

2판 식품화학 길라잡이 수정사항

Date. 2025.07-21

- 82 페이지
기존) 복합지방질 (compound lipid)
변경) 복합지방질 (**complex** lipid)

- 107 페이지 (그림 4-2 유지의 산화경로)
기존) decoposition
변경) **decomposition**

- 139 페이지
기존) 타이로신(tyrosine, Typ)
변경) 타이로신(tyrosine, **Tyr**)

- 147 페이지 (표 5-4 단순단백질의 종류)

표 5-4 단순단백질의 종류

단백질명	특징	분류	
		동물성	식물성
알부민 (albumin)	<ul style="list-style-type: none"> • 수용성, 묽은(염, 산, 알칼리)에 가용, 가열에 응고 • 동식물 세포 및 체액에 존재 	serum albumin(혈청), α-lactalbumin(우유), ovalbumin(난백), myogen(근육)	류코신(leucosin, 밀), 리신(ricin, 피마자), 레구멜린(legumelin, 두류)
글로브린 (globulin)	<ul style="list-style-type: none"> • 물에 불용성, 묽은(염, 산, 알칼리)에 가용, 대부분이 가열에 의하여 응고 	serum globulin(혈청), ovoglobulin(난백), β-lactalbumin (우유), lysozyme(난백), myosin(근육), fibrinogen(혈장)	이데스틴(edestin, 대마), 글리시닌(glycinin, 대두), 카나발린(canavalin, 작두콩), 레구민(regumin, 완두, 잠두), 투베린(tuberin, 감자)
글루테린 (glutelin)	<ul style="list-style-type: none"> • 물, 묽은염, 알코올에는 불용 • 묽은(산, 알칼리)에 가용 • 가열 시 비응고 • 글루탐산(glutamate) 함량이 높은 단백질로 곡류의 종자에 많이 함유 		글루테닌(glutenin, 밀), 오리제닌(oryzenin, 쌀), 호르데인(hordein, 보리)
프로라민 (prolamin)	<ul style="list-style-type: none"> • 물, 중성염용액, 순알코올에 불용 • 묽은(산, 알칼리), 70~80% 알코올에 가용 • 다량의 프롤린(proline)과 글루탐산 함유 		글리아딘(gliadin, 밀), 제인(zein, 옥수수), 호르데인(hordein, 보리), 사티빈(sativin, 귀리)
알부미노이드 (albuminoid)	<ul style="list-style-type: none"> • 물, 묽은(염, 산, 알칼리) 용액에 불용 • 단백질 분해효소가 작용하지 못함 	콜라겐(결합조직, 뼈, 치아, 연골, 인대), 케라틴(털, 손톱, 뿔), 엘라스틴(결합조직, 동맥 힘줄)	실크 피브로인(silk fibroin, 견사)
히스톤 (histone)	<ul style="list-style-type: none"> • 물, 묽은(염, 산) 용액에 가용 • 가열 시 비응고 • 알칼로이드(alkaloid) 시약에 의해 침전 • 염기성 단백질로 아르기닌(arginine)을 다량 함유 	뉴클레오히스톤(nucleohistone)(DNA와 복합체를 형성), 글로빈(globin, 헤모글로빈을 구성) 등	

- 215 페이지

기준) 활성산소(ROS)

변경) **활성산소종(ROS)**

- 262 페이지 (그림 9-8 플라보노이드류 분류)

기준) 플라보놀류

변경) **플라보놀**

기준) 안토시아닌류

변경) **안토시아닌**

- 271 페이지 (대표적인 탄닌류)

