

제25판 문운당 영양사 시험문제집 정오표 (1쇄)

페이지	오	정
2권, 6p	빨간색으로 수정한 부분 참고	<div style="border: 1px solid #f080f0; padding: 10px;"> <p>보충</p> <p style="text-align: center;">식품군별 대표 식품의 1인 1회 분량의 예</p> <ul style="list-style-type: none"> • 곡류 (300 kcal) : 쌀밥(1공기, 210 g), 식빵(0.3회 분량, 35g), 국수(말린 것 90g) • 고기 · 생선 · 달걀 · 콩류(100 kcal) : 달걀(1개, 60 g), 육류(1접시, 생 60 g), 어류(1접시, 생 70 g) • 채소류 (15 kcal) : 나물류(1접시, 생 70 g), 배추김치(1접시, 40g), 견미역(1접시, 10 g) • 과일류 (50 kcal) : 사과 100 g, 귤(1개, 100 g), 참외 150 g, 포도 100 g, 수박 150 g • 우유류 (125 kcal) : 우유(1컵, 200 mL), 치즈 0.5회 분량, 호상 요구르트(1컵, 100 g) • 당류 · 유지방류 (45 kcal) : 통기름(1작은술, 5 g), 버터 5g, 설탕 10 g </div>
2권, 5p	(9) 영양교육의 지침 도구 ① 식품구성자전거 : 일반인을 대상으로 5가지 기초식품군	5가지 → 6가지로 수정
3권, 36p	(1) 물리적 성질 ② 융점(녹는점) 스테아르산(C18:0) > 올레산(C18:1) > 리놀레산(C18:2) > 리놀렌산(C18:3)	(1) 물리적 성질 ② 융점(녹는점) 스테아르산(C18:0) > 올레산(C18:1) > 리놀레산(C18:2) > 리놀렌산(C18:3)