

[총평] 2018.10.13. 시행 서울시 보건연구사 식품화학 총평

단원	문항수	세부내용
수분	2	자유수와 결합수
		등온흡습 및 탈습곡선
탄수화물	5	다당류 특징
		단당류 유도체
		전분의 호화와 노화
		펙틴분해효소
		아밀로스과 아밀로펙틴
지질	2	유지의 화학적 시험
		유도지질
단백질	2	단백질을 구성하지 아미노산
		단백질의 변성
비타민	1	수용성 비타민의 특성과 기능
무기질	1	무기질의 생리기능
색과 갈변	2	마이야르 반응에 영향을 주는 인자
	1	카로티노이드류의 종류
식품의 물성	1	물성 관련 용어정의
독성물질	1	식물성 독성물질
식품위생학 관련	2	화학성식중독 - 유기성 위해인자
		식품첨가물의 분류, 종류 및 용도 연결

- ▶ 이번 서울시 식품화학 시험은 대체적으로 어렵지 않게 출제되었으며, 각 단원별 문항수도 기존에 알려진것과 비슷한 비율로 출제 되었습니다. 지문의 길이가 길지 않고 간단하게 정답을 알 수 있는 문제들의 비율도 많아 수험생들의 체감 난이도도 높지 않았을 것으로 예상됩니다.
- ▶ 이번시험에도 식품위생학과 관련된 문제가 출제되었으며, 기존에 알려드린 대로 위생학 문제에 대한 대비를 한 수험생은 어렵게 풀지 않았을 것이나 전혀 위생파트 공부가 없었다면 정답을 맞추긴 힘들었을 것으로 생각됩니다.
- ▶ 전체적으로 문제의 보기 내용이 구체적이고 자세하여 많이 고민 하거나 혼동되게 출제되지 않아서, 기본 이론의 개념을 철저히 암기해 두었다면 기존보다 좀 더 높은 점수를 취득한 수험생들이 많을 것으로 예상됩니다.