

## 제 24 판 문운당 영양사 요점정리 정오표 (1쇄)

\* 보는 방법 : T8 : 위에서 여덟 번째 줄 / B5 : 밑에서 다섯 번째 줄

페이지	오	정
1권, 5p, 식사모형,	5개의 식품군	6개의 식품군 * 유지·당류 추가됨
4권, 78p, 조리단계 위험온도 범위	77℃	100℃ * 서울시 안전정보센터에는 77도, 100도 둘 다 표기되어있어 100도로 변경하는 것이 더 안전성에 문제가 없어보임.
4권, 74p 소독	어패류	패류 * 식약처 홍보자료에는 ‘조개 등 어패류’ 로 표시되어있음
3권, 88p 곡류의 조리원리	투명한 젤(gel)을 형성하는 과정	계속 가열하면 전분입자들이 붕괴되어 비가역적으로 그 형태를 잃게 되어 투명한 콜로이드용액(교질용액)을 형성하는 과정
2권, 136p 고혈압	하단의 핑크색 표	보라색 표로 교체
2권, 6p 식품군별 대표 식품의 1인 1회 분량의 예	식빵 1쪽, 35g 치즈 20g	식빵 1쪽 0.3회 35g 치즈 1장 20g

판 정	수축기 혈압[mmHg]		이완기 혈압[mmHg]
정 상	120 미만	또는	80 미만
고혈압 전단계	120 ~ 139	또는	80 ~ 89
제1기 고혈압	140 ~ 159	또는	아래 표로 교체 90 ~ 99
제2기 고혈압	160 이상	또는	100 이상

혈압 분류	수축기혈압(mmHg)		이완기혈압(mmHg)	
정상혈압*	<120	그리고	<80	
주의혈압	120~129	그리고	<80	
고혈압전단계	130~139	또는	80~89	
고혈압	1기	140~159	또는	90~99
	2기	≥160	또는	≥100
수축기단독고혈압		≥140	그리고	<90

\*심뇌혈관질환의 발생 위험이 가장 낮은 최적혈압.