문운당 영양사 요점정리 정오표 (19판 1쇄)

* 보는 방법 : T3 : 위에서 세 번째 줄 / B5 : 밑에서 다섯 번째 줄

<table>
<tr><th>페이지</th><th>오</th><th>정</th></tr>
<tr><td>2권, 78p,
한국인의
이상지질혈증
진단기준</td><td>1. 우측의 표로 교체
2. 표 밑의 두 줄은 삭제</td><td>
<table>
<tr><th>종류</th><th>수준</th><th>기준 (mg/dL)</th></tr>
<tr><td rowspan="3">총콜레스테롤</td><td>높음</td><td>240 이상</td></tr>
<tr><td>경계</td><td>200 ~ 239</td></tr>
<tr><td>적정</td><td>200 미만</td></tr>
<tr><td rowspan="2">HDL-콜레스테롤</td><td>낮음</td><td>40 이하</td></tr>
<tr><td>높음</td><td>60 이상</td></tr>
<tr><td rowspan="4">중성지방</td><td>매우 높음</td><td>500 이상</td></tr>
<tr><td>높음</td><td>200 ~ 499</td></tr>
<tr><td>경계</td><td>150 ~ 199</td></tr>
<tr><td>적정</td><td>150 미만</td></tr>
<tr><td rowspan="5">LDL-콜레스테롤</td><td>매우 높음</td><td>190 이상</td></tr>
<tr><td>높음</td><td>160 ~ 189</td></tr>
<tr><td>경계</td><td>130 ~ 159</td></tr>
<tr><td>정상</td><td>100 ~ 129</td></tr>
<tr><td>적정</td><td>100 미만</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>4권, 55p,
보충</td><td>• 선입선출법
재고자산 =
(1,200원 × 10) + (1,150 × 3) = 15,450원</td><td>• 선입선출법
재고자산 =
(1,200원 × 11) + (1,150 × 2) = 15,500원</td></tr>
<tr><td>1권, 15p, T3</td><td>~회장에서의 답즙산 재흡수를~</td><td>~회장에서의 담즙산 재흡수를~</td></tr>
<tr><td>1권, 24p, B5</td><td>근육에서 생성된 젖산의 간에서~</td><td>근육에서 생성된 젖산이 간에서~</td></tr>
<tr><td>1권, 25p, 코리 회로</td><td>파부르산(2군데)</td><td>피부르산</td></tr>
<tr><td>1권, 4p, 영양목표 표</td><td>지방 : 총 에너지의 15 ~ 25%(성인)</td><td>지방 : 총 에너지의 15 ~ 30%(성인)</td></tr>
<tr><td>1권, 51p, B1</td><td>생물가 = $\frac{\text{보유 질소량}}{\text{섭취 질소량}}$ ~</td><td>NPU = $\frac{\text{보유 질소량}}{\text{섭취 질소량}}$ ~</td></tr>
<tr><td>1권, 57p, T14</td><td>요소회로의 1차적 조절은 키비모일인산~</td><td>요소회로의 1차적 조절은 카바모일인산~</td></tr>
<tr><td>1권, 62p, T7</td><td>→ dihydrouacil →</td><td>→ dihydrouracil →</td></tr>
<tr><td>1권, 67p, T18</td><td>$1/V = (V_{max}/K_m)$</td><td>$1/V = (K_m/V_{max})$</td></tr>
<tr><td>1권, 138p, T19</td><td>⑧ 꿀, 콘 시럽 : 내열성이 강한~</td><td>⑧ 꿀, ~~콘 시럽~~ : 내열성이 강한~</td></tr>
<tr><td>2권, 32p, T15~16</td><td></td><td>장점과 단점의 내용이 서로 바뀜.</td></tr>
<tr><td>2권, 70p, T2</td><td>• 에너지 섭취 과다 : 환자는 1일~</td><td>• 에너지 섭취 부족 : 환자는 1일~</td></tr>
<tr><td>2권, 71p, B3</td><td>바이러스 감염, 화학요범, 방사능,~</td><td>바이러스 감염, 화학요법, 방사능,~</td></tr>
<tr><td>2권, 76p, T7~중앙 표</td><td>• 체중변화율부터 중앙 표</td><td>삭제 (삭제해도 무방한 내용)</td></tr>
<tr><td>2권, 79p, B4</td><td>㉡ 정상수준은 320 ~ 360g/L(32~36g/L</td><td>㉡ 정상수준은 320 ~ 360g/L~~(32~36g/L~~</td></tr>
<tr><td>2권, 130p, T16~18</td><td>① 평균동맥압 1회 심박출량 = 전신 혈관의 저항(R)
② 평균동맥압 = 1회 심박출량 × 전신혈관의 저항
③ 푸아지유의 법칙 : ~</td><td>① 혈압 = 심박출량 × 혈관저항
② 푸아지유의 법칙 : ~</td></tr>
</table>

페이지	오	정
2권, 166p, B1	- 충분한 수분 섭취 : ~	- ~~충분한~~ 수분 섭취 :
2권, 187p, B10	① 펩티드계 호르몬 : 성장호르몬, 프로락틴, 부신피질호르몬~	① 펩티드계 호르몬 : 성장호르몬, 프로락틴, 부신피질자극호르몬~
3권, 6p, T2	• 수증기의 기화열(539kcal/g)을~	• 수증기의 기화열(539~~k~~cal/g)을~
3권, 52p, B13~14	㉠ Cu-클로로필 : 청록색 ㉡ Fe-클로로필, Zn-클로로필 : 선명한 갈색	㉠ Cu-클로로필, Zn-클로로필 : 청록색(선명한 녹색) ㉡ Fe-클로로필, ~~Zn-클로로필~~ : 선명한 갈색
3권, 90p, (1) 어류의 분류와 조리법	① 붉은살생선 : 고등어, 꽁치, 삼치, 정어리, 가다랑어 등 탕, 찌개, 전유어, 회 등에 적합 ②흰살생선 : 도미, 명태, 가자미, 대구, 넙치, 민어 등 구이, 튀김 등의 조리에 적합	① 붉은살생선 : 고등어, 꽁치, 삼치, 정어리, 가다랑어 등 구이, 튀김 등의 조리에 적합 ②흰살생선 : 도미, 명태, 가자미, 대구, 넙치, 민어 등 탕, 찌개, 전유어, 회 등에 적합
3권, 72p, T1	달걀단백질은 가열에 의해 응고됨으로써 구조를 형성하는 글루텐의 형성을 도움	달걀단백질은 가열에 의해 응고됨으로써 구조를 형성하는 글루텐의 ~~형성~~을 도움
3권, 122p, B10	가열시 신맛 증가	가열시 단맛 증가
3권, 131p, (1) 과일의 호흡작용과 숙성	과일의 호흡속도를 낮추기 위해 저장시 이산화탄소 농도를 증가시켜 호흡속도를 높여 과일을 숙성시킬 목적으로 에틸렌을 이용하여 숙성 촉진	·저장시 호흡속도를 낮추기 위해 저장고 내의 CO_2 또는 O_2 농도를 조절하여 저장 중 과일의 품질을 유지함 (CA저장 : O_2 8% 이하, CO_2 1% 이상에서 저장함) ·과일을 숙성시킬 목적으로 에틸렌을 이용하여 과일의 호흡속도를 높임
3권, 150p, B2	㉮ Leuconostoc, Latcobacillus	㉮ Leuconostoc, Lactobacillus
4권, 32p, 표	곡류 / 백비 90g	곡류 / 백미 90g
	곡류 / 씨리얼 30g*	곡류 / 시리얼 30g*
	우유 및 유제품 / 액상요구르트 100mL	우유 및 유제품 / 액상요구르트 150mL
4권, 75p, 보충, T3	~ 5분 이상 담그는 것은 절대 안됨	~ 5분 이상 담그는 것은 절대 안됨)
4권, 100p, B5	• 전문적 지식	• 전문적 지식이나 기능은 직장 외 훈련과 병행해야 함
4권, 123p, 표 내용 中 히스타민	• 정상어육 : 3 ~ 100mg%, 초기부패 : 4~10mg%	• 정상어육 : 히스타민 함량이 적을수록 신선함. 수산물(고등어, 꽁치 등)의 히스타민 기준은 200mg/kg 이하 초기부패 : 4~10mg%
4권, 143p, B1	'카드뮴' 내용 중복 삽입	'카드뮴' 내용 밑의 것 삭제
4권 146p, T1	'베네루핀 중독' 내용 중복 삽입 (145p 하단에 有)	'베네루핀 중독' 내용 146p의 것 삭제
4권, 148p, T1	'중독 증상' 내용 중복 삽입 (147p 하단에 有)	'중독 증상' 내용 148p의 것 삭제
4권, 150p, T11	㉡ 수분함량 : 16 ~ 80% (A_w 0.8 ~ 9.0)	㉡ 수분함량 : 16 ~ 80% (A_w 0.8 ~ 0.9)
4권, 188p, T9	- 식품제조·가공업, 식품첨가물제조·가공업, 식품첨가물제조법 : 8시간	- 식품제조·가공업, 즉석판매제조·가공업, 식품첨가물제조업 : 8시간

<table>
<tr><th>페이지</th><th>오</th><th>정</th></tr>
<tr><td>4권, 214p, B6</td><td>참고사항▌1년 이하의 징역 또는 300만 원 이하의 벌금에 해당하는 경우</td><td>참고사항▌1년 이하의 징역 또는 1천만 원 이하의 벌금에 해당하는 경우</td></tr>
<tr><td>4권, 229p, B14</td><td>학교급식의 품질 ~ 위하여 필요한 사항</td><td>① 학교급식의 품질 ~ 위하여 필요한 사항</td></tr>
<tr><td>4권, 237p, B4</td><td>국가 및 지방자치단체는 영양관리사업</td><td>국가 및 지방자치단체는 다음 각 호의 영양관리사업을 실시할 수 있다.</td></tr>
<tr><td>3권, 28p, 보충</td><td>① 검화성 지질(분자 내에 지방산이 결합되어 있어서 알칼리 가수분해~)</td><td>① 검화성 지질(~~분자 내에 지방산이 결합되어 있어서~~ 알칼리 가수분해~)</td></tr>
<tr><td>4권, 214p, T10</td><td>(제55조) 조리사 또는 영양사의 명칭을~</td><td>(제55조) 조리사의 ~~또는 영양사의~~ 명칭을~</td></tr>
<tr><td>1권, 43p, B8 & B11</td><td>② $NADP^+$에 의한 환원~
④ $NADP^+$에 의한 환원~</td><td>② NADPH에 의한 환원~
④ NADPH에 의한 환원~</td></tr>
<tr><td>1권, 66p, T12</td><td>4) 탈이요소(lyase)</td><td>4) 탈이효소(lyase)</td></tr>
<tr><td>1권, 67p, T14</td><td>$K_m = (k_2 + k_2)k_1$</td><td>$K_m = (k_{-1} + k_2)/k_1$</td></tr>
<tr><td>1권, 67p, T16</td><td>E_S : 복합체의 해리상수</td><td>K_m은 E_s복합체의 해리상수</td></tr>
<tr><td>1권, 135p,
초유와 성숙유의
성분 비교 표</td><td colspan="2">* 표의 빨간색 글자대로 수정해주십시오.
<table>
<tr><th>모유의 종류
성 분</th><th>초 유</th><th>성숙유</th><th>우 유</th></tr>
<tr><td>수분(28시간 ~ 6일)</td><td>85.55 ~ 88.9</td><td>88</td><td>88</td></tr>
<tr><td>단백질(28시간 ~ 6일)</td><td>5.80 ~ 2.04</td><td>1.4</td><td>3.2</td></tr>
<tr><td>지질(28시간 ~ 6일)</td><td>4.08 ~ 2.89</td><td>4.1</td><td>3.9</td></tr>
<tr><td>젖당(28시간 ~ 6일)</td><td>4.09 ~ 5.75</td><td>7.1</td><td>4.5</td></tr>
<tr><td>무 기 질</td><td>0.48 ~ 0.34</td><td>0.2</td><td>0.7</td></tr>
<tr><td>열량(100 mL 당)</td><td>56</td><td>69</td><td>66</td></tr>
<tr><td>커드(curd) 형태</td><td>부드럽다</td><td>부드럽다</td><td>단단하고 크다</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>2권, 189p,
보충 위쪽으로 세 번째 줄</td><td>성장호르몬, 프로락틴, 갑상선호르몬, ~</td><td>성장호르몬, 프로락틴, 갑상선자극호르몬, ~</td></tr>
<tr><td>3권, 95p, B2</td><td>① 레시틴, 세팔린 등의 인단백질 : 유화작용</td><td>① 레시틴, 세팔린 등의 인지질 : 유화작용</td></tr>
<tr><td>3권, 96p, B2</td><td>• 염류 : 소금과 같은 ~</td><td>• 소금 : 소금과 같은 ~</td></tr>
<tr><td>3권, 139p, T6</td><td>③ 장기간 보관할 경우
: 40~60%에서 4~10초간 구워서 ~</td><td>③ 장기간 보관할 경우
: ~~40~60%에서~~ 4~10초간 구워서~</td></tr>
<tr><td>3권, 28p, 보충</td><td>① 검화성 지질 ~ : 단순지질, 복합지질, 지방산
② 비검화성 지질 ~ : 탄화수소(스쿠알렌), 스테로이드, 지용성 색소, 지용성 비타민</td><td>① 검화성 지질 ~ : 중성지질, 왁스류, 인지질 등
② 비검화성 지질 ~ : 스테롤, 일부 탄화수소, 지용성비타민 등</td></tr>
<tr><td>3권, 149p, T14</td><td>② 세균의 경우~ 그람 음성균이 포자를 형성</td><td>② 세균의 경우~ 그람양성균이 포자를 형성</td></tr>
<tr><td>3권, 177p, B8</td><td>• Asp. wentii, Asp. oryzae, Asp. niger, ~</td><td>• Asp. wentii, ~~Asp. oryzae~~, Asp. niger, ~</td></tr>
</table>