

| 위치          | 오류유형 | 수정 전   | 수정 후   |
|-------------|------|--|--|
| 285p<br>2-1 | 정답   | 저온살균이 가능한 이유 : pH 4.6 이하는 산성식품이므로 100℃ 이하의 온도로 살균처리하면 Clostridium botulinum(보툴리누스균)을 사멸시킬 수 있기 때문이다. | 저온살균이 가능한 이유: pH 4.6 이하의 산성식품에서는 통조림의 살균지표균인 클로스트리디움 보툴리눔(Clostridium botulinum)이 증식할 수 없으므로 멸균이 아닌 살균, 즉 100℃ 이하의 저온살균만으로도 충분히 제거할 수 있기 때문이다. |
| 338p<br>7-1 | 정답   | ① 맥주의 맛과 향을 부여하고 쓴맛을 제거  | ① 맥주의 특유한 쓴맛과 향기 부여  |

도서의 오류로 학습에 불편드린 점 진심으로 사과드립니다.  
더 나은 도서를 만들기 위해 노력하는 시대교육그룹이 되겠습니다.