

〈4판 과학으로 풀어쓴 식품과 조리원리-1쇄, 2쇄〉 정오표

페이지	줄	수정 전	수정 후
18	그림 1-2	(b) 온도계의 보정방법	(b) 온도계의 보정방법(1기압에서)
19	사이드박스 비열	순수한물~~~나타냄	어떤 물질 1g을 1℃ 올리는데 필요한 열량을 말하며, 단위는 cal/g℃ 또는 J/g℃로 나타냄
19	아래에서 4~5째줄	~가능하다. 단점으로는~~~~ 비싼 편이다.	~ 가능하다. 인덕션 전기레인지(전자기조리기)나 하이라이트 전기레인지(전기저항식)의 경우 최고 도달 온도가 높고, 온도 상승이 빠르며 열효율이 높다. 단점으로는 기존의 전기곤로(전기저항식)의 경우 최고 도달 온도가 높지 않고, 온도 상승이 느리고 완만하며 에너지 단가가 비싼 편이다.
22	5	오븐에서~~복사에 의한 것도 있다.	오븐구이는 주로 복사와 대류로 열이 전달되지만, 조리기구의 종류와 사용여부에 따라 전도도 이용되고 있다.
23	6	조리공간의 온도가	조리공간의 온도가 <u>크게</u>
29	5	⑧ 기타 물성 아밀로 그래프는 ~~~~식품의 텍스처를 쉽게 측정할 수 있다.	⑧ 기타 물성 • <b>아밀로그래프</b> 는 ~~ 같은 원리로 측정되는 것이다. • <b>레오미터</b> 는 ~~~~기록하는 장치이다. • <b>텍스처 자동분석기</b> (texture autoanalyzer)는 경도, 응집력, 점성 등 고체식품의 텍스처를 쉽게 측정할 수 있다.
29	⑧ 기타 물성 옆에 side box 추가		점성(gumminess) 반고형상의 식품을 삼킬 수 있는 상태에까지 압축 파괴하는 데 요하는 에너지로서, 단단함과 응집성의 1차 변수를 곱한 2차 변수로 정의됨
32	아 래 서 1~6줄	○인덕션레인지 제목과 설명 전체	○전기레인지 열원으로 전기를 이용하는 전기레인지는 하이라이트 전기레인지와 인덕션 전기레인지가 있다. 하이라이트 전기레인은 설치된 열선으로 상판 전체가 가열되어 냄비에 열이 전달되는 방식이므로, 금속이나 경질유리 등 기존에 사용하던 주방용품을 그대로 사용할 수 있다. 반면에 인덕션 전기레인은 자기장을 이용한 직접 가열 방식이므로 금속 용기만을 사용해야 하며, 화상의 위험이 없어 안전하다. 하이라이트 전기레인지나 인덕션 전기레인지 모두 최고온도가 높고 온도상승도 빠르며, 열효율성이 높아 경제적이다. 또한 가스폭발의 위험도 없고 외관이 깔끔하여 위생적이다. 하이브리드 전기레인은 하이라이트 화구와 인덕션 화구가 둘 다 있는 전기레인지를 말한다.
33	4	스팀을 이용한 가열 오븐도 있다.	스팀까지도 이용한 스팀컨벡션 오븐(steam convection oven)도 있다.
45	(2) 전열조 리법 3~4째줄	직접과 간접구이의 혼합으로 ~~조리법이다.	직접구이와 간접구이의 혼합으로 주로 복사와 대류로 열이 전달되지만, 조리기구의 종류와 사용여부에 따라 전도도 이용되는 조리법이다.
46	7	~불고기 요리에 이용한다.	~불고기 요리에 이용한다. 한편 팬 그릴링(pan grilling)은 팬에 흠이 여러 개 파져 있는 그릴 팬에서 굽는 조리법으로 이 역시 그릴 자국이 난다.

〈4판 과학으로 풀어쓴 식품과 조리원리 1쇄, 2쇄〉 정오표

페이지	줄	수정 전	수정 후
46	9~11	그릴링과의 차이점은 ~~~가능하다	브로일러는 열원이 위쪽이나 옆면에 위치해 있어서 복사 열에 의한 조리만 가능하다. 열원이 위쪽이나 옆면에 있기 때문에 석쇠자국이 나지 않아, 열원이 아래에 있어서 석쇠자국이 나는 그릴링과 구별된다. 도네르케밥이 브로일러의 예라고 할 수 있다.
46	13	복사와 대류로 음식이 조리된다. ~	복사와 대류로 음식이 조리된다. 조리기구를 오븐 바닥에 직접 놓을 경우는 전도도 이용된다. ~
47	3	② 부치기와 튀기기	② 부치기, 튀기기, 에어 프라이
47	아 래 에 서 1/3	튀기기 설명 뒤에 에어프라이 추가	<b>에어 프라이(air frying)</b> : 대류를 이용하여 음식 주위로 뜨거운 공기를 순환시켜 식재료 중의 기름과 수분으로 튀겨 내는 조리법이다. 식재료에 따라서는 소량의 기름을 넣어야 한다. 팬이 매우 빠른 속도로 음식 주위에 뜨거운 공기(80~최대 200℃)를 순환시켜 식품의 내외부가 가열되며, 얇은 층의 기름으로 코팅되어 바삭바삭하게 된다. 튀기기(딥 프라이)보다 기름을 70~80%나 덜 사용하게 되어 음식의 칼로리가 높지 않다. 감자칩, 닭고기, 생선, 스테이크, 햄버거 패티, 감자튀김, 패이스트리 등에 이용할 수 있다. 또한 온도 및 타이머 기능이 있어 정교한 조리도 가능하다.
48	7~14	④ 에어 프라이 에어 프라이~~~정교한 조리도 가능하다.	모두 삭제
224	밑에서 6째 줄	해조류의 일반 성분은 탄수화물이 40~50%로서 ~	말린 해조류의 일반 성분은 탄수화물이 35~60%로서 ~
225	사이드박스	추가	<b>라미나린</b> 라미나린(laminaran), $\beta$ -글루칸, $\beta$ 1,3-글루칸 이라고도 함
227	밑에서 3째 줄	(이장, syneresis)이	(이장현상, 이수현상, syneresis)이
228	(4) 이용	추가	이외에도 의료용, 연구용, 공업용 등의 용도로 다양하게 활용된다.
432	사이드박스	추가	<b>사카린(saccharin)</b> 뉴슈가라고도 하며 발암성이 있다고 해서 판매가 금지되었으나 1999년 국제암연구소는 발암물질 항목에서 제외시켰고, 2010년 미국 환경보호청도 인체와 환경 유해 물질 항목에서 삭제하여, 세계보건기구(WHO)가 일일 섭취 허용량을 정하고 있음. 우리나라는 식품공전에 허용기준이 정해져 있음(식품마다 허용치가 다름)
432	• 짬뽕 2번째 줄	~ 기준으로 하고 있다.~	~ 기준으로 하고 있으나, 요즘은 0.4~0.6% 정도의 저염식을 권장하고 있다.~

\* p224 표 8-2, p229 표 8-3은 홈페이지 고객센터 -> 자료실을 참조 부탁드립니다.

표 8-2 해조류의 영양성분

(가식부 100g당)

성분 해조류		열량 (kcal)	수분 (%)	단백 질 (g)	지질 (g)	회분 (g)	탄수 화물 (g)	섬유 소* (g)	무기질					비타민					
									칼슘 (mg)	인 (mg)	철 (mg)	나트륨 (mg)	칼륨 (mg)	요오드* (mg)	A (RE)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	나이 아신 (mg)	C (mg)
김(생 것)		12	90.5	3.3	0.4	3.8	2.0	0.3	490	474	4.5	(144)	(220.8)	-	-	-	-	-	
김(마른 것)		165	11.4	38.6	1.7	8.0	40.3	1.7	325	762	17.6	(1294)	(3503)	(1.4)	22500	1.20	2.95	10.4	93
김(구운 것)		174	4.0	43.3	0.9	10.1	41.7	1.8	257	570	18.3	491	2931	(2.1)	12126	0.31	5.63	4.7	106
미역(생 것)		18	87.6	3.0	0.3	4.0	5.1	0.3	149	80	1.1	(610)	(730)	(1.6)	1890	0.06	0.14	1.3	15
미역(마른 것)		126	16.0	20.0	2.9	24.8	36.3	2.4	959	307	9.1	(6100)	(5500)	11.6	3330	0.26	1.00	4.5	18
다시마(생 것)		12	91.0	1.1	0.2	3.5	4.2	0.6	103	23	2.4	(554)	(1242)	-	774	0.03	0.13	1.1	14
다시마(마른 것)		110	12.3	7.4	1.1	34.0	45.2	4.1	708	186	6.3	(3100)	(7500)	136.5	576	0.22	0.45	4.5	18
툰(생 것)		11	88.1	1.9	0.4	4.6	4.0	1.0	157	32	3.9	(410)	(1778)	-	378	0.01	0.07	1.9	4
툰(자건품)		135	15.8	6.2	0.8	17.5	59.7	10.3	1250	93	47.0	(1400)	(4400)	(47000)	450	0.01	0.11	2.0	0
우뚝 가사리	생 것	46	70.3	4.2	0.2	3.8	18.5	3.0	183	47	3.9	(160)	(980)	-	2160	0.04	0.43	1.1	15
	우무	2	99.0	0.1	0	0.1	0.8	0	10	3	0.3	(3)	(2)	-	0	0	0	0	0
	한천	154	20.1	2.3	0.1	2.9	74.6	0	523	16	7.8	(42)	(29)	-	0	0	0	0	0

출처 : 농촌진흥청 국민농업과학원(2017) 국가표준식품성분표(제9개정판)

\* : 농촌진흥청 농촌자원개발연구소(2006), 식품성분표(제7개정판)

- : 수치가 매매하거나 측정되지 않음, ( ) : 타 분석자료에서 인용

표 8-3 버섯류의 영양성분

(가식부 100g당)

성분 버섯	열량 (kcal)	수분 (%)	단백 질 (g)	지질 (g)	회분 (g)	탄수 화물 (g)	섬유 소 (g)	무기질					비타민			
								칼슘 (mg)	인 (mg)	철 (mg)	나트륨 (mg)	칼륨 (mg)	B <sub>1</sub> (mg)	B <sub>2</sub> (mg)	나이아신 (mg)	C (mg)
표고(생)	18	90.8	2.0	0.3	0.8	6.1	(3.5)	6	28	0.6	5	180	0.08	0.23	4.0	∅
양송이(생)	15	91.7	3.56	0.19	0.84	3.71	1.6	2	112	0.88	6	392	0.057	0.423	4.551	0
느타리(생)	18	90.5	2.68	0.08	0.74	6.0	3.8	0	104	0.66	1	291	0.150	0.196	5.454	0.63
팽이(생)	20	89.2	2.20	0.22	0.84	7.54	3.6	2	89	1.2	9	368	0.24	0.34	5.2	12
새송이(생)	21	89.0	3.09	0.16	0.7	7.05	2.9	0	45	0.4	8	289	0.12	0.22	2.3	3
송이(생)	21	89.0	2.05	0.15	0.68	8.12	4.6	2	34	3.3	2	404	0.15	0.48	4.7	0
표고(건)	178	10.6	18.1	3.1	4.5	63.7	(41.0)	19	268	3.3	25	2140	0.48	1.57	19.0	0
목이(건)	167	13.4	10.28	0.96	4.25	71.11	56.9	762	321	1.33	63	1190	0.007	0.777	-	0
석이(건)	165	12.9	11.75	0.96	5.92	68.47	60.9	47	89	222.83	6	403	0	0.284	2.277	0

출처 : 농촌진흥청 국민농업과학원(2017) 국가표준식품성분표(제9개정판)

( ) : 여자영양대학출판사(2012), 식품성분표2012

∅ : 미량 존재