위치	오류유형	수정 전	수정 후
197p 번호 : 25	해설	·일-이점검사: 두 개의 시료 중 차이를 판단하거나 특정 속성(짠맛, 단맛 등)을 비교하는 검사로, 차이 검정에 주로 사용된다. ·이점비교검사: 기준 시료를 제시한 후, 비교 시료 두 개 중 기준과 동일한 시료를 선택하는 검사	·일-이점검사: 기준 시료를 제시한 후, 비교 시료 두 개 중 기준과 동일한 시료를 선택하는 검사 ·이점비교검사: 두 개의 시료 중 차이를 판단하거나 특정 속성(짠맛, 단맛 등)을 비교하는 검사로, 차이 검정에 주로 사용된다.
		수정 사유	해설 오류
233p 번호 : 25	해설	일-이점검사는 두 개의 시료 중 하나를 선택하는 방법으로, 주로 선호도를 평가할 때 사용된다. 이점비교검사(Duo-Trio Test)는 기준 시료와 두 시교를 비교하여 같은 것을 찾는 검사이다.	일-이점검사는 기준 시료와 두 시교를 비교하여 같은 것을 찾는 검사이다. 이점비교검사(Duo-Trio Test)는 두 개의 시료 중 하나를 선택하는 방법으로, 주로 선호도를 평가할 때 사용된다.
		수정 사유	해설 오류
261p 번호 : 53	해설	[해설] 아이스크림 제조 시 향료, 색소, 산류는 변색과 휘발을 방지하기 위해 배합 단계에서 첨가된다. [정답] ①	[해설] 향, 색소, 산류 등은 숙성 후 동결 시점에 첨가하여 제품의 품질을 최적화하는 것이 중요하다. [정답] ④
		수정 사유	해설 및 정답 오류

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