

## 수산가공학

### 2014년 시행 5급(기술) 공채 제2차시험

응시번호 :

성명 :

제 1 문. 수산식품을 제조할 때, 위생적 안전성을 높이기 위하여 식품위해요소 중점관리 기준(HACCP)을 적용하고 있다. 다음 물음에 답하시오. (총 15점)

- 1) HACCP의 정의를 기술하시오. (5점)
- 2) HACCP의 선행프로그램 2가지에 대하여 설명하시오. (5점)
- 3) HACCP의 기본 7원칙을 기술하시오. (5점)

제 2 문. 고등어는 축육에 비하여 지질의 산패가 빠르게 진행된다. 다음 물음에 답하시오. (총 10점)

- 1) 고등어가 축육에 비하여 산패가 빠르게 진행되는 이유에 대하여 설명하시오. (5점)
- 2) 지질의 산패 요인 및 억제 방법에 대하여 설명하시오. (5점)

제 3 문. 염장법은 어패류에 소금을 첨가하여 저장성과 풍미를 향상시키는 가공방법이다. 다음 물음에 답하시오. (총 10점)

- 1) 염장법의 보존성 증대 원리에 대하여 설명하시오. (5점)
- 2) 어패류에 적용되는 염장법의 종류에 대하여 설명하시오. (5점)

제 4 문. 우리나라 수산가공품 중 냉동품이 전체 생산량의 70% 이상을 차지하고 있다. 다음 물음에 답하시오. (총 15점)

- 1) 냉동품이 장기저장되는 이유에 대하여 설명하시오. (5점)
- 2) 수산물 냉동품의 일반적인 제조공정에 대하여 설명하시오. (5점)
- 3) 냉동품의 동결저장 중 품질변화에 대하여 설명하시오. (5점)

## 안전행정부 시험출제과장