

수산가공학

2007년 시행 행정고등고시[기술직] 제2차시험

응시번호 :

성명 :

제 1 문. 고등어는 고도불포화지방산이 풍부하여 건강식품으로 알려져 있다. 반면 이들 고도불포화지방산이 산패되면 품질저하의 원인이 되는 단점이 있다. 이와 관련하여 다음 물음에 답하시오. (총 20점)

- 1) 고등어에 함유되어 있는 대표적인 고도불포화지방산 2종류의 화학구조적 특성 및 생리기능적 효과를 기술하시오. (6점)
- 2) 지질의 자동산화 기작에 대하여 기술하시오. (6점)
- 3) 지질산화의 방지방법에 대하여 기술하시오. (8점)

제 2 문. 어육연제품의 가공공정을 도식화하고, 가장 큰 특징인 탄력의 형성에 영향을 미치는 요인에 대하여 설명하시오. 그리고 어묵, 어육 소시지와 어육햄의 특성을 식품기호학적 측면에서 서술하시오. (15점)

제 3 문. 우리나라 전통 수산발효식품은 저장성 부여를 목적으로 다량의 식염을 가하여 제조한다. 수산발효식품은 젓갈, 액젓, 식해로 분류할 수 있는데, 이들의 특성을 각각 설명하고 저염화 기술에 대하여 기술하시오. (15점)

중앙인사위원회 출제관리과장