

위치	오류유형	수정 전	수정 후
15p	해설	10, 11, 14번 문제 해설 중 = P/Po	= P _s /P _o
22p	해설	좌측 2번째 문제 해설 ~ 이성체의 수는 2 ⁿ 개~	~ 이성체의 수는 2 ⁿ 개~
37p	해설	오른쪽 2번째 문제 해설 ~ 온도 증가, 염류, 당류 등이 있다. ~	~ 온도 증가 등이 있다. ~
42p 번호 : 9	해설	~ K염은 Nu염에 비하여 ~	~ K염은 Na염에 비하여 ~
53p 번호 : 77	해설	~ OH와 ester 결합을 ~	~ OH와 ether 결합을 ~
68p	문제-본문	⑤ ㉠ 건조식품(Aw 0.1 이하)에서 유지의 ~	⑤ ㉠ 건조식품(Aw 0.25 이하)에서 유지의 ~
73p 번호 : 15	해설	~ 현상으로 Linoleic acid 함량이 ~	~ 현상으로 Linolenic acid 함량이 ~
87~87p (2)아미노산의 구조와 성질 ㉡	문제-본문	㉡ 아미노가 ~ 분류함	㉡ 아미노기가 ~ 분류함
88p	해설	왼쪽 3번째 문제 해설 ~ 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 [식품 단백질 별등전점]	[식품 단백질별 등전점]
107p 번호 : 9	문제-본문	~ 니코틴산을 함유하는 비타민 B2를 투여하면 효과가 있다.	~ 니코틴산을 함유하는 비타민 B3를 투여하면 효과가 있다.
107p 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 번호 : 12	문제-보기(지문)	④ 아미노산은 정미성이 있는 것이 다수 ~	④ 아미노산은 정미성분이 있는 것이 다수 ~

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

위치	오류유형	수정 전	수정 후
176p	문제-본문	● 과일 숙성 중 변화 - ~탄닌은 산화되어 ~	● 과일 숙성 중 변화 - ~탄닌은 산화되어 ~
178p	문제-본문	좌측 첫 번째 해설 보충 새우, 게 등 갑각류의 붉은 색소는 astaxanthin이며 가열시 astacin이 된다.	새우, 게 등 갑각류의 붉은 색소는 astaxanthin (청록색)이며 가열시 astacin (붉은색)이 된다.
185p 번호 : 35	해설	수용성 색소로는 플라보노이드계, 안토시아닌계 등이 있다.	수용성 색소로는 플라보노이드 (이소플라본, 안토시아닌, 플라본 등)가 있다.
187p	문제-본문	첫 줄 ~ 알데히드, 케톤, 정류, 황화합물이 ~	~ 알데히드, 케톤, 정류, 황화합물이 ~
190p	해설	좌측 3번째 문제 해설 첫 줄 ~ Methylmercaptan은 ~	~ Methyl mercaptan은 ~
193p	문제-본문	(1) ⑤ 항질소 화합물 :	⑤ 항질소 화합물 :
208p 번호 : 67	해설	~ 알코올류로 1-octane-3 등이 ~	~ 알코올류로 1-Octane-3-ol 등이 ~
211p	문제-본문	표 4번째 줄 두 번째 대구, 완두콩, 땅콩 ~	대두, 완두콩, 땅콩 ~
226p 번호 : 48	문제-문항	HLB값이 5에 속하는 식품이 아닌 것은?	HLB값이 5에 속하는 식품인 것은?
242p 번호 : 3	해설	~ 갈변으로 비효소적인 갈변에~	~ 갈변으로 효소적인 갈변에~
250p 번호 : 4	해설	~ 활성은 α-카로틴이 가장 ~	~ 활성은 β-카로틴이 가장 ~
262p 번호 : 10	해설		해설 교체 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.

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

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