



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제135회

시험시간: 100분

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	-------	----------	--	--------	--

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 13문제 중 10문제를 선택하여 설명하십시오. (각10점)

1. 포스트바이오틱스(Postbiotics)
2. 초가공식품(Ultra-processed foods)
3. 식품보존에서의 Hurdle effect
4. 최소가공(Minimal processing)
5. 밀키트(Meal Kit)
6. 식품의 염장 후에 일어나는 변화
7. pH와 살균온도(살균지표 세균)
8. 맛의 손실과 억제제의 차이
9. 관능검사의 목적과 범위 및 고려 사항
10. 검체의 무게를 달 때 “정밀히 단다”와 “약”의 의미
11. 간헐적 살균 방법과 효과
12. 포도주 제조 시 아황산가스(SO₂)를 첨가하는 이유
13. 식품위생법(식품공전)에서 정한 온도(℃) 기준과 범위

표준온도 ()℃	미온 (~)℃	열탕	약()℃
상온 (~)℃	찬물 ()℃이하	냉장	(~)℃
실온 (~)℃	온탕 (~)℃	냉동	()℃이하



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제135회

시험시간: 100분

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	-------	----------	--	--------	--

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 중간수분식품의 정의, 장점, 제조방법과 이를 이용한 식품에 대하여 설명하십시오.
2. 튀김에 사용하는 식용유의 조건에 관하여 설명하십시오.
3. 대체식품의 정의 및 장·단점에 관하여 설명하십시오.
4. 전분의 호화·노화를 각각 설명하고 노화를 억제할 수 있는 방법을 설명하십시오.
5. 건강기능식품 기능성 원료인정 신청서로 제출해야 하는 자료의 내용 및 요건을 설명하십시오.
6. 식품 건조 시 발생하는 이화학적인 변화를 설명하십시오.



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제135회

시험시간: 100분

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	-------	----------	--	--------	--

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 식품품질수명기간에 대하여 설명하십시오.
2. 친환경 식품 포장의 필요성과 종류를 설명하십시오.
3. 영양표시 필수사항 중 표시대상영양성분 9가지를 쓰고, 추가표시하거나 강조표시하고자 하는 영양성분의 기재사항에 대하여 설명하십시오.
4. GMP에서 정한 4대 기준서를 쓰고, 그 중 제조위생관리 기준서에 포함되어야 할 내용을 설명하십시오.
5. 적포도주와 백포도주의 제조방법과 품질특성을 발효온도와 보관온도의 관점에서 비교 설명하십시오.
6. 식품의 콜로이드성에 대하여 설명하십시오.



국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제135회

시험시간: 100분

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	-------	----------	--	--------	--

▶수험자 응시 종목 일치 여부, 문제지 인쇄 상태 및 교시별 문제수를 반드시 확인하십시오◀

※ 총 6문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 유지산화속도에 영향을 주는 요인을 설명하십시오.
2. 메디푸드(Medifood)의 정의 및 분류와 산업화 전망에 대하여 설명하십시오.
3. 냉동건조의 원리, 공정 순서 및 장·단점을 설명하십시오.
4. 제조방법에 따른 간장의 종류와 한국산업표준(KS)에서 정한 총질소함량에 따른 등급기준을 설명하십시오.
5. HACCP와 TACCP system의 목적을 각각 설명하십시오.
6. 1인 소량소비와 고물가시대에 적합한 제품개발 방안을 작성하십시오.