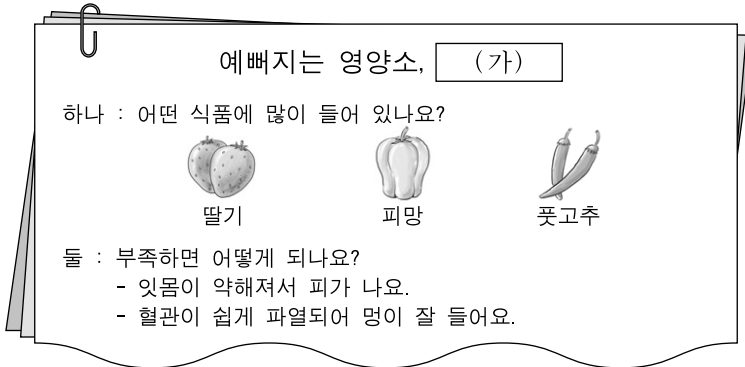


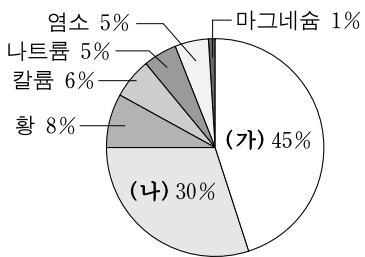


6. 다음은 영양 관련 홍보물의 일부이다. (가)에 해당하는 비타민에 대한 설명으로 옳은 것은? [3점]



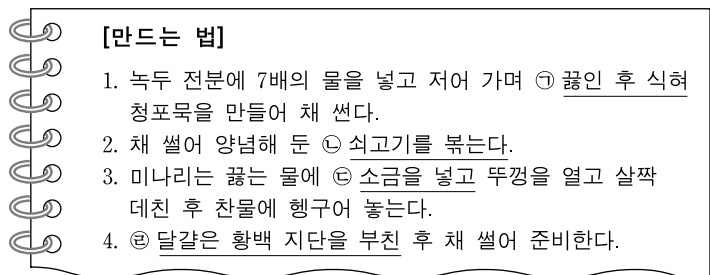
- ① 기름에 잘 녹는다.
- ② 철분의 흡수를 돕는다.
- ③ 트립토판으로부터 합성된다.
- ④ 산과 알칼리 균형을 조절한다.
- ⑤ 열에 의해 쉽게 파괴되지 않는다.

7. 그래프는 신체를 구성하는 다량 무기질 함량의 비율을 나타낸 것이다. (가), (나)에 대한 설명으로 옳은 것은?



- ① (가)는 탄산음료에 많이 들어 있다.
- ② (가)는 헤모글로빈의 구성 성분이다.
- ③ (나)는 티록신의 구성 성분이다.
- ④ (나)의 과량 섭취는 고혈압의 원인이 된다.
- ⑤ (가)와 (나)는 골격과 치아의 구성 성분이다.

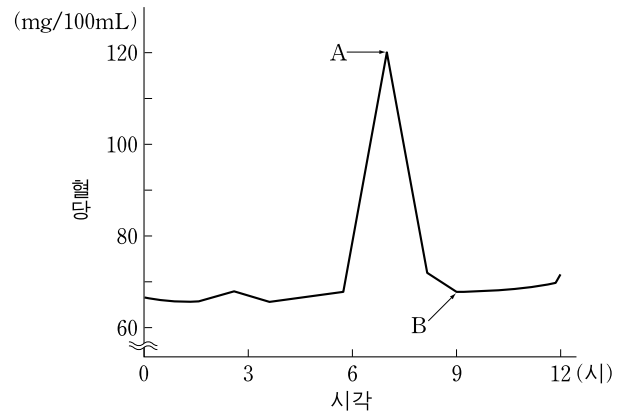
8. 다음은 탕평채를 만드는 조리 과정의 일부이다. ㉠~㉣에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



- <보기>
- ㉠. ㉠에 의해 녹두 전분이 겔화되었다.
  - ㉡. ㉡에 의해 미오글로빈이 옥시미오글로빈으로 변화되었다.
  - ㉢. ㉢에 의해 미나리의 클로로필이 페오피틴으로 변화되었다.
  - ㉣. ㉣에 의해 단백질이 변성되었다.

- ① ㉠, ㉡
- ② ㉠, ㉢
- ③ ㉡, ㉢
- ④ ㉡, ㉣
- ⑤ ㉢, ㉣

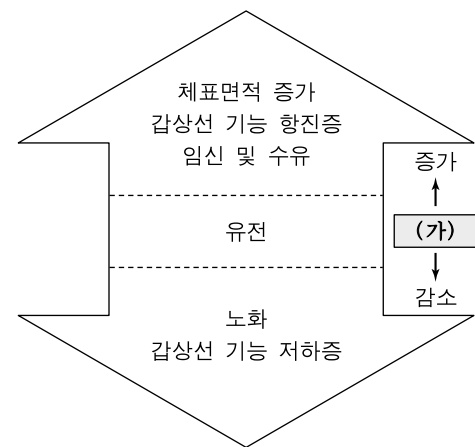
9. 그래프는 어떤 사람의 혈당 변화를 나타낸 것이다. 시점 A, B에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]



- <보기>
- ㉠. A에서 케톤체 생성이 증가된다.
  - ㉡. A에서 분비되는 인슐린의 부족은 당뇨병의 원인이 된다.
  - ㉢. B에서 글루카곤의 분비가 촉진된다.
  - ㉣. B에서 포도당이 체지방으로 저장된다.

- ① ㉠, ㉡
- ② ㉠, ㉢
- ③ ㉡, ㉢
- ④ ㉡, ㉣
- ⑤ ㉢, ㉣

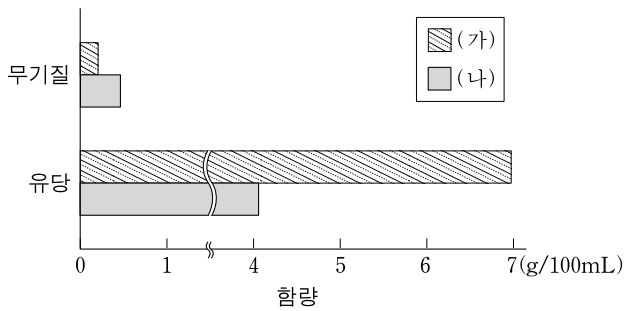
10. 그림은 어떤 에너지 대사량에 영향을 끼치는 요인을 나타낸 것이다. 대사량 (가)에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은?



- <보기>
- ㉠. 근육량이 많을수록 증가한다.
  - ㉡. 활동량에 따라 개인차가 크다.
  - ㉢. 뇌, 심장 등이 기능하는 데 필요한 최소한의 대사량이다.
  - ㉣. 보통 정도의 활동을 하는 사람은 전체 에너지 대사량의 20%를 차지한다.

- ① ㉠, ㉡
- ② ㉠, ㉢
- ③ ㉡, ㉢
- ④ ㉡, ㉣
- ⑤ ㉢, ㉣

11. 그래프는 초유와 성숙유에 함유된 일부 성분의 함량을 나타낸 것이다. (가)와 비교한 (나)의 특성으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

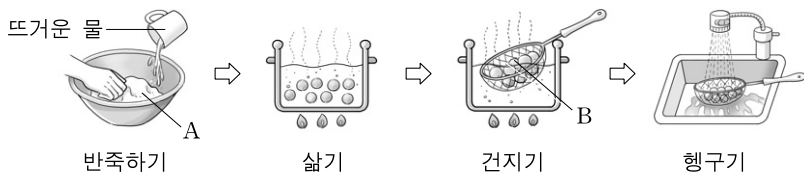


— <보기> —

ㄱ. 단백질의 함량이 많다.  
 ㄴ. 면역 성분의 함량이 적다.  
 ㄷ. 끈적끈적하고 노란색을 띤다.  
 ㄹ. 출산 후 10일 이후에 분비된다.

- ① ㄱ, ㄴ    ② ㄱ, ㄷ    ③ ㄴ, ㄷ    ④ ㄴ, ㄹ    ⑤ ㄷ, ㄹ

12. 그림은 찹쌀가루로 경단을 만드는 과정의 일부를 나타낸 것이다. A, B에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

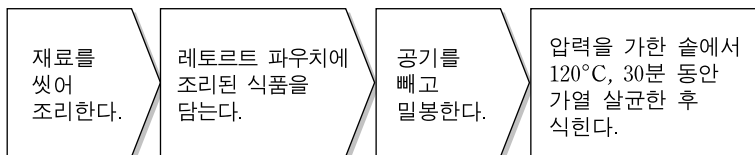


— <보기> —

ㄱ. A의 전분은 대부분 아밀로오스이다.  
 ㄴ. B는 α-전분 상태이다.  
 ㄷ. A는 B보다 소화 효소 작용을 받기 쉽다.  
 ㄹ. B는 A보다 점성이 높다.

- ① ㄱ, ㄴ    ② ㄱ, ㄹ    ③ ㄴ, ㄷ    ④ ㄴ, ㄹ    ⑤ ㄷ, ㄹ

13. 그림은 어떤 식품의 제조 과정을 나타낸 것이다. 이와 같은 과정으로 만들어진 식품에 대한 설명으로 옳은 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은?

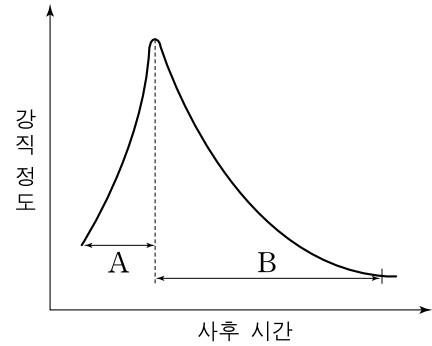


— <보기> —

ㄱ. 세균과 포자가 사멸되었다.  
 ㄴ. 저온 살균된 식품보다 저장 기간이 짧다.  
 ㄷ. 그대로 또는 간단한 조리를 통하여 섭취할 수 있다.

- ① ㄱ    ② ㄴ    ③ ㄱ, ㄷ    ④ ㄴ, ㄷ    ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

14. 그림은 육류의 사후 시간 경과에 따른 근육의 강직 정도를 나타낸 것이다. A와 비교한 B 기간에 대한 설명으로 옳은 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은? (단, 저장 기간 중의 다른 조건은 일정하고, 부패는 일어나지 않는다.)

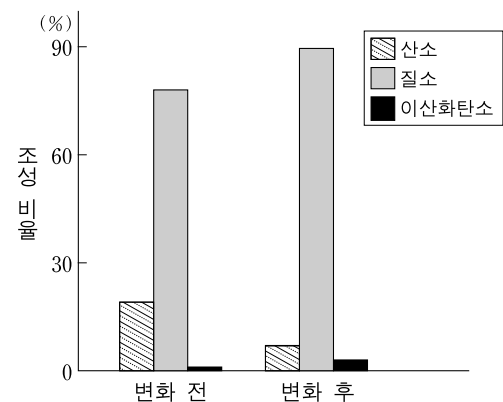


— <보기> —

ㄱ. 보수성이 감소된다.  
 ㄴ. 자가 소화가 진행된다.  
 ㄷ. 각종 아미노산 함량이 증가된다.

- ① ㄱ    ② ㄴ    ③ ㄱ, ㄷ    ④ ㄴ, ㄷ    ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

15. 그래프는 식품 저장 창고의 기체 조성 비율의 변화를 나타낸 것이다. 변화 후의 기체 조성을 이용한 저장법의 특성으로 옳은 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은? [3점]

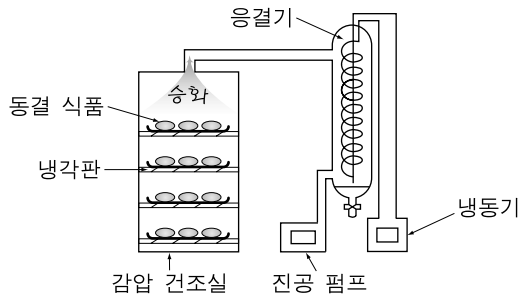


— <보기> —

ㄱ. 독특한 향기가 생긴다.  
 ㄴ. 저온 저장을 겸하는 것이 효과적이다.  
 ㄷ. 호기성 세균의 번식을 억제할 수 있다.

- ① ㄱ    ② ㄷ    ③ ㄱ, ㄴ    ④ ㄴ, ㄷ    ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

16. 그림은 식품을 건조시키는 장치를 나타낸 것이다. 이 장치를 이용하여 건조된 제품에 대한 설명으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은?

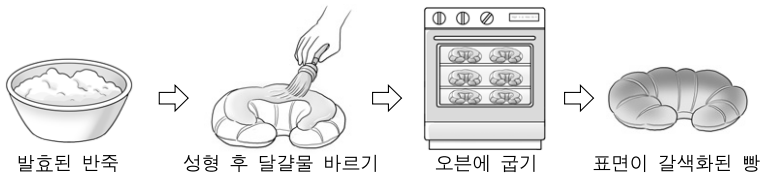


<보기>

ㄱ. 복원력이 좋다.  
 ㄴ. 건조 비용이 적게 든다.  
 ㄷ. 열에 의한 변성이 크다.  
 ㄹ. 향기 성분의 변화가 작다.

- ① ㄱ, ㄴ    ② ㄱ, ㄹ    ③ ㄴ, ㄷ    ④ ㄴ, ㄹ    ⑤ ㄷ, ㄹ

17. 그림의 조리 과정과 같은 갈색화 반응이 일어나는 예로 옳은 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은?

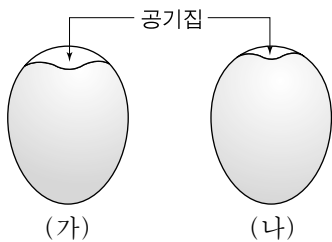


<보기>

ㄱ. 홍차의 제조 과정에서 생기는 갈변  
 ㄴ. 껍질을 벗긴 사과에서 나타나는 갈변  
 ㄷ. 간장, 된장의 제조 과정에서 생기는 갈변

- ① ㄱ    ② ㄷ    ③ ㄱ, ㄴ    ④ ㄴ, ㄷ    ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

18. 그림은 신선도가 다른 달걀의 공기집 크기를 나타낸 것이다. (가)와 비교한 (나) 달걀의 특성으로 옳은 것만을 <보기>에서 있는 대로 고른 것은? (단, 모든 실험 조건은 동일하다.) [3점]

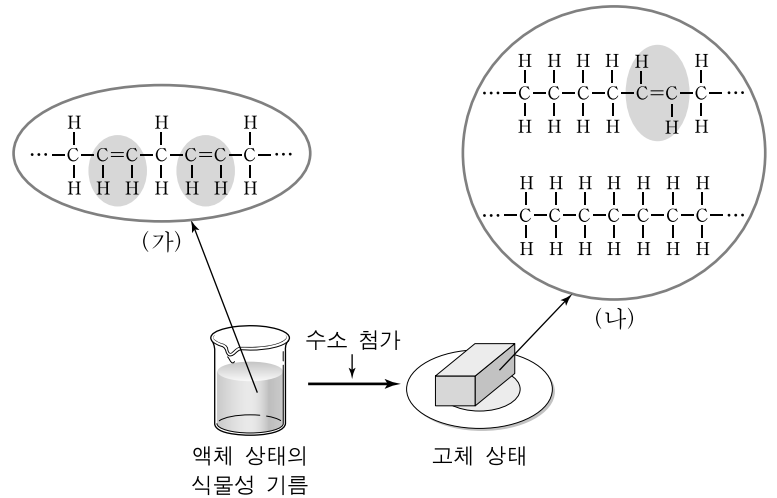


<보기>

ㄱ. 짙은 흰자의 양이 많다.  
 ㄴ. 깨뜨렸을 때 넓게 퍼진다.  
 ㄷ. 삶았을 때 황화제일철이 적게 생긴다.

- ① ㄱ    ② ㄴ    ③ ㄱ, ㄷ    ④ ㄴ, ㄷ    ⑤ ㄱ, ㄴ, ㄷ

19. 그림은 유지 가공품을 만드는 과정을 나타낸 것이다. (가)와 비교한 (나) 지방산의 특성으로 옳은 것을 <보기>에서 고른 것은? [3점]

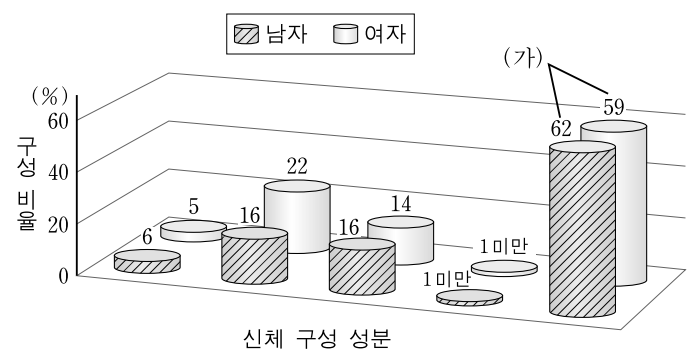


<보기>

ㄱ. 산패되기 쉽다.  
 ㄴ. 필수 지방산의 함량이 높다.  
 ㄷ. 혈중 콜레스테롤 함량을 높인다.  
 ㄹ. 마가린, 쇼트닝에 많이 들어 있다.

- ① ㄱ, ㄴ    ② ㄱ, ㄹ    ③ ㄴ, ㄷ    ④ ㄴ, ㄹ    ⑤ ㄷ, ㄹ

20. 그래프는 남녀의 신체를 구성하는 성분의 비율을 나타낸 것이다. (가)의 체내 기능으로 옳은 것은?



- ① 에너지원이다.  
 ② 항산화 작용을 한다.  
 ③ 단백질 절약 작용을 한다.  
 ④ 체온을 일정하게 조절한다.  
 ⑤ 필수 아미노산을 공급한다.

\* 확인 사항  
 ○ 답안지의 해당란에 필요한 내용을 정확히 기입(표기)했는지 확인 하시오.