

J. Milk Sci. Biotechnol. (2015), 33(3), 203-207  
pISSN 2384-0269 eISSN 2508-3635

## Erratum to: 저장기간에 따른 동결건조 농후 발효유 내 유산균 생균수 변화

임예서 · 홍식 · 신용국 · \*강신호

서울우유협동조합 중앙연구소

## Erratum to: Changes in the Viability of Lactic Acid Bacteria during Storage of Freeze-Dried Yogurt Snacks

Yeseo Lim, Shik Hong, Yong Kook Shin, \*Shin Ho Kang

R & D Center, Seoul Dairy Cooperative, Ansan 15407, Korea

Journal of Milk Science & Biotechnology(33권 3호 pp 203~207)에 출간된 상기논문의 내용 중 오류가 있어 아래와 같이 정정함을 알려드립니다. 독자들에게 불편을 드린 점 양해해 주시기 바랍니다.

제 33권 3호 논문의 「p.206 '4. 동결건조 농후 발효유 내 유산균 수 변화」 기술 부분

〈잘못 기재된 부분〉	〈수정 내용〉
본 연구에서는 동결 건조한 딸기 농후 발효유에 비해 플레인 농후 발효유의 수분함량이 2% 가량 낮았다.	본 연구에서는 동결 건조한 플레인 농후 발효유에 비해 딸기 농후 발효유의 수분함량이 2% 가량 낮았다.

\*Corresponding author : Shin Ho Kang, R&D, Center, Seoul Dairy Cooperative, Ansan 15407, Korea. Fax : +82-31-491-9179, E-mail : [shkang@seoulmilk.co.kr](mailto:shkang@seoulmilk.co.kr)