

수산가공학

2018년도 국가공무원 5급(기술) 공개경쟁채용 제2차시험

응시번호 :

성명 :

제 1 문. 동결처리는 수산물의 고유한 품질을 장기간 유지할 수 있도록 해준다. 다음 물음에 답하시오. (총 15점)

- 1) 완만동결법과 급속동결법의 차이를 설명하시오. (2점)
- 2) 수산 동결품 제조 시 활용되는 빙의처리(glazing) 방법에 대하여 기술하시오. (3점)
- 3) 수산물의 동결저장 중 품질변화에 대하여 설명하시오. (10점)

제 2 문. 수산 훈제품은 수산물을 훈연하여 독특한 풍미와 보존성을 갖도록 만든 가공품이다. 다음 물음에 답하시오. (총 15점)

- 1) 훈연에 의한 보존성 향상을 항균성과 항산화 측면에서 설명하시오. (10점)
- 2) 훈제법의 종류와 그 방법에 대하여 기술하시오. (5점)

제 3 문. 해조류에서 추출되는 한천은 식품, 화장품, 의료 소재 산업에서 다양한 용도로 사용되고 있다. 다음 물음에 답하시오. (총 20점)

- 1) 한천의 주요 구성성분과 한천 겔(gel)의 물리적 특성에 대하여 설명하시오. (5점)
- 2) 자연한천의 제조공정을 나열하고, 각 공정에 대하여 설명하시오. (15점)

인사혁신처 시험출제과장