

위치	오류유형	수정 전	수정 후				
559p 번호 : 08	해설	<p>정답 ① 수산업협동조합의 산지위판장, ② 소매상</p> <p>풀이 연근해에서 어획된 수산물의 유통경로 생산자 → 수산업협동조합의 산지위판장 → 소비자 도매시장 → 도매상 → 소매상 → 소비자</p>	<p>정답 ① 1차 도매업자, ② 소매상</p> <p>풀이 원양산은 산지위판장을 거치지 않고 원양선사가 입찰을 통해 1차 도매업자에게 판매하고 도매업자가 유통한다.</p>				
598p 번호 : 29	해설	<p>정답 냉장 또는 냉동은 따로 정하여진 것을 제외하고는 냉장은 0~10℃, 냉동은 -18℃ 이하를 말하며, 참치의 냉동관리는 중심온도 -18℃ 이하(횡감용 참치류는 -40℃ 이하)로서 영하 20℃에 동결 저장하면 6개월~1년 정도는 보존이 가능하다.</p> <p>풀이 냉동식품의 유통기간은 식품별 기준 및 규격에서 정하여진 경우 이를 우선 적용하고 유통기간은 잠정적으로 9개월 정도, 중심온도 -18℃ 이하에서 보관 유통한다. 냉동 횡감의 경우 장시간 냉동보관 시 -40℃ 이하에서 동결 저장(갈색화(메트화)를 방지하여 상품의 가치가 떨어지지 않도록)하도록 한다(제 5. 식품별 기준 및 규격 참조).</p>	<p>정답 미오글로빈(Myoglobin, Mb)의 메트(Met)화로 어육이 갈색으로 변하는 것을 방지하기 위해서는 -50℃ 이하 온도에서 온도 변동 없이 저장하는 것이 필요하다.</p> <p>풀이 현재 참치회사는 참치의 중심온도 -20℃에서 보관하고 있지만, 횡감용 참치류의 중심온도 합격 기준은 -40℃ 이하이다. 따라서 관능검사 기준을 충족하고, 미오글로빈(Myoglobin, Mb)의 메트(Met)화로 어육이 갈색으로 변하는 것을 방지하기 위해 -50℃ 이하 온도에서 온도 변동 없이 저장하는 것이 필요하다. 냉동 어·패류의 관능검사기준(수산물·수산가공품 검사기준에 관한 고시 [별표 1])</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">항목</td> <td style="text-align: center;">합격</td> </tr> <tr> <td>온도</td> <td>중심온도가 -18℃ 이하인 것. 다만, 횡감용 참치류의 중심온도는 -40℃ 이하인 것</td> </tr> </table>	항목	합격	온도	중심온도가 -18℃ 이하인 것. 다만, 횡감용 참치류의 중심온도는 -40℃ 이하인 것
항목	합격						
온도	중심온도가 -18℃ 이하인 것. 다만, 횡감용 참치류의 중심온도는 -40℃ 이하인 것						

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