

제28판 문운당 영양사 시험문제집 1권 정오표 (1쇄)

페이지	오	정
96p 18번	단백질의 기능과 관련 물질이 옳게 연결된 것은 ? ① 철 저장 - 페리틴 ② 호르몬 - 에스트로겐 ③ 근육 수축 - 알부민 ④ 혈액 응고 - 글로불린 ⑤ 면역기능 - 프로트롬빈	단백질의 기능이 옳은 것은 ? ① 히스톤 - 지단백질 ② γ -글로불린 - 항원 ③ 시토크롬 - 전자 전달 ④ 트랜스페린 - 철 저장 ⑤ 라이소자임 - 당질 합성
92p 4번	세계보건기구가 인체의 단백질 필요량에 근거한 이상적인 필수아미노산 표준구성 기준치를 제시하였다. 이것으로 식품 단백질의 아미노산 구성을 평가하는 단백질 영양평가법은 ? ① 화학가 ② 생물가 ③ 아미노산가 ④ 단백질 효율 ⑤ 단백질 실이용률	단백질의 소화에 관여하는 것은 ? ① 콜산(cholic acid) ② 아밀레이스(amylase) ③ 엔테로카이네이스(enterokinase) ④ 포스포라이페이스(phospholipase) ⑤ 콜레시스토킨(cholecystokinin)
72p~	102번 / 103번 / 105번 / 108번 / 109번	정답 ③, ④. ②, ③, ④
228p 60번	정답 ①	정답 ⑤
73p 106번	정답 ②	정답 ④
73p 104번	정답 ④	정답 ⑤
77p 9번	문제 오류 없음	① 콜레스테롤은 간과 소장에서 합성된다. '콜레스테롤은 간에서 50%, 소장에서 25%, 그외 부신과 정소 및 난소에서 합성된다.' (출처: 고급영양학, 변기원 외 4인, p.119, 교문사) ④ 식이 섭취량과 관계없이 매일 일정량(X)의 콜레스테롤이 체내에서 합성된다. 음식으로부터 흡수된 콜레스테롤의 양에 따라 간에서의 합성이 조절되기도 하고(해설에 언급되어 있음) 체내 요구도에 따라 증가할 수도 있습니다. 체내 콜레스테롤량은 체내 합성에서 80%, 식이에서 20%로 이루어지며, 식이섭취량에 따라 체내합성량이 크게 변화가 없지만 불변은 아닙니다.
67p 80번	해설 지질의 소화로 생성된 모노아실글리세리드(MG), 다이아	해설 트립신, 키모트립신, 엘라스타아제는 췌장에서 분비되는 단

	실글리세리드(DG), 지방산이 담즙과 함께 미셀을 형성하여 소장점막세포까지 이동한다.	백질 가수분해효소이다.
244p 17번	1번 선지	라읻[이스 -> '라이페이스' 로 수정
248p 35번	정답 ⑤	정답 ④ 5번의 우유지방이 아니라 모유지방이 우유에 비해 미세한 지방구로 구성되어 있습니다.
74p 109번	정답 ③	정답 ④
23.10.06~		
263p 94번	정답 ②	정답 ⑤