

위치	오류유형	수정 전	수정 후
초요약이론 37p 4. 우유의 살균법 (3) 초고온법	오타	(3) 초고온법(UHT): 130~150℃, 0.52초	(3) 초고온법(UHT): 130~150℃, 0.5초
		수정 사유	오타자
초요약이론 42p 3. 전자렌지용 용기 특징	오타	• PEF 필름: 금속을 얇게 증착하여 발열	• PET 필름: 금속을 얇게 증착하여 발열
		수정 사유	오타자
197p 번호 : 25	해설	<p>일 - 이점검사: 두 개의 시료 중 차이를 판단하거나 특정 속성(짠맛, 단맛 등)을 비교하는 검사로, 차이 검정에 주로 사용된다.</p> <p>단순차이검사: 두 시료가 차이가 있는지 판단하는 검사</p> <p>삼점검사: 세 개의 시료 중 하나가 다른지 구별하는 검사</p> <p>이점비교검사: 기준 시료를 제시한 후, 비교 시료 두 개 중 기준과 동일한 시료를 선택하는 검사</p>	<p>일 - 이점검사: 기준 시료를 제시한 후, 비교 시료 두 개 중 기준과 동일한 시료를 선택하는 검사</p> <p>단순차이검사: 두 시료가 차이가 있는지 판단하는 검사</p> <p>삼점검사: 세 개의 시료 중 하나가 다른지 구별하는 검사</p> <p>이점비교검사: 두 개의 시료 중 차이를 판단하거나 특정 속성(짠맛, 단맛 등)을 비교하는 검사로, 차이 검정에 주로 사용된다.</p>
		수정 사유	해설 오류
233p 번호 : 25	해설	<p>일 - 이점검사는 두 개의 시료 중 하나를 선택하는 방법으로, 주로 선호도를 평가할 때 사용된다.</p> <p>단순차이검사(Simple Difference Test)는 두 시료가 차이가 있는지 판단하는 검사이고, 삼점검사(Triangle Test)는 세 개의 시료 중 하나가 다른지 구별하는 검사이다.</p> <p>이점비교검사는 기준 시료와 두 시료를 비교하여 같은 것을 찾는 검사이다.</p>	<p>일 - 이점검사는 기준 시료와 두 시료를 비교하여 같은 것을 찾는 검사이다.</p> <p>단순차이검사(Simple Difference Test)는 두 시료가 차이가 있는지 판단하는 검사이고, 삼점검사(Triangle Test)는 세 개의 시료 중 하나가 다른지 구별하는 검사이다.</p> <p>이점비교검사는 두 개의 시료 중 하나를 선택하는 방법으로, 주로 선호도를 평가할 때 사용된다.</p>
		수정 사유	해설 오류
251p 번호 : 46	해설	<p>밀가루는 단백질(글루텐) 함량에 따라 박력분, 중력분, 강력분으로 구분되며, 용도도 다르다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 박력분(Low-gluten flour, 약 7~9% 단백질): 케이크, 쿠키, 과자처럼 부드러운 식감을 원하는 제품에 사용된다.</li> <li>• 중력분(All-purpose flour, 약 9~11% 단백질): 비스킷, 일반 빵, 면류, 튀김 등에 주로 사용된다.</li> <li>• 강력분(High-gluten flour, 약 11~14% 단백질): 파스타, 바게트, 식빵 등 쫄깃한 조직이 필요한 제품에 적합하다.</li> </ul>	<p>밀가루는 단백질(글루텐) 함량에 따라 박력분, 중력분, 강력분으로 구분되며, 용도도 다르다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 박력분(Low-gluten flour, 약 7~9% 단백질): 케이크, 쿠키, 과자처럼 부드러운 식감을 원하는 제품에 사용된다.</li> <li>• 중력분(All-purpose flour, 약 9~11% 단백질): 비스킷, 일반 빵, 면류 등에 주로 사용된다. (튀김-삭제)</li> <li>• 강력분(High-gluten flour, 약 11~14% 단백질): 파스타, 바게트, 식빵 등 쫄깃한 조직이 필요한 제품에 적합하다.</li> </ul>
		수정 사유	해설 오류
261p 번호 : 53	해설	<p>[해설] 아이스크림 제조 시 향료, 색소, 산류는 변색과 휘발을 방지하기 위해 배합 단계에서 첨가된다.</p> <p>[정답] ①</p>	<p>[해설] 아이스크림 제조 시 향료, 색소, 산류는 변색과 휘발을 방지하기 위해 숙성 후 동결 시점에서 첨가된다.</p> <p>[정답] ④</p>
		수정 사유	해설 및 정답 오류

위치	오류유형	수정 전	수정 후
285p 번호 : 49	해설	글루텐 함량이 13% 이상인 것은 강력분이다. 박력분은 글루텐 함량이 8~9%로, 케이크, 과자, <b>튀김옷</b> 조리 에 적합하다.	글루텐 함량이 13% 이상인 것은 강력분이다. 박력분은 글루텐 함량이 8~9%로, 케이크, 과자, <b>튀김옷(반죽)</b> 조리에 적합하다.
		수정 사유	해설의 정확성을 위해 추가 설명
414p 문제 66번 ①번 선지	문제-보기(지문)	① Hansenula 속: <b>사출</b> 포자 효모이다.	① Hansenula 속: <b>자낭</b> 포자 효모이다.
		수정 사유	선지 오류
433p 번호 : 62	문제-본문	62 세균의 증식에 대한 설명으로 <b>옳은</b> 것은? ① 산소(O <sub>2</sub> ), 온도, pH 등의 영향을 받는다. ② 이분법으로 증식하며 일부는 내생포자를 형성한다. ③ 집합포자를 형성하면서 증식한다. ④ 한 개의 세균이 둘로 증식하는 데 걸리는 시간을 세대 시간이라고 한다. [정답] ② [해설] 대부분의 세균은 이분법(Binary fission)으로 증식하며, 일부 세균은 내열성이 강한 내생포자를 형성할 수 있다.	62 세균의 증식에 대한 설명으로 <b>틀린</b> 것은? ① 산소(O <sub>2</sub> ), 온도, pH 등의 영향을 받는다. ② 이분법으로 증식하며 일부는 내생포자를 형성한다. ③ 집합포자를 형성하면서 증식한다. ④ 한 개의 세균이 둘로 증식하는 데 걸리는 시간을 세대 시간이라고 한다. [정답] ③ [해설] 대부분의 세균은 이분법(Binary fission)으로 증식하며, 일부 세균은 내열성이 강한 내생포자를 형성할 수 있다. <b>접합포자는 거미줄곰팡이(Rhizopus)나 털곰팡이(Mucor) 같은 곰팡이(접합균류)가 형성하는 유성포자이다.</b>
		수정 사유	문제 오류

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