

[2021년 교육청 공개경쟁 식품화학 총평]

단원	문항수	출제율	단원	문항수	출제율
수분	2	10%	식품의 색과 갈변	3	15%
탄수화물	4	20%	식품의 맛	0	0%
지질	3	15%	식품의 냄새	0	0%
단백질	2	10%	효소	2	10%
비타민	2	10%	식품의 물리적 성질	0	0%
무기질	1	5%	건강기능식품	1	5%

식품화학 문제의 난이도도 크게 높지 않았습니다. 그동안 대방고시학원 커리큘럼을 따라오며 철저히 반복해온 친구들은 90점 이상의 높은 점수가 기대됩니다.

수분파트에서는 수분활성도와 식품의 변화 문제와 등은 흡습, 탈습곡선에 대한 문제가 출제되었습니다. 탄수화물 파트에서는 단당류 및 소당류에서 2문항(락토스, 소비톨)이 출제되었고, 다당류에서는 전분과 관련된 문제만 2개 출제되었습니다. 아밀로스와 아밀로펙틴의 특징을 5개의 보기 중 옳은 것을 고르는 문제가 출제되었으나 쉽게 정답을 맞출 수 있었을 것이라 생각합니다. 지질파트는 지질의 화학적 특성(검화가)과 유지의 산패에 관련된 2문항을 포함해 총 3문항이 출제되었으며, 단백질 파트는 비슷한 유형으로 아미노산과 단백질을 찾는 문제가 출제되었습니다. 색과 갈변파트에서 3문항이 출제 되었으나, 예전부터 다수의 문제가 출제되는 파트로 대비해왔기 때문에 어렵지 않게 풀었을 것입니다. 카로티노이드의 구조적 특징, 아스타잔틴, 캐러멜화 반응 등 칠판에 그림으로도 여러번 그려줬던 부분이 출제되었습니다.

효소파트에서는 polyphenoloxidase와 식품 가공에 사용되는 효소와 용도를 연결하는 문제가 출제되었으며, 특히 식품 가공에 사용되는 효소 부분은 기본이론부터 심화, 문풀까지 꾸준히 반복했던 부분이라 쉽게 맞췄을 것이라 기대해 봅니다!!

마지막으로 교육청 시험에서는 출제된 적 없는 건강기능식품에 대한 문제가 출제되었습니다. 이미 상반기에 보건연구사 등 여러 시험에서 건강기능식품 파트가 출제되고 있는 경향을 설명한 적이 있기 때문에 당황하지 않았을 것이라 생각되며, 문제와 보기를 잘 읽어보면 충분히 해결할 수 있는 난이도로 출제되었습니다. 하지만 최근 건강기능식품에 대한 출제가 여러지역에서 이루어지고 있는 만큼 이 부분에 대한 대비를 철저히 해야 할 것 같습니다.

5과목을 준비하며 많이 힘들었겠지만, 전공과목의 고득점으로 꼭 합격의 영광이 함께 하길 기대해봅니다. 그동안 수고많으셨습니다.