

## 수산가공학

### 2016년 시행 5급 공채(기술) 제2차시험

응시번호 :

성명 :

제 1 문. 어류가공 부산물의 이용에 관하여 다음 물음에 답하시오. (총 20점)

- 1) 어분의 제조 공정에 대하여 설명하시오. (10점)
- 2) 어유의 정제 공정인 탈검, 탈산, 탈색, 윈터리제이션(winterization) 및 탈취 공정에 대하여 설명하시오. (10점)

제 2 문. 통조림은 저장수명이 길고 안전하며, 이용의 편리성 등의 장점이 있는 반면 가공 저장 중에 용기와 육성분의 변화 등으로 인하여 제품의 상품가치에 커다란 문제를 일으키기도 한다. 다음 물음에 답하시오. (총 20점)

- 1) 통조림 용기의 내면에 사용되는 도료의 종류와 특성에 대해 설명하시오. (10점)
- 2) 통조림 내용물의 품질변화 현상에 대해 설명하시오. (10점)

제 3 문. 조기를 이용하여 어육 연제품을 제조하고자 한다. 다음 물음에 답하시오.

(총 10점)

- 1) 일반적인 가공공정을 도식화하시오. (3점)
- 2) 연제품의 겔 형성에 영향을 주는 요인에 대해 설명하시오. (7점)

## 인사혁신처 시험출제과장