

제18판 영양사시험문제집 정오표 (4쇄) - 수정6

페이지	오	정
1장 영양학 (p.3 문6 보기 3)	포도당으로 x전환되지 않는다.	포도당으로 전환되지 않는다.
1장 영양학 (p.53 문65 보기 3)	~단백질 필요량이 증가한다.	~단백질 필요량이 감소한다.
“ (p.80 문71)	(3)	(5)
“ (p.135 문20 해설)	② ~ 걸렸을 때(폐결핵, 당뇨, 신장질환)	② ~ 걸렸을 때(폐결핵, 신장질환)
“ (p.135 문21)	(4)	(4), (5)
2장 생화학 (p.244 문7 해설)	~ RNA 합성은 세포질에서, ~	~ RNA 합성은 핵에서, ~
4장 식품위생학 (p.2 문2)	(3)	(2), (3)
“ (p.55 문23)	(2)	(2), (4)
6장 식사요법 (p.150 문13 해설)	삼치는 지방 어육류군이고 ~	삼치는 중지방 어육류군이고 ~
“ (p.154 문1)	(2)	문제오류 (참고) 2번은 먹어도 되는 식품이고 3, 4, 5 번은 제한할 식품으로 연결이 되어있습니다.
“ (p.160 문33)	(5)	(2), (5)
“ (p.179 문21 보기 3)	(3) 형 간염은 식품이나 ~	(3) B형 간염은 식품이나 ~
“ (p.201 문2 해설)	~ 체중/신장 ² [kg/m ²]이므로 65/1.72를 계산하면 ~	~ 체중/신장 ² [kg/m ²]이므로 65/1.7 ² 를 계산하면 ~
8장 단체급식 (p.7 문23 보기 1)	(1) 인건비가 절약된다.	(1) 인건비가 증가된다.
“ (p.46 문17 보기 4)	(4) 가열소독할 수 있는 재열성 재질일 것	(4) 가열소독할 수 있는 내열성 재질일 것
“ (p.48 문22 해설, 답)	문제 20번 해설 참조 (4)	문제 29번 해설 참조 (1)
11장 식품미생물학 (p.281 문17 해설)	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> 는 버터의 starter로 이용된다.	<i>Lactobacillus bulgaricus</i> 는 주로 발효유, 요구르트의 제조에 이용된다.

※ 1장 생애주기영양학 – 135쪽 21번 문제

당뇨병이 있는 수유부는 모유수유가 가능합니다(잘못되었습니다).

비만한 수유부의 경우 모유 수유 시 체내 저장된 체지방이 모유생성에 이용되므로 체내 지방량 감소로 체중조절이 가능하므로 좋습니다. 또한 영아는 췌장 리파아제의 함량이 적고 담즙산이 적어 지질 분해에 어려움이 있으나 구강 리파아제의 기능이 활발하여 이를 보완하고 모유는 우유보다 유화가 더 잘되어 있고 모유에는 췌장 리파아제와 유사한 담즙산염 자극 리파아제가 있어 우유지방에 비해 지방흡수가 잘 되므로 모유 수유를 권장하고 있습니다.