. 계량컵을 가볍게 흔들어 주면서 담은 후, 주걱으로 깎아서 측정한다.
47. 급식인원이 500명인 단체급식소에서 가지조림을 하려고 한다. 가지의 1인당 중량이 30g 이고, 폐기율이 6%일 때 총 발주량은?
 가. 약 15kg 나. 약 16kg
 다. 약 20kg 라. 약 25kg
48. 다음 중 원가의 구성으로 틀린 것은?
 가. 직접원가 = 직접재료비 + 직접노무비 + 직접경비
 나. 제조원가 = 직접원가 + 제조간접비
 다. 총원가 = 제조원가 + 판매경비 + 일반관리비
 라. 판매가격 = 총원 + 판매경비

