

제빵 · 제과사 기능검정 예상문제 (28)

본지는 제빵·제과사 기능검정을 준비하는 기술인들을 위해 한국 산업인력 관리공단 출제기준에 따라 한국제과고등기술학교 홍행홍 교장이 펴낸 「제과·제빵 시험서」(1992, 광문각간)를 93년 11월부터 매월 연재하여왔다. 이번호에는 그 마지막편이 실린다. 저자인 홍교장은 서울대학교 농화학파와 미국의 A.I.B.를 졸업하고 제과학교에서 업계 기술인을 양성하는데 몸담고 있습니다.

식품위생

문제 127. LD50이란?

㉠ 실험동물의 50%가 사망할 때의 양을 말한다.

㉡ 실험 동물 50마리를 죽이는 양을 말한다.

㉢ 실험 동물 50Kg을 죽이는 양을 말한다.

㉣ 수명이 절반으로 줄어드는 양을 말한다.

문제 128. 일본에서 발생한 미나마타병의 원인이 된 금속은?

㉠ 비소 ㉡ 구리 ㉢ 카드뮴 ㉣ 수은

문제 129. 다음중 미나마타병의 유래는?

㉠ 공장 폐수 오염 ㉡ 화산오염

㉢ 방사능 오염 ㉣ 세균 오염

문제 130. 급성 수은 중독의 제일 중요한 증상은?

㉠ 구내염 ㉡ 청력 장애 ㉢ 보행 장애 ㉣ 치통

문제 131. 다음중 카드뮴에 의한 병명은?

㉠ 미나마타병 ㉡ 탄저병

㉢ 브르셀라병 ㉣ 이타이병

문제 132. 카드뮴에 대한 설명중 틀린 것은?

㉠ 아연과 공존하여 용출하면 위험성이 크다.

㉡ 알칼리성 식품에는 사용할 수 없다.

㉢ 알루미늄 용제에 사용한다.

㉣ 내수성이 좋으므로 도금으로 사용한다.

문제 133. 가구, 용기 또는 포장 제조용 금속에 함유되어 있으면 안되도록 규정된 유해 금속은?

㉠ 안티몬 ㉡ 아연 ㉢ 주석 ㉣ 카드뮴

문제 134. 다음 중 화학적 식중독의 원인이 아닌 것은?

㉠ 오염으로 첨가되는 유해물질

㉡ 대사 과정에서 생성되는 독성물질

㉢ 방사능에 의한 오염

㉣ 식품 제조중에 혼입 되는 유해물질

문제 135. 다음중 화학성 식중독의 가장 현저한 증상은?

㉠ 구토 ㉡ 고열 ㉢ 설사 ㉣ 경련

문제 136. 다음 중 화학적 식중독에서 나타나지 않는 증상은?

㉠ 고열 ㉡ 복통 ㉢ 설사 ㉣ 구토

문제 137. 화학 물질에 의한 식중독의 원인이 아닌 것은?

㉠ 메탄올 ㉡ 농약

㉢ 불량 첨가물 ㉣ 엔테로톡신

문제 138. 메틸 알코올의 중독 증상이 아닌 것은?

㉠ 실명 ㉡ 두통 ㉢ 환각 ㉣ 구토

문제 139. 다음중 시신경과 밀접한 관계가 있는 중독성분은?

㉠ 메틸알코올 ㉡ 파라티온 ㉢ 청산 ㉣ 수은

문제 140. 대부분의 식중독 세균 및 독소는 열에 약하므로 가열에 의해 예방이 가능하다. 그러나 가열하여도 식중독의 예방을 기대할 수 없는 균은?

㉠ 장염 비브리오균 ㉡ 병원성 대장균

㉢ 살모넬라균 ㉣ 포도상구균

문제 141. 채소류를 매개로 해서 감염되는 기생충은?

㉠ 간디스토마 ㉡ 폐디스토마

㉢ 광절열두충 ㉣ 회충

문제 142. 회충알을 사멸시킬수 있는 능력이 가장 강한 것은?

㉠ 건조 ㉡ 회충 ㉢ 방절 ㉣ 일광

문제 143. 구충(십이지장충)의 감염은?

㉠ 피부감염 ㉡ 음식물에 오염되어 감염

㉢ 경구적 감염 ㉣ 경구적 감염, 피부감염

문제 144. 채독증의 원인이 되는 기생충은?

㉠ 구충 ㉡ 회충 ㉢ 편충 ㉣ 동양모양선충

문제 145. 다음 기생충질환 중 우리 나라에서 감염률이 가장 높은 것은?

㉠ 십이지장충 ㉡ 회충

㉢ 편충 ㉣ 동양모양선충

문제 146. 청정 채소를 바르게 설명한 것은?

㉠ 화학비료로 재배한 채소

㉡ 세척한 채소

㉢ 분뇨로 재배한 채소

㉣ 중성세제로 깨끗이 씻은 채소

문제 147. 기생충과 중간숙주와의 관계가 틀린 것은?

㉠ 무구소충-소 ㉡ 유구조충-돼지

㉢ 광절 열두충-양 ㉣ 간흡충-민물고기

문제 148. 간디스토마에 감염될 수 있는 경우는?

㉠ 공기 전파 ㉡ 채소 생식

㉢ 민물고기를 요리한 도마 ㉣ 앵무새가 생식

문제 149. 다음 중 간디스토마의 가장 큰 유행 지역은?

㉠ 한강 상류 ㉡ 금강 유역

㉢ 낙동강 유역 ㉣ 섬진강 유역

문제 150. 간디스토마의 제1중간 숙주가 되는 것은?

㉠ 쇠우렁이 ㉡ 붕어 ㉢ 가재 ㉣ 모래무지

문제 151. 간디스토마의 제2중간 숙주는?

㉠ 참붕어 ㉡ 가재 ㉢ 쇠우렁 ㉣ 다슬기

문제 152. 민물붕어가 제2중간 숙주인 기생충은?

㉠ 폐흡충 ㉡ 간흡충 ㉢ 요충 ㉣ 황천 구충

문제 153. 폐디스토마의 제1중간 숙주는?

㉠ 가재 ㉡ 어류 ㉢ 다슬기 ㉣ 돼지

문제 154. 폐디스토마의 제2중간 숙주는?

㉠ 가재 ㉡ 뱀 ㉢ 참붕어 ㉣ 모래무지

문제 155. 페디스토마와 관계 깊은 것은?

- ㉠어패류 및 가제 ㉡육류 및 난류
- ㉢채소, 과일류 ㉣곤충 및 곰팡이

문제 156. 페디스토마의 설명 중 틀린 것은?

- ㉠제1중간 숙주는 게나 가제이다.
- ㉡인간의 소장에서 탈낭한다.
- ㉢최종적으로 인간의 폐에서 기생한다.
- ㉣제2중간 숙주에서는 피낭유충으로 기생한다.

문제 157. 돼지고기 생식으로 감염될 수 있는 기생충은?

- ㉠무구조충 및 열두조충
- ㉡유구조충 및 선모충
- ㉢십이지장충 및 회충
- ㉣유구조충 및 무구조충

문제 158. 돼지고기를 생식하거나 불충분하게 가열 조리하여 먹음으로써 감염되는 기생충 질환은?

- ㉠유구조충 ㉡무구조충
- ㉢간디스토마 ㉣회충

문제 159. 쇠고기를 생식 함으로써 감염되는 기생충 질환은?

- ㉠유구조충 ㉡무구조충
- ㉢선모충 ㉣톡소 플라즈마

문제 160. 유구조충(갈고리 촌충)과 무구 조충(민촌충)의 감염 방지법은?

- ㉠육류의 충분한 가열 ㉡패류의 생식 금지
- ㉢야채의 세척 ㉣붕어의 생식금지

문제 161. 식품첨가물 공정에 수록되어 있는 것 중 사용기준이 정하여진 것이 있다. 그 이유로 옳은 것은?

- ㉠생리작용 등으로 보아 사용되는 식품의 종류와 양을 한정하기 위함.
- ㉡안정성이 크므로 안심하고 사용할 수 있기 때문
- ㉢식품에 대한 보존효과가 우수하기 때문
- ㉣경제적으로 싸고 식품제조상 이점이 있기 때문

문제 162 다음 화합물 중 살균제로서 허용되어 있는 식품첨가물은?

- ㉠크레졸 ㉡승홍
- ㉢하라존 ㉣치아염소산나트륨

문제 163. 다음 중에서 살균제로 사용할 수 없

는 것은?

- ㉠표백분 ㉡치아염소산
- ㉢벤조산(안식향산) ㉣할라존

문제 164. 방부제를 가장 잘 설명한 것은?

- ㉠식품에 발생하는 해충을 멸살시키는 약제
- ㉡식품의 변질 및 부패를 방지하고 영양가와 신선도를 보존하는 약제
- ㉢곰팡이의 발육을 억제시키는 약제
- ㉣식품 중의 부패세균이나 전염병의 원인균을 사멸시키는 약제

문제 165. 방부제의 이상적인 조건이 아닌 것은?

- ㉠무미 무취하고 식품에 의하여 변화를 받지 않는 것
- ㉡미량으로 효력이 있고 내열성이며 사용하기 쉽고 구하기 쉬울 것
- ㉢독성이 아주 낮을 것
- ㉣식품에 액성에 따라 작용이 선택적일 것

문제 166. 방부제의 필수조건에 해당되지 않는 것은?

- ㉠내산성일 것
- ㉡미량으로 효력이 있을 것
- ㉢다량으로 효력이 있을 것
- ㉣독성이 없거나 매우 적을 것

문제 167. 빵이나 비스킷 등의 과자류 제조시에 사용하는 팽창제가 아닌 것은?

- ㉠탄산 암모늄 ㉡암모늄명반
- ㉢명반 ㉣프로피온산칼슘

문제 168. 과자류, 빵류 등에 팽창을 목적으로 첨가하는 첨가물은?

- ㉠접착제 ㉡유화제
- ㉢강화제 ㉣화학팽창제

문제 169. 다음 중 화학팽창제가 아닌 것은?

- ㉠명반(alum)
- ㉡암모늄명반(ammonium alum)
- ㉢탄산칼슘(calcium carbonate)
- ㉣염화암모늄(ammonium chloride)

문제 170. 다음 첨가물 살균제로 사용이 허가된 것은?

- ㉠치아염소산나트륨 ㉡술빈산칼륨
- ㉢안식향산나트륨 ㉣테히드로초산

문제 171. 물 소독에 있어서 염소의 작용을 좌

우하는 것은?

- ㉠시간 ㉡온도 ㉢pH ㉣이상 전부

문제 172. 밀가루의 표백과 숙성을 위하여 사용하는 첨가물은?

- ㉠유화제 ㉡밀가루 개량제
- ㉢화학 팽창제 ㉣접착제

문제 173. 유해 표백제로서 사용이 금지된 것은?

- ㉠아황산 나트륨 ㉡통가리트
- ㉢치아황산나트륨 ㉣산성아황산나트륨

문제 174. 빵에만 허용되는 방부제는?

- ㉠안식향산 ㉡프로피온산 나트륨
- ㉢술빈산 ㉣DHA

문제 175. 다음 중 강화제가 아닌 것은?

- ㉠비타민류 ㉡전분
- ㉢무기질 ㉣아미노산류

문제 176. 유지 산화 방지에 주로 사용되는 것은?

- ㉠비타민C ㉡가열 저장 ㉢비타민 E
- ㉣단백질 제거후 비타민 C 첨가

문제 177. 다음 중 산화 방지제를 가장 잘 설명한 것은?

- ㉠식품에 함유된 유지의 산화 속도를 억제하여 주는 물질
- ㉡식품 중의 부패 세균이나 전염병의 원인 세균을 사멸시키는 약제
- ㉢식품의 변질 및 부패를 방지하고, 식품의 영양가와 신선도를 보존하는 물질
- ㉣식품에 발생하는 해충을 멸살시키는 약제

문제 178. 빛깔이 있는 물질을 화학적으로 분해하여 무색으로 만드는 식품 첨가물은?

- ㉠표백제 ㉡개량제
- ㉢계면활성제 ㉣팽창제

문제 179 안식향산을 보존료로 사용할 수 있는 식품은?

- ㉠빵 ㉡과일 소오스 ㉢간장 ㉣식초

해답 127 - 가 128 - 라 129 - 가 130 - 가 131 - 라 132 - 나 133 - 라 134 - 나 135 - 가 136 - 가 137 - 라 138 - 다 139 - 가 140 - 라 141 - 라 142 - 라 143 - 라 144 - 가 145 - 다 146 - 가 147 - 다 148 - 다 149 - 다 150 - 가 151 - 나 152 - 다 153 - 다 154 - 가 155 - 가 156 - 가 157 - 나 158 - 가 159 - 다 160 - 가 161 - 가 162 - 라 163 - 다 164 - 나 165 - 라 166 - 다 167 - 라 168 - 라 169 - 다 170 - 가 171 - 라 172 - 나 173 - 나 174 - 나 175 - 나 176 - 다 177 - 가 178 - 가 179 - 다