

30. 대량생산 공장에서 많이 사용되는 오븐으로 반죽이 들어가는 입구와 제품이 나오는 출구가 서로 다른 오븐은?

- 가. 데크오븐 나. 터널오븐
- 다. 로터리 래크오븐 라. 컨벡션오븐

31. 전분의 노화에 영향을 주는 요인과 가장 거리가 먼 것은?

- 가. 전분의 종류
- 나. 전분의 농도
- 다. 당의 종류
- 라. 염류 또는 각종 이온의 함량

32. 케이크 제조에서 쇼트닝의 기본적인 3가지 기능과 가장 거리가 먼 것은?

- 가. 팽창기능 나. 윤택기능
- 다. 유화기능 라. 안정기능

33. 우유를 살균하는데는 여러가지 방법이 있는데 고온 단시간 살균법으로서 가장 적당한 조건은?

- 가. 72°C에서 15초 처리 후 냉각
- 나. 75°C 이상에서 15분 열처리
- 다. 130°C에서 2~3초 이내 처리
- 라. 62~65°C에서 30분 처리

34. 흰자를 사용하는 제품에 주석산 크림이나 식초를 첨가하는 이유로 부적당한 것은 ?

- 가. 알칼리성의 흰자를 중화함
- 나. pH를 낮춤으로 흰자를 강력하게 함
- 다. 풍미를 좋게 함
- 라. 색깔을 희게 함

35. 케이크 제조에 있어 계란의 기능으로 부적당한 것은?

- 가. 결합작용 나. 팽창작용
- 다. 유화작용 라. 수분보유작용

36. 베이킹파우더가 반응을 일으키면 주로 발생되는 가스는?

- 가. 질소가스 나. 암모니아가스
- 다. 탄산가스 라. 산소가스

37. 제빵용 밀가루 선택시 고려할 사항과 가장 거리가 먼 것은?

- 가. 단백질 양 나. 흡수율
- 다. 전분 양 라. 회분 양

38. 포도당의 감미도는?

- 가. 결정일 때 감미가 세다.
- 나. 수용액일 때 감미가 세다.
- 다. β-형일 때 감미가 세다.
- 라. 좌선성일 때 감미가 세다.

39. 모노글리세라이드(monoglyceride)와 디글리세라이드(diglyceride)는 제과에 있어 주로 어떤 역할을 하는가?

- 가. 유화제 나. 항산화제
- 다. 감미제 라. 필수영양제

40. 과당이나 포도당을 분해하여 CO₂ 가스와 알코올을 만드는 효소는?

- 가. 말타아제 나. 인버타아제
- 다. 프로테아제 라. 지마아제

41. 전분을 분해하는 효소는?

- 가. 리파아제 나. 아밀라아제
- 다. 프로테아제 라. 말타아제

42. 제과, 제빵용 건조재료 등과 팽창제 및 유지재료를 알맞은 배합율로 균일하게 혼합한 원료는?

- 가. 프리믹스(prepared flour mixes)
- 나. 팽창제(leavening agent)
- 다. 향신료(flavors and spices)
- 라. 밀가루 개선제(flour improvers)

43. 제빵시 경수를 사용할 때 조치사항이 아닌 것은 ?

- 가. 이스트 사용량 증가 나. 맥아 첨가
- 다. 이스트푸드양 감소 라. 급수량 감소

44. 이스트푸드의 역할이 아닌 것은?

- 가. 빵의 부피를 크게 한다.
- 나. 빵의 향기를 좋게 한다.
- 다. 반죽 개량제 역할을 한다.
- 라. 빵의 촉감을 좋게 한다.

45. 페리노그래프에 관한 설명 중 틀린 것은?

- 가. 흡수율 측정 나. 믹싱시간 측정
- 다. 믹싱내구성 측정 라. 전분의 점도 측정

46. 다음 중 효소와 기질명이 서로 맞지 않는 것은?

- 가. 리파아제-지방질 나. 아밀라아제-섬유소
- 다. 펩신-단백질 라. 말타아제-맥아당

47. 콜레스테롤에 관한 설명 중 잘못된 것은?

- 가. 담즙의 성분이다.
- 나. 비타민 D₃의 전구체가 된다.
- 다. 탄수화물 중 다당류에 속한다.
- 라. 다량 섭취시 동맥경화의 원인물질이 된다.

48. 두가지 식품을 섞어서 음식을 만들 때 단백질의 상호보완 작용이 가장 큰 것은?

- 가. 우유로 반죽한 빵
- 나. 쌀과 보리를 섞은 잡곡밥
- 다. 쌀과 밀을 섞은 잡곡밥
- 라. 밀가루와 옥수수 가루를 섞어서 만든 빵

49. 신체를 구성하는 무기질은 체중의 몇 % 정도를 차지하는가?

- 가. 4% 나. 24 %
- 다. 54% 라. 84%

50. 아밀로펙틴에 대하여 잘못 설명한 것은?

- 가. 아밀로오스보다 분자구조가 크고 복잡하다.
- 나. 결합형태가 α -1,4결합과 α -1,6결합으로 되어 있다.
- 다. 포도당 6개 단위의 나선형 구조로 되어 있다.
- 라. 노화가 쉽게 일어나지 않는다.

51. 식품의 부패방지와 모두 관계가 있는 항은?

- 가. 방사선, 조미료 첨가, 농축
- 나. 가열, 냉장, 중량
- 다. 탈수, 식염첨가, 외관
- 라. 냉동, 보존료 첨가, 자외선 조사

52. 제과, 제빵작업에 종사해도 무관한 질병은?

- 가. 이질 나. 약물 중독
- 다. 결핵 라. 번비

53. 면실유의 정제가 불충분할 때 남아서 중독을 일으키는 물질은 ?

- 가. 고시폴 나. 리신
- 다. 아미그달린 라. 솔라닌

54. 밀가루 등으로 오인하여 많은 식중독을 유발하며 습진성 피부질환 등의 증상을 보이는 것은?

- 가. 수은 나. 비소
- 다. 납 라. 이연

55. 빵 및 생과자류에 사용할 수 없는 유해성 보존료와 거리가 먼 것은 ?

- 가. 붕산 나. 포름알데히드
- 다. 승홍 라. 프로피온산 염류

56. 식품을 제조·가공 또는 보존시 식품에 첨가·혼합·침윤 기타 방법으로 사용되는 물질은?

- 가. 식품첨가물 나. 식품
- 다. 화학적 합성품 라. 기구

57. 발효가 부패와 다른 점은?

- 가. 성분의 변화가 일어난다.
- 나. 미생물이 작용한다.
- 다. 가스가 발생한다.
- 라. 생산물을 식용으로 할수 있다.

58. 알레르기(allergy)성 식중독의 주된 원인 식품은?

- 가. 오징어 나. 콩치
- 다. 갈치 라. 광어

59. 다음 중 병원체가 바이러스인 질병은?

- 가. 폴리오 나. 결핵
- 다. 디프테리아 라. 성홍열

60. 다음과 같은 특징을 같은 독소형 식중독은?

- 가. 보툴리누스균에 의한 식중독
- 나. 장염비브리오균에 의한 식중독
- 다. 병원성 대장균에 의한 식중독
- 라. 포도상구균에 의한 식중독

답안

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