식품화학 정오표 [2022.08.10. 기준]

페이지	기존내용	기존	정정내용
17	표 / 식품의 수분활성도 수분함량(%) 분유	20~23	2.0 ~ 4.3
19	위 그림/ [등온흡습탈습곡선과 이력현상] 영역 II	소수결합	수소결합
36	그림 / 에피머	D- 마노스	D - 만노스
37	그림 / [Hemiacetal-OH를 형성하는 과정]	^{5}C----C	^{5}C----O (그림37 참고)
38	그림 / [Hemiketal-OH를 형성하는 과정]	^{5}C----OH	^{5}C----H (그림38 참고)
41	아래 그림 / 싸이오당	CHO-SH	CSH- (그림41 참고)
42	둘시톨(ducitol)	ducitol	dulcitol
43	치환 표 / 싸이오당 싸이오글루토오스	glucose의 C_2	glucose의 C_1
52	아래 그림 / 아밀로펙틴의 구조 아래 두 번째 그림 오른쪽	비환원말단	환원말단(그림52 참고)
60	표 / pectin질의 분류 / 성숙과 분류 펙틴과 펙틴산	위, 아래 위치변경 / 특성은 그대로(그림60 참고)	
66	옥테닐석신산 전분	1-octenylsuccin anhydride와의 ~	1-octenylsuccinic anhydride와의 ~
73	18번 문제 그림	p.41 정정 그림과 동일하게 변경 (그림41 참고)	
89	그림 / 스핑고미엘린 아래에서 스핑고신부분	$CH_3(CH_3)_{12}$-	$CH_3(CH_2)_{12}$-
102	그림 / [라이헤르트- 마이슬가와 폴렌스케가] 오른쪽 위	라이헤르트-마이슬기	라이헤르트-마이슬가
131	40번 문제 해설 대두유 팔미트산	$C_{18:0}$	$C_{16:0}$
139	그림 / 세린, 아르기닌, 히스티딘	그림139 참고	
142	맨위 그림 / 알린, 테아닌	그림142 참고	
144	(3) 알데하이드와 반응 아래 반응식	그림144 참고	
146	⑥ 프로타민(protamine)	물, 염류, 산, 알칼리에 용해, 가열에 응고하지 않음	물, 염류, 산에 녹고, 알칼리에 잘 녹지 않고, 알칼리에 침전되지 않음, 가열에 응고하지 않음
147	용해성에 따른 단순단백질 분류 프로타민(protamin) 60~80% 알코올	+	-
168	28번 문제 ②	Lactoglobin	Lactoglobulin
171	37번 문제	~~ 옳은 것은?	~~ 옳지 않은 것은?
196	그림 / [비타민A 구조]	그림196 참고	
199	(2) 특성과 기능 4번째	불활성형의 프로트롬빈(인자II)은	불활성형의 프리프로트롬빈(인자II)은
202	[비타민 B_1과 인산에스터의 구조] 그림 / 티아민	피라미딘 핵	피리미딘 핵
204	6. 비타민 B_{12} 4번째	~ 지방과 탄사화물의 대사 및 ~	~ 지방과 탄수화물의 대사 및 ~
205	그림 / [비타민 B_{12} 구조]	그림205 참고	
206	그림 / [비오틴의 구조]	그림206 참고	
207	그림 / [비타민 C의 구조]	그림207 참고	
210	3번문제 ②	편집 오류	~ 형성하여 아세틸코엔자임 A로 ~
217	25번 문제 ②	~ 비타민 B_{12}이다.	~ 엽산이다.
221	그림 / [효소반응에서의 활성화에너지의 변화]	IESI	[ES]
242	색의 발색단과 조색단 박스 안 / ① 발색단	aso(-N=N-)	azo(-N=N-)
244	그림 / [클로로필의 구조] / 포르피린 고리	그림244 참고	
245	③ 알칼리에 의한 변화 3번째	~ 청록성의 수용성 성질로 ~	~ 청록색의 수용성 성질로 ~
251	그림 / [안토잔틴의 기본구조] / 안토잔틴	플라반올 추가 (그림251 참고)	
261	1번 문제 ③	aso(-N=N-)	azo(-N=N-)
273	(2) 효소의 특성 4번째	최적 pH는 5.6~6.8 정도	최적 pH는 5.8~6.8 정도
274	그림 / [타이로시아아제에 의한 갈변] DOPA-퀴논	그림274 참고	
279	그림 / [포도당과 글리신의 마이야르 반응]	그림279 참고	
282	그림 / [아스코르브산의 산화반응]	2,3-디케토글루콘산	2,3-디케토굴론산
332	16번 문제 정답, 해설	정답 ③ 해설 ~ acetaldehyde이다.	정답 ①, ② 해설 ~ n-caproaldehyde이다.
343	표 / 곰팡이독 / 간장독 / 오크라톡신	*Asp.ocbraceus*	*Asp.ochraceus*
348	(4) 퓨란 1번째	~ 마아야르 반응에 의해 ~	~ 마이야르 반응에 의해 ~
377	그림 / 형태에 따른 쌀의 종류 /	자카포니카형 표 아래 / 인다카형은 세포벽이 ~	자포니카형 표 아래 / 인디카형은 세포벽이 ~
400	1. 육류 3번째 가금류	칠면조기	칠면조
411	(3) 미생물학적 방법 / 오른쪽 내용으로 변경	세균수가 어육 1g 중에 10^3이하이면 신선한 것, 10^5이하는 안전한계, 10^7~10^8 이면 초기부패로 판정	