

## 기초 더하기

**01** 가까운 지역에서 생산된 식품을 선택한다면 탄소 배출로 인한 환경 오염 문제를 줄일 수 있을 것이다.

**02** 식품 구매 목록표는 구매 계획 단계에서 식품의 종류와 분량, 구매 장소, 예산 등을 적은 것이다.

**03** 꼭 필요한 식품을 계획에 맞추어 구매할 수 있다.

**04** 신선한 식품은 폐기율이 낮다.

**05** 닭고기는 살코기가 연한 분홍색을 띠며, 닭털이나 피멍이 없는 것이 좋다.

**01** 다음에서 설명하는 것은?

- 식품이 생산된 곳에서 소비자의 식탁에 오르기까지의 이동 거리
- '식품 중량(t) × 수송 거리(km)'로 계산

- ① 로컬 푸드      ② 탄소 발자국      ③ 탄소 포인트  
④ 푸드 마일리지      ⑤ 온실가스 배출권

**02** 식품 구매 목록표에 기록해야 하는 항목이 아닌 것은?

- ① 구매 장소      ② 식품의 종류      ③ 식품의 분량  
④ 식품의 영양소      ⑤ 식품 구매 예산

**03** 식품 구매 목록표를 작성했을 때의 이로운 점이 아닌 것은?

- ① 충동구매를 막을 수 있다.  
② 많은 식품을 구매할 수 있다.  
③ 장보기에 걸리는 노력을 절약할 수 있다.  
④ 장보기에 걸리는 시간을 절약할 수 있다.  
⑤ 필요한 식품을 필요한 양만큼 구매하여 식품의 낭비를 막을 수 있다.

**04** 다음 식품을 구매할 때 특히 주의해야 할 점은?

- 돼지갈비      • 꽃게      • 모시조개      • 수박      • 파인애플

- ① 폐기율이 높다.  
② 구매 장소에 따라 가격차가 크다.  
③ 식품의 제철이 있어 가격 변동이 있다.  
④ 가까운 지역에서 생산되는 식품을 선택해야 한다.  
⑤ 저장성이 좋아 오래 보관할 수 있으므로 많이 구매해도 된다.

**05** ㉠~㉣에 들어갈 내용으로 옳은 것은?

쇠고기는 살코기가 ( ㉠ )을/를 띠고, 돼지고기는 살코기가 ( ㉡ )을/를 띠며, 지방이 ( ㉢ )인 것을 선택한다.

- |   | ㉠        | ㉡        | ㉢    |
|---|----------|----------|------|
| ① | 분홍색      | 선명한 붉은 색 | 흰색   |
| ② | 분홍색      | 선명한 붉은 색 | 누런 색 |
| ③ | 분홍색      | 분홍색      | 흰색   |
| ④ | 선명한 붉은 색 | 분홍색      | 흰색   |
| ⑤ | 선명한 붉은 색 | 분홍색      | 누런 색 |

**06** 신선한 생선을 선택하는 요령으로 옳지 않은 것은?

- ① 아가미가 암적색이다.  
② 비린내가 나지 않는다.  
③ 비늘이 떨어져 있지 않다.  
④ 살이 단단하고 탄력이 있다.  
⑤ 눈알이 투명하고 튀어나와 있다.

**07** 감자 싹에 있는 독소를 무엇이라고 하는지 쓰시오.

**08** 가공식품을 선택하는 요령으로 옳은 것은?

- ① 통조림은 뚜껑이 볼록 올라와 있는 것을 고른다.  
② 병조림은 직사광선을 받는 곳에 보관된 것을 고른다.  
③ 냉동식품은 포장 안에 작은 얼음조각이 많은 것을 고른다.  
④ 햄이나 베이컨 등 훈제 식품은 상온에 보관된 것을 고른다.  
⑤ 미역이나 멸치 등 건조식품은 색이 깨끗하고 곰팡이가 없는 것을 고른다.

**09** 식품 첨가물과 그 기능의 연결이 옳은 것은?

- ① 보존료 - 식품에 단맛 부여  
② 착향료 - 식품에 색소를 부여하거나 복원  
③ 산화 방지제 - 산화에 의한 식품 품질 저하 방지  
④ 착색료 - 식품에 특유한 향을 부여하여 식욕을 증진  
⑤ 감미료 - 미생물에 의한 손상을 방지하여 식품의 저장 기간 연장

**10** 오른쪽 식품 품질 인증 마크의 의미는?

- ① 유기 합성 농약과 화학 비료를 사용하지 않고 재배한 농산물  
② 유기 합성 농약은 사용하지 않고, 화학 비료는 권장 시비량의 1/3 이하로 사용하여 재배한 농산물  
③ 항생제, 합성 항균제, 호르몬제가 포함되지 않은 무항생제 사료를 급여하여 사육한 축산물  
④ 제품 생산의 전 과정에서 발생한 온실가스 배출량을 정량적으로 파악하여 인증을 부여한 식품  
⑤ 식품의 원재료부터 제조, 가공, 보존, 유통, 조리 및 유통 단계에서의 위해 요소를 중점 관리하여 안전성이 확보될 수 있도록 위생적으로 관리된 식품



**11** 상온 보관하지 않는 식품은?

- ① 열대 과일      ② 양파 · 마늘      ③ 곡류 · 콩류  
④ 우유 · 버터      ⑤ 감자 · 고구마

**06** 생선은 신선도가 떨어질수록 비린내가 많이 난다.

**07** 싹이 난 감자는 싹 틈 부분을 깊이 도려내고 사용해야 한다.

**08** 훈제 식품은 소금에 절인 고기를 연기에 익혀 말리면서 그 연기의 성분이 흡수되게 한 식품으로, 독특한 풍미가 있으며 방부성이 있어 오래 저장할 수 있다.

**09** 식품 첨가물이란 식품을 제조·가공·조리 또는 보존하는 과정에서 식품에 넣거나 섞는 물질이다.

**10** 정부나 공공 기관에서 품질을 보증하는 식품 품질 인증 마크를 확인하면 안전성이 보장된 식품을 고를 수 있다.

**11** 우유·유제품은 냉장 보관해야 한다.