

수산가공학

2023년도 국가공무원 5급(기술) 공개경쟁채용 제2차시험

응시번호 :

성명 :

제 1 문. 수산 훈제품은 어패류를 염지한 다음 연기를 쐬어 건조한 것으로 독특한
풍미와 함께 저장성을 부여한 가공품이다. 다음 물음에 답하시오. (총 15점)

- 1) 수산 훈제품의 훈연 과정에 사용되는 훈연재(燻煙材)에 대해 설명하시오. (5점)
- 2) 훈연으로 인한 어패류의 물리·화학적 품질 변화에 대해 설명하시오. (10점)

제 2 문. 연제품은 근원섬유 단백질(myofibrillar protein)을 추출한 다음 가열하여
겔(gel)화한 가공품이다. 다음 물음에 답하시오. (총 15점)

- 1) 어류 근육 단백질을 용해도(solubility)에 따라 분류하고, 각각에 대해 설명하시오.
(5점)
- 2) 해동된 연육(surimi)을 활용하여 튀김어묵을 제조하고자 한다. 제조공정에
대해 설명하시오. (7점)
- 3) 어묵과 어육소시지의 차이점에 대해 설명하시오. (3점)

제 3 문. 수산 가공 부산물이나 가공에 적합하지 않은 소형 잡어 등을 이용하여
어분(魚粉)을 생산할 수 있다. 다음 물음에 답하시오. (총 20점)

- 1) 어분의 제조 과정 중 자숙 공정의 목적과 자숙 공정 시 주의사항에 대해
설명하시오. (10점)
- 2) 어분 저장 중 발생할 수 있는 변화와 어분 활용 방안에 대해 설명하시오.
(10점)

인사혁신처 시험출제과장