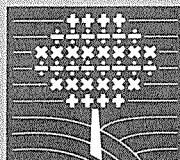


제빵 · 제과사 기능검정 예상문제 24



본지는 제빵 · 제과사 기능검정을 준비하는 기술인들을 위해 한국산업인력 관리공단 출제기준에 따라 한국제과고등기술학교 홍행홍 교장이 펴낸 「제과 · 제빵사 시험」서 (1992, 광문각)를 매월 연재합니다.
저자인 홍교장은 서울대학교 농화학과와 미국의 A. I. B.를 졸업하고, 제과학교에서 업계 기술인을 양성하는데 몸담고 있습니다.

영양학

문제 122

소장에서 흡수될 때 비타민 D와 같은 지용성 비타민은 어떤 영양소와 같은 경로를 통하여 흡수되는가?

- | | |
|--------|--------|
| 가. 당질 | 나. 지방질 |
| 다. 단백질 | 라. 무기질 |

문제 123

다음 중에서 비타민 A의 결핍증과 관계가 없는 것은?

- | | |
|----------|-------------|
| 가. 안구건조증 | 나. 구루병 |
| 다. 암맹증 | 라. 상피세포 각질화 |

문제 124

결핍에 의하여 시홍 형성이 안되어 암맹증을 유발시키는 비타민은?

- | | |
|----------|----------|
| 가. 비타민 A | 나. 비타민 C |
| 다. 비타민 E | 라. 비타민 K |

문제 125

비타민 D의 주된 기능은?

- | |
|-----------------|
| 가. 철분의 흡수 촉진 |
| 나. 칼슘과 인의 흡수 촉진 |
| 다. 적혈구의 형성 |
| 라. 비타민 C의 흡수 촉진 |

문제 126

다음 사항중 연결이 잘못된 것은?

- | |
|--|
| 가. 비타민 B ₁ - 각기병 - 쌀겨, 돼지고기 |
| 나. 비타민 A - 상피세포 각질화 - 버터, 녹황색채소 |
| 다. 비타민 C - 과혈병 - 신선한 과일, 채소 |
| 라. 비타민 D - 발육부진 - 간유 |

문제 127

다음 연결중 맞지 않는 항목은?

- | |
|-------------------------------------|
| 가. 비타민 B ₁ - 당질의 대사 |
| 나. 비타민 B ₁₂ - Co(코발트 함유) |
| 다. 비타민 A - 지질의 흡수 |
| 라. 비타민 K - 혈액의 응고 |

문제 128

비타민 C의 결핍증과 관계가 없는 것은?

- | |
|----------------|
| 가. 잇몸의 부종 및 출혈 |
| 나. 상처치료의 회복지연 |
| 다. 신경쇠약 및 불면증 |
| 라. 치아의 탈락 및 골절 |

문제 129

비타민 B₁₂의 주된 생리작용은?

- | | |
|-------------|-----------|
| 가. 적혈구의 조성 | 나. 철분의 산화 |
| 다. 아미노산의 합성 | 라. 당질의 대사 |

문제 130

다음 중에서 비타민의 기능이 아닌 것은 어느 것인가?

- | | |
|------------|------------------|
| 가. 대사촉진 | 나. 혈액의 분비촉진 및 억제 |
| 다. 조효소의 성분 | 라. 체온 조절 |

문제 131

비타민 A의 가장 좋은 급원 식품은?

- | | |
|-------|--------|
| 가. 당근 | 나. 시금치 |
| 다. 우유 | 라. 쇠간 |

문제 132

다음 중 열에 가장 안정한 비타민은?

- | | |
|----------|----------|
| 가. 비타민 A | 나. 비타민 C |
| 다. 비타민 E | 라. 비타민 K |

문제 133

쌀 등에 강화시켜 강화미에 이용할 수 있는 비타민은?

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 가. 비타민 A | 나. 비타민 B ₁ |
| 다. 비타민 B ₂ | 라. 비타민 D |

문제 134

비타민 A의 체내 저장량이 가장 많은 것은?

- | | |
|-------|-------|
| 가. 신장 | 나. 간 |
| 다. 근육 | 라. 혈액 |

문제 135

비타민의 설명으로 적합하지 못한 것은?

- | |
|---------------------------------|
| 가. 측정단위는 보통 그램(gram)으로 사용한다. |
| 나. 사람은 비타민을 합성하지 못한다. |
| 다. 생명현상에 절대적으로 필요하다. |
| 라. 지용성 비타민은 비타민 A, D, E, K 등이다. |

문제 136

비타민 중에서 과잉 섭취에 의해 과잉증을 나타낼 수 있는 것은?

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 가. 비타민 B ₁ | 나. 비타민 B ₂ |
| 다. 비타민 C | 라. 비타민 D |

문제 137

비타민 E가 인체내에서 주로 하는 작용은?

- | | |
|--------------|-------------|
| 가. 근육의 건강 유지 | 나. 뇌의 정상 유지 |
| 다. 혈액의 형성 | 라. 산화 방지 |

문제 138

비타민 C의 생리작용과 관계가 없는 것은?

- | | |
|--------------|---------------|
| 가. 결체 조직의 재생 | 나. 질병에 대한 저항력 |
| 다. 당질의 대사 | 라. 모세혈관의 힘 유지 |

문제 139

비타민 C가 가장 많이 함유되어 있는 식품은?

- | | |
|--------|--------|
| 가. 풋고추 | 나. 사과 |
| 다. 미역 | 라. 양배추 |

문제 140

결핍에 의해 각기병을 유발시키는 비타민은?

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 가. 비타민 A | 나. 비타민 B ₁ |
| 다. 비타민 B ₂ | 라. 비타민 K |

문제 141

임산부나 노인에게 문제되는 골다공증 예방에 가장 좋은 식품은?

- | | |
|-------|-------|
| 가. 간 | 나. 우유 |
| 다. 파일 | 라. 콩 |

문제 142

다음 비타민 중에서 1일 권장량이 가장 많은 비타민은?

- | | |
|----------|-----------------------|
| 가. 비타민 A | 나. 비타민 B ₁ |
| 다. 비타민 C | 라. 비타민 K |

문제 143

소화 흡수율이 가장 높은 영양소는?

- | | |
|--------|--------|
| 가. 당질 | 나. 지방질 |
| 다. 단백질 | 라. 무기질 |

문제 144

다음 소화흡수에 대한 설명으로 적합하지 못한 것은?

- 가. 알콜은 주로 위에서 흡수된다.
- 나. 수분은 주로 대장에서 흡수된다.
- 다. 소화율이 높은 순위는 단백질, 지방, 당질 순이다.
- 라. 지질이 흡수되려면 글리세롤과 지방산으로 분해되어야 한다.

문제 145

대장의 작용에 대해 잘못 설명된 것은?

- 가. 섬유소가 가수분해된다.
- 나. 수분이 흡수된다.
- 다. 음식물의 부폐와 발효가 일어난다.

라. 대장에는 장내 세균이 존재한다.

문제 146

단백질의 소화흡수는 주로 어디서 일어나는가?

- | | |
|-------------|-----------|
| 가. 위 | 나. 소장의 상부 |
| 다. 소장의 중간부위 | 라. 소장의 하부 |

문제 147

지방의 소화 흡수의 설명으로 적합하지 못한 것은?

- 가. 위에서 정체하는 시간이 길다.
- 나. 주로 위에서 상당부분이 분해된다.
- 다. 담즙에 의해 유화지방으로 되어 소화가 용이하게 된다.
- 라. 췌액의 리파제에 의해 분해되며 소장에서 95%가 흡수된다.

문제 148

밀가루에 설탕과 우유를 섞어 빵을 만들어 먹었다면 소장에서 흡수될 수 있는 단당류의 종류는?

- | | |
|-------------|-------------------|
| 가. 포도당, 포도당 | 나. 과당, 갈락토오스 |
| 다. 포도당, 과당 | 라. 포도당, 과당, 갈락토오스 |

문제 149

다음 중 단백질의 소화효소는?

- | | |
|---------|---------|
| 가. 아밀라제 | 나. 셀루라제 |
| 다. 리파제 | 라. 웨신 |

문제 150

단백질의 소화에 대한 기술로서 틀린 항목은?

- 가. 위에서는 웨신이 분비되어 단백질을 소화시킨다.
- 나. 소장에서는 단백질의 가수분해 효소는 전혀 분비되지 않는다.
- 다. 단백질을 구강내에서는 전혀 소화되지 않는다.
- 라. 췌장에서 트립신이 분비되어 단백질을 소화시킨다.

문제 151

단당류의 흡수경로 중 맞는 것은?

- | |
|--------------------|
| 가. 유미관→가슴관→대정맥→염통 |
| 나. 유미관→문맥→대정맥→염통 |
| 다. 모세혈관→가슴관→대정맥→염통 |
| 라. 모세혈관→문맥→대정맥→염통 |

문제 152

체내에서 수분의 기능이 아닌 것은?

- | | |
|------------|------------|
| 가. 영양소의 운반 | 나. 체온의 조절 |
| 다. 신경자극전달 | 라. 노폐물의 운반 |

문제 153

물은 성인 체중의 몇%를 차지하는가?

- | | |
|----------|----------|
| 가. 약 70% | 나. 약 60% |
| 다. 약 50% | 라. 약 40% |

문제 154

다음 중에서 연결이 잘못된 것은?

- | | |
|--------------|---------------|
| 가. 아밀라제 - 전분 | 나. 프티알린 - 단백질 |
| 다. 리파제 - 지방 | 라. 파파인 - 단백질 |

문제 155

효소의 특징에 대한 설명 중 옳지 않은 것은?

- 가. 효소가 반응하는 데에는 최적 온도가 있다.
- 나. 효소는 기질(반응물질)에 대한 특이성을 갖는다.
- 다. 효소의 반응은 반응 억제물질과 활성물질이 있다.
- 라. 효소는 무기촉매와 똑같은 특성을 갖는다.

문제 156

식소다를 넣고 빵을 만들 때 찐 빵이 누런색으로 변하는 까닭은?

- | | |
|----------------------|------------|
| 가. 효소적 갈변 | 나. 비효소적 갈변 |
| 다. 플라본색소가 알칼리에 의해 변색 | |
| 라. 가열에 의한 변색 | |

문제 157

기본적인 맛이 아닌 것은?

- | | |
|-------|--------|
| 가. 단맛 | 나. 신맛 |
| 다. 짠맛 | 라. 매운맛 |

문제 158

다음 맛 성분 중 혀의 앞부분에서 가장 강하게 느껴지는 것은?

- | | |
|-------|-------|
| 가. 단맛 | 나. 쓴맛 |
| 다. 짠맛 | 라. 신맛 |

문제 159

온도가 낮아질수록 맛의 저하가 심한 것은?

- | | |
|-------|-------|
| 가. 단맛 | 나. 쓴맛 |
| 다. 짠맛 | 라. 신맛 |

문제 160

혀에서 미각이 가장 예민한 온도는?

- | | |
|---------|---------|
| 가. 10°C | 나. 20°C |
| 다. 30°C | 라. 40°C |

해답

- 122-나 123-나 124-가 125-나 126-라 127-다 128-다 129-가 130-라 131-라 132-다 133-나 134-나 135-가 136-라
 137-라 138-다 139-가 140-나 141-나 142-다 143-가 144-다 145-가 146-나 147-나 148-라 149-라 150-나 151-라
 152-다 153-나 154-나 155-라 156-다 157-라 158-가 159-나 160-다