

문운당 영양사 시험문제집 정오표 (23판 1쇄)

페이지	오	정
1권, 18p, 43번, 지문	(4) 팩던	(4) 팩틴
4권, 9p, 25번, 지문 및 해설	(4) 역동적인 안전성	(4) 역동적인 안정성
1권, 213p, 94번, 해설	임신부의 비타민 A 추가량은 50 μg RAE 이며 수유부는 350 μg RAE이다.	임신부의 비타민 A 추가량은 70 μg RAE 이며 수유부는 490 μg RAE이다.
2권, 143p, 74번, 답	(2)	(5)
3권, 138p, 14번, 지문 및 답	(1) 저장 농도가 낮았다. (2) 한천 농도가 적었다. (3) 설탕을 첨가하지 않았다. 답 : (1)	(1) 저장 온도가 높을수록 이장량이 적다. (2) 한천 농도가 낮을수록 이장량이 적다. (3) 설탕의 첨가량이 적을수록 이장량이 적다. 답 : (5)
3권, 101p, 14번, 해설	달걀의 응고성(결합제) : 전(전유어), 만두속	달걀의 응고성(결합제) : 전(전유어), 만두속, 크로켓
3권, 103p, 23번, 지문 및 답	(3) 간접제 - 크로켓, 만두속 (4) 청정제 - 맑은 장국, 커피 (5) 유화제 - 마요네즈, 플레인 오믈렛 답 : (4)	(3) 결합제 - 전유어, 만두속 (4) 청정제 - 콘소메, 엔젤케이크 (5) 유화제 - 마요네즈, 스펀지케이크 답 : (3)

문운당 영양사 시험문제집 정오표 (23판 2쇄)

페이지	오	정
2권, 80p, 37번, 지문 및 해설	<ul style="list-style-type: none"> • (1) 영양평가 • 영양관리과정은 영양평가, 영양진단~ 	<ul style="list-style-type: none"> • (1) 영양판정 • 영양관리과정은 영양판정, 영양진단~
3권, 118p, 2번, 지문	(1) 코코넛유와 팜유는 산화안정성이 우수하다.	(1) 들기름 은 코코넛유보다 산화안정성이 우수하다.
1권, 11p, 14번, 해설	~발효, 부패가 일어나며, cellulose나~	~발효, 부패가 일어난다. cellulose, hemicellulose는 대장 내에서 분해는 되지 않으나 미생물에 의한 발효와 부패를 하여 생성된 유기산과 CO ₂ 가스로 변비를 예방한다.
1권, 18p, 47번, 해설	~회장에서 의 담즙산 재흡수를~	~회장에서 의 담 즙산 재흡수를~
1권, 37p, 63번, 문제	~phosphoenolpyruvate로 되는~	~phosphoenolpyruvate로 되는~
1권, 24p, 10번, 지문	(3) ATP와 citrate	(3) ATP와 citrate
1권, 90p, 33번, 지문	(3) 테스토스테	(3) 테스토스테 론
1권, 97p, 62번, 지문	(5) 글로불	(5) 글로불 린
1권, 101p, 13번, 지문	(4) phenylalanine hydroxylase 결핍	(4) phenylal an ine hydroxylase 결핍
1권, 104p, 26번, 지문	(3) 메티오닌	(3) 티로신
3권, 96p, 14번, 지문 및 답	<ul style="list-style-type: none"> • 답 : (3) • (5) 등뼈를 중심으로 ~ 분포량이 많다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 답 : (5) • (5) 등뼈가 있는 측선을 중심으로 등쪽과 배쪽으로 나누어지는 곳의 암갈색 근육이다.
3권, 61p, 16번, 해설	구리나 철은 녹색을 고정시킨다.	삭제
3권, 107p, 10번, 답	(4)	(2)
1권, 63p, 81번, 해설	체내 에저지 저장의 주요 물질은~	체내 에너지 저장의 주요 물질은~
1권, 64p, 85번, 해설	(알도스테론, 글루코코르티코, ~	(알도스테론, 글루코코르티코 이드 , ~
1권, 116p, 73번, 해설	~다른 효소로 젖산 탈수소효소~	~다른 효소로 젖산 탈수소효 소 ~
4권, 137p, 19번, 답	(1)	(2)
4권, 144p, 12번, 해설	~장구균은 그람양성구균으로 대장균균에 포함되지 않는다. 저온에는 약해 동결식품의 오염지표로 이용할 수 없다.	~그러나 저온에는 약하기 때문에 냉동, 건조식품의 오염지표로는 주로 장구균을 이용한다. 장구균은 그람 양성구균으로 대장균균에는 포함되지 않는다.
1권, 194p, 4번, 해설	~태반에서 분비되는 태반락토겐, 프로락틴~	~태반에서 분비되는 태반락토겐, 프로락틴 ~
3권, 163p, 94번, 문제, 지문, 해설	<ul style="list-style-type: none"> • 문제 : 반고체배지 제조시 ~ 농도는? • 지문 : (4) 1.0% 젤라틴, (5) 10.0% 젤라틴 • 해설 : 반고체배지를 만들 때 주로~ 	<ul style="list-style-type: none"> • 문제 : 보통한천배지 제조시 ~ 농도는? • 지문 : (4) 1.0% 한천, (5) 10.0% 한천 • 해설 : 보통한천배지를 만들 때 주로~
4권, 233p, 31번, 지문	(2) 식품첨가물을 운반하는 사람은~	(2) 완전 포장된 식품첨가물을 운반하는~
3권, 90p, 22번, 해설	~산화되면 갈색의 미오글로빈,~	~산화되면 갈색의 메트 미오글로빈,~
2권, 20p, 30번, 해설	-나트륨, 칼슘, 인, 철, 비타민 A, 티아민, 리보플라빈, 니아신, 비타민 C : 권장섭취량	-나트륨, 칼륨 : 충분섭취량 - 단백질 , 칼슘, 인, 철, 비타민 A, 티아민, 리보플라빈, 니아신, 비타민 C : 권장섭취량

페이지	오	정
4권, 244p, 13번, 해설	⑩ 조리사 또는 영양사의 명칭을 허위로~	⑩ 조리사 또는 영양사 의 명칭을 허위로~
3권, 26p, 60번, 해설	⑤ 펙틴 메틸에스터라아제에 의해 메탄올로 분해된다.	⑤ 펙틴메틸에스터라아제에 의해 메탄올이 생성 된다.
1권, 98p, 1번, 답	(2)	(1)
3권, 88p, 13번, 지문	(2) 근육조직이 ~ 조리에 적합하다. (4) 장조림의 염도는 ~ 요리보다 높다.	(2) 지방 조직이 ~ 조리에 적합하다. (4) 장조림의 염도는 ~ 요리보다 낮다 .
3권, 103p, 22번, 지문	(1) 중조를 가하면 쉽게 응고된다.	(1) 산 을 가하면 응고가 방해된다 .
3권, 82p, 42번, 지문 및 해설	<ul style="list-style-type: none"> • 지문 : (4) 식용가가 낮은 감자는 샐러드 용에 좋다. • 해설 : 전체 내용을 우측 내용으로 교체 	<ul style="list-style-type: none"> • 지문 : (4) 식용가가 낮은 감자는 볶음용으로 좋다. • 해설 : <ul style="list-style-type: none"> ① 분질감자 : 식용가 낮음. 감자 내 전분 함량이 높은 감자. 굵거나 찌서 으개는 요리에 적합함. ㉠ 오븐구이, 샐러드인 매시드포테이트(샐러드/삶은 감자를 으개어 만든 서양감자요리)용으로 적합 ② 점질감자 : 식용가 높음. 감자 내 전분 함량이 낮은 감자. 샐러드나 기름을 사용하여 볶는 요리에 적합함.
1권, 91p, 36번, 답 및 해설	<ul style="list-style-type: none"> • 답 : (3) • 해설 : ~먹어야 하는 아미노산은 히스티딘, 이소류신, 류신 ~ 발린으로 9개이다. 	<ul style="list-style-type: none"> • 답 : (2) • 해설 : ~먹어야 하는 아미노산은 하스타단, 이소류신, 류신 ~ 발린으로 8개이다.