

| 위치                             | 오류유형      | 수정 전                                                         | 수정 후                                                |
|--------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 15p                            | 해설        | 10, 11, 14번 문제 해설 중<br>= P/Po                                | = P <sub>s</sub> /P <sub>o</sub>                    |
| 22p                            | 해설        | 좌측 2번째 문제 해설<br>~ 이성체의 수는 2 <sup>n</sup> 개~                  | ~ 이성체의 수는 2 <sup>n</sup> 개~                         |
| 37p                            | 해설        | 오른쪽 2번째 문제 해설<br>~ 온도 증가, 염류, 당류 등이 있다. ~                    | ~ 온도 증가 등이 있다. ~                                    |
| 42p<br>번호 : 9                  | 해설        | ~ K염은 Nu염에 비하여 ~                                             | ~ K염은 Na염에 비하여 ~                                    |
| 53p<br>번호 : 77                 | 해설        | ~ OH와 ester 결합을 ~                                            | ~ OH와 ether 결합을 ~                                   |
| 68p                            | 문제-본문     | ⑤<br>㉠ 건조식품(Aw 0.1 이하)에서 유지의 ~                               | ⑤<br>㉠ 건조식품(Aw 0.25 이하)에서 유지의 ~                     |
| 73p<br>번호 : 15                 | 해설        | ~ 현상으로 Linoleic acid 함량이 ~                                   | ~ 현상으로 Linolenic acid 함량이 ~                         |
| 87~87p<br>(2)아미노산의<br>구조와 성질 ② | 문제-본문     | ② 아미노가 ~ 분류함                                                 | ② 아미노기가 ~ 분류함                                       |
| 88p                            | 해설        | 왼쪽 3번째 문제 해설<br>~ 강력분은 단백질이 12~14%, 중력분은 9~10%, 박력분은 7~9%이다. | ~ 강력분은 단백질이 13% 이상, 중력분은 10~12%, 박력분은 9% 이하이다.      |
| 101p                           | 문제-본문     | 표 제목<br>[식품 단백질 별등전점]                                        | [식품 단백질별 등전점]                                       |
| 107p<br>번호 : 9                 | 문제-본문     | ~ 니코틴산을 함유하는 비타민 B2를 투여하면 효과가 있다.                            | ~ 니코틴산을 함유하는 비타민 B3를 투여하면 효과가 있다.                   |
| 107p<br>번호 : 6                 | 해설        | ~ Gluten 함량이 9~11%인 박력분, 10~13%인 중력분, 13~16%인 강력분 ~          | ~ Gluten 함량이 9% 이하인 박력분, 10~12%인 중력분, 13% 이상인 강력분 ~ |
| 108p<br>번호 : 12                | 문제-보기(지문) | ④ 아미노산은 정미성이 있는 것이 다수 ~                                      | ④ 아미노산은 정미성분이 있는 것이 다수 ~                            |

| 위치                        | 오류유형      | 수정 전                                                                                | 수정 후                                                                                |
|---------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 117p<br>번호 : 70           | 해설        | ~ 함유되어 있고, 유당단백질 중 ~                                                                | ~ 함유되어 있고, 유청단백질 중 ~                                                                |
| 121p                      | 문제-본문     | (4) 단위 : 중량으로는 mg, ug 등 ~                                                           | (4) 단위 : 중량으로는 mg, µg 등 ~                                                           |
| 123p                      | 문제-본문     | 우측 첫 번째 문제 해설 3째 줄<br>~ 비타민 D <sub>3</sub> 는 7-hydrocholesterol에 ~                  | ~ 비타민 D <sub>3</sub> 는 7-Dehydrocholesterol에 ~                                      |
| 134p<br>번호 : 24           | 해설        | ~ 베타크립토탄틴(β-cryptoxanthin)만이 ~                                                      | ~ 크립토탄틴(Cryptoxanthin)만이 ~                                                          |
| 141p                      | 문제-본문     | (3) 주요 식품의 알칼리도와 산도<br>① 식품의 산도 및 알칼리도<br>㉠ 산도 : ~ 0.1N HCL<br>㉡ 알칼리도 : ~ 0.1N NaOH | (3) 주요 식품의 알칼리도와 산도<br>① 식품의 산도 및 알칼리도<br>㉠ 산도 : ~ 0.1N NaOH<br>㉡ 알칼리도 : ~ 0.1N HCL |
| 141~141p<br>필수확인문제<br>2번째 | 문제-보기(지문) | A라는 식품 50g을 ~ 이 식품의 산도는?<br><br>해설: 이 식품의 산도는 ~ 이다.                                 | A라는 식품 50g을 ~ 이 식품의 알칼리도는?<br><br>해설: 이 식품의 알칼리도는 ~ 이다.                             |
| 153p<br>번호 : 36           | 문제-본문     | ~ 이 식품의 산도를 ~                                                                       | ~ 이 식품의 알칼리도를 ~                                                                     |
| 154p<br>번호 : 44           | 문제-본문     | 다음 중 식품의 산도에 ~                                                                      | 다음 중 식품의 알칼리도에 ~                                                                    |
| 156p                      | 문제-본문     | (3)<br>②<br>㉠ ~ + Prostheticgroup(보결분자단, 보조효소)                                      | (3)<br>②<br>㉠ ~ + Prosthetic Group(보결분자단, 보조효소)                                     |
| 156p                      | 문제-본문     | (2)<br>② 외적반응 : ~ 가공·발표·부패 ~                                                        | (2)<br>② 외적반응 : ~ 가공·발표·부패 ~                                                        |
| 164p<br>번호 : 11           | 해설        | ~ 연을 수는 있지만 양과반응열에는 ~                                                               | ~ 연을 수는 있지만 양과 반응열에는 ~                                                              |
| 173p                      | 문제-문항     | 우측 첫 번째<br>Antoxanthin 중 ~                                                          | Anthoxanthin 중 ~                                                                    |

| 위치              | 오류유형  | 수정 전                                                                                             | 수정 후                                                                                                                                                                            |
|-----------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 176p            | 문제-본문 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 과일 숙성 중 변화</li> <li>- ~탄닌은 산<del>화</del>되어 ~</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 과일 숙성 중 변화</li> <li>- ~탄닌은 산<del>화</del>되어 ~</li> </ul>                                                                                |
| 178p            | 문제-본문 | <p>좌측 첫 번째 해설 보충</p> <p>새우, 게 등 갑각류의 붉은 색소는 astaxanthin이며 가열시 astacin이 된다.</p>                   | <p>새우, 게 등 갑각류의 붉은 색소는 astaxanthin (청록색)이며 가열시 astacin (붉은색)이 된다.</p>                                                                                                           |
| 185p<br>번호 : 35 | 해설    | 수용성 색소로는 플라보노이드계, 안토시아닌계 등이 있다.                                                                  | 수용성 색소로는 플라보노이드 (이소플라본, 안토시아닌, 플라본 등)가 있다.                                                                                                                                      |
| 187p            | 문제-본문 | <p>첫 줄</p> <p>~ 알데히드, 케톤, 정류, 황화합물이 ~</p>                                                        | ~ 알데히드, 케톤, 정류, 황화합물이 ~                                                                                                                                                         |
| 190p            | 해설    | <p>좌측 3번째 문제 해설 첫 줄</p> <p>~ Methylmercaptan은 ~</p>                                              | ~ Methyl mercaptan은 ~                                                                                                                                                           |
| 193p            | 문제-본문 | <p>(1)</p> <p>⑤ 항질소 화합물 :</p>                                                                    | ⑤ 항질소 화합물 :                                                                                                                                                                     |
| 208p<br>번호 : 67 | 해설    | ~ 알코올류로 1-octane-3 등이 ~                                                                          | ~ 알코올류로 1-Octane-3-ol 등이 ~                                                                                                                                                      |
| 211p            | 문제-본문 | <p>표 4번째 줄 두 번째</p> <p>대구, 완두콩, 땅콩 ~</p>                                                         | 대두, 완두콩, 땅콩 ~                                                                                                                                                                   |
| 226p<br>번호 : 48 | 문제-문항 | HLB값이 5에 속하는 식품이 아닌 것은?                                                                          | HLB값이 5에 속하는 식품인 것은?                                                                                                                                                            |
| 242p<br>번호 : 3  | 해설    | ~ 갈변으로 비효소적인 갈변에~                                                                                | ~ 갈변으로 효소적인 갈변에~                                                                                                                                                                |
| 250p<br>번호 : 4  | 해설    | ~ 활성은 α-카로틴이 가장 ~                                                                                | ~ 활성은 β-카로틴이 가장 ~                                                                                                                                                               |
| 262p<br>번호 : 10 | 해설    |                                                                                                  | <p>해설 교체</p> <p>지방 산화 과정에 hydroperoxide(과산화물)가 생성되고 과산화물이 분해가 되면서 여러반응을 거쳐 aldehyde, ketone, 산등의 carbonyl compound를 생성하는데, oleic acid 는 octyl aldehyde(=octanal) 를 생성하게 된다.</p> |

| 위치             | 오류유형 | 수정 전                               | 수정 후                          |
|----------------|------|------------------------------------|-------------------------------|
| 281p<br>번호 : 1 | 해설   | $1.5\% \rightarrow 6.25 = 9.375\%$ | $1.5\% \times 6.25 = 9.375\%$ |
| 287p<br>번호 : 4 | 정답   | ③                                  | ②                             |

도서의 오류로 학습에 불편드린 점 진심으로 사과드립니다.  
더 나은 도서를 만들기 위해 노력하는 시대교육그룹이 되겠습니다.