

正 誤 表

「新しい食品加工学（改訂第3版 第1刷）」

下記の箇所にも誤りがございました。謹んでお詫びし訂正いたします。

頁	該当箇所	誤	正																																																													
59	↑6行目	<u>だい</u> ふくまめ	<u>おお</u> ふくまめ																																																													
60	11～12行目	磨砕した後、90℃以上の温度で加熱して <u>呉汁</u> を得る。 <u>呉汁</u> をろ過して豆乳を得るが、別法として、 <u>呉汁</u> をろ過してから加熱する	磨砕した <u>もの</u> を呉といい、加熱していないものを <u>生呉</u> という。 <u>生呉</u> を90℃以上の温度で加熱して <u>煮呉</u> を得る。 <u>煮呉</u> をろ過して豆乳を得るが、別法として、 <u>生呉</u> をろ過してから加熱する																																																													
60	↑5行目	<u>呉汁</u> をろ過した残渣は	<u>煮呉</u> をろ過した残渣は																																																													
61	図4・1-9 1行目	だいでず → 精選 → 洗浄 → 浸漬 → 磨砕 → <u>呉汁</u> → 加熱 → 分離 → 豆乳	だいでず → 精選 → 洗浄 → 浸漬 → 磨砕 → <u>生呉</u> → 加熱 → <u>煮呉</u> → 分離 → 豆乳																																																													
74	↑1行目	肉食が	肉色が																																																													
127	表4・6-1	<p style="text-align: center;">[以下に差し替え]</p> <p style="text-align: center;">表4・6-1 みその分類</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #f2f2f2;"> <th style="text-align: left;">麴原料による分類</th> <th colspan="2">味や色による分類</th> <th>麴歩合*</th> <th>食塩 (%)</th> <th>醸造期間</th> <th>生産地 (銘柄)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">米みそ</td> <td rowspan="2">甘みそ</td> <td>白</td> <td>15～30</td> <td>5～7</td> <td>5～20日</td> <td>近畿地方、岡山、広島、山口、香川 (西京味噌、讃岐味噌)</td> </tr> <tr> <td>赤</td> <td>12～20</td> <td>5～7</td> <td>5～20日</td> <td>東京 (江戸甘味噌)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">甘口みそ</td> <td>淡色</td> <td>8～15</td> <td>7～12</td> <td>20～30日</td> <td>静岡、九州地方 (相白味噌)</td> </tr> <tr> <td>赤</td> <td>10～15</td> <td>11～13</td> <td>3～6ヵ月</td> <td>徳島、その他 (御膳味噌)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">辛口みそ</td> <td>淡色</td> <td>5～10</td> <td>11～13</td> <td>2～3ヵ月</td> <td>関東甲信越、北陸、ほぼ全国的 (信州味噌)</td> </tr> <tr> <td>赤</td> <td>5～10</td> <td>11～13</td> <td>3～12ヵ月</td> <td>関東甲信越、東北、北海道、ほぼ全国的 (仙台味噌、越後味噌、津軽味噌、秋田味噌)</td> </tr> <tr> <td>豆みそ</td> <td>辛口みそ</td> <td>赤</td> <td>(全量)</td> <td>10～12</td> <td>5～20ヵ月</td> <td>愛知、三重、岐阜 (八丁味噌、名古屋味噌、三州味噌)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">麦みそ</td> <td>甘口みそ</td> <td>淡色</td> <td>15～25</td> <td>9～11</td> <td>1～3ヵ月</td> <td>九州、四国、中国地方</td> </tr> <tr> <td>辛口みそ</td> <td>赤</td> <td>8～15</td> <td>11～13</td> <td>3～12ヵ月</td> <td>北関東地方</td> </tr> </tbody> </table> <p>*麴歩合：だいでず重量に対する麴の重量割合×10 [杉田浩一ほか (編)：日本食品大事典，医歯薬出版，p.664，2003を参考に著者作成]</p>		麴原料による分類	味や色による分類		麴歩合*	食塩 (%)	醸造期間	生産地 (銘柄)	米みそ	甘みそ	白	15～30	5～7	5～20日	近畿地方、岡山、広島、山口、香川 (西京味噌、讃岐味噌)	赤	12～20	5～7	5～20日	東京 (江戸甘味噌)	甘口みそ	淡色	8～15	7～12	20～30日	静岡、九州地方 (相白味噌)	赤	10～15	11～13	3～6ヵ月	徳島、その他 (御膳味噌)	辛口みそ	淡色	5～10	11～13	2～3ヵ月	関東甲信越、北陸、ほぼ全国的 (信州味噌)	赤	5～10	11～13	3～12ヵ月	関東甲信越、東北、北海道、ほぼ全国的 (仙台味噌、越後味噌、津軽味噌、秋田味噌)	豆みそ	辛口みそ	赤	(全量)	10～12	5～20ヵ月	愛知、三重、岐阜 (八丁味噌、名古屋味噌、三州味噌)	麦みそ	甘口みそ	淡色	15～25	9～11	1～3ヵ月	九州、四国、中国地方	辛口みそ	赤	8～15	11～13	3～12ヵ月	北関東地方
麴原料による分類	味や色による分類		麴歩合*	食塩 (%)	醸造期間	生産地 (銘柄)																																																										
米みそ	甘みそ	白	15～30	5～7	5～20日	近畿地方、岡山、広島、山口、香川 (西京味噌、讃岐味噌)																																																										
		赤	12～20	5～7	5～20日	東京 (江戸甘味噌)																																																										
	甘口みそ	淡色	8～15	7～12	20～30日	静岡、九州地方 (相白味噌)																																																										
		赤	10～15	11～13	3～6ヵ月	徳島、その他 (御膳味噌)																																																										
	辛口みそ	淡色	5～10	11～13	2～3ヵ月	関東甲信越、北陸、ほぼ全国的 (信州味噌)																																																										
		赤	5～10	11～13	3～12ヵ月	関東甲信越、東北、北海道、ほぼ全国的 (仙台味噌、越後味噌、津軽味噌、秋田味噌)																																																										
豆みそ	辛口みそ	赤	(全量)	10～12	5～20ヵ月	愛知、三重、岐阜 (八丁味噌、名古屋味噌、三州味噌)																																																										
麦みそ	甘口みそ	淡色	15～25	9～11	1～3ヵ月	九州、四国、中国地方																																																										
	辛口みそ	赤	8～15	11～13	3～12ヵ月	北関東地方																																																										

129	図 4・6 - 2	<p>[以下に差し替え]</p> <p style="text-align: center;">図 4・6-2 濃口しょうゆの製造工程</p>	
17 行目	入れという. このとき, 酵素たんぱく質などが		入れという. <u>一般的なしょうゆは, 保存性を高めるためにアルコールや保存料が添加されるが, 無添加のだいたず, こむぎ, 食塩だけのしょうゆを生(き)しょうゆという.</u> このとき, 酵素たんぱく質などが
19, 20 行目	「生しょうゆ」		「生(なま)しょうゆ」
177	図 5 - 1 ポリ塩化ビニリデン構造式	<p>[以下に差し替え]</p> $\left[\begin{array}{c} \text{Cl} \\ \\ -\text{CH}_2-\text{C}- \\ \\ \text{Cl} \end{array} \right]_n$ <p style="text-align: center;">ポリ塩化ビニリデン</p>	
191	10 行目	特定原材料 <u>7</u> 品目 (えび, かに, 小麦,	特定原材料 <u>8</u> 品目 (えび, かに, <u>くるみ</u> , 小麦,
13 行目	特定原材料に準ずる <u>21</u> 品目	特定原材料に準ずる <u>20</u> 品目	
15 行目	<u>くるみ</u> , ごま, さけ,	ごま, さけ,	
↑1~↑12 行目	パパイヤである	パパイヤ, <u>からし</u> である	
↑10~↑8 行目	基準別表第 17 にあげるものについて ~もしくは「原材料名」と表示する.	基準別表第 17 にあげる対象農産物を原材料とする場合, <u>遺伝子組換え農産物では原材料名の次にかっこをつけて「遺伝子組換え」など, 分別されていない農産物では「遺伝子組換え不分別」などと表示することが義務づけられている.</u> それ以外の場合は原材料名だけを表示するか, 任意表示として, 遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた場合は「分別生産流通管理済」など, 遺伝子組換え農産物の混入がないと認められる場合に限り「遺伝子組換えでない」などと表示できる.	
↑2 行目	(高オレイン酸だいたず, <u>ステアリドン酸</u> 産生だいたず, 高リシンとうもろこし)	(ステアリドン酸産生だいたず, 高リシンとうもろこし, <u>エイコサペンタエン酸 (EPA) 産生なたね, ドコサヘキサエン酸 (DHA) 産生なたね</u>)	

192	表 6 - 5	<p>[以下に差し替え]</p> <p style="text-align: center;">表 6-5 遺伝子組換え食品の一覧</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">対象農産物</th> <th style="width: 30%;">形質 (特定遺伝子組換え農産物)</th> <th style="width: 50%;">加工食品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">だいず (枝豆および大豆もやしを含む)</td> <td></td> <td> 1 豆腐・油揚げ類 2 凍り豆腐, おからおよびゆば 3 納豆 4 豆乳類 5 みそ 6 だいず煮豆 7 だいず缶詰およびだいずびん詰 8 きなこ 9 だいずいり豆 10 1 から 9 までにあげるものを主な原材料とするもの 11 調理用のだいずを主な原材料とするもの 12 大豆粉を主な原材料とするもの 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの 14 枝豆を主な原材料とするもの 15 大豆もやしを主な原材料とするもの </td> </tr> <tr> <td>ステアリン酸産生</td> <td> 1 だいずを主な原材料とするもの (脱脂されたことにより、上欄にあげる形質を有しなくなったものを除く) 2 1 にあげるものを主な原材料とするもの </td> </tr> <tr> <td rowspan="2">とうもろこし</td> <td></td> <td> 1 コーンスナック菓子 2 コーンスターチ 3 ポップコーン 4 冷凍とうもろこし 5 とうもろこし缶詰およびとうもろこしびん詰 6 コーンフラワーを主な原材料とするもの 7 コーングリッツを主な原材料とするもの (コーンフレークを除く) 8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 9 1 から 5 までにあげるものを主な原材料とするもの </td> </tr> <tr> <td>高リシン</td> <td> 1 とうもろこしを主な原材料とするもの (上欄にあげる形質を有しなくなったものを除く) 2 1 にあげるものを主な原材料とするもの </td> </tr> <tr> <td>ばれいしょ</td> <td></td> <td> 1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしょ 4 ばれいしょでん粉 5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 6 1 から 4 までにあげるものを主な原材料とするもの </td> </tr> <tr> <td>なたね</td> <td>エイコサペンタエン酸(EPA)産生 ドコサヘキサエン酸(DHA)産生</td> <td> 1 なたねを主な原材料とするもの (上欄にあげる形質を有しなくなったものを除く) 2 1 にあげるものを主な原材料とするもの </td> </tr> <tr> <td>綿実</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>アルファルファ</td> <td></td> <td>アルファルファを主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>てんさい</td> <td></td> <td>調理用のてんさいを主な原材料とするもの</td> </tr> <tr> <td>パパイヤ</td> <td></td> <td>パパイヤを主な原材料とするもの</td> </tr> </tbody> </table> <p>[食品表示基準別表第 16 ~ 18 より著者作成]</p>	対象農産物	形質 (特定遺伝子組換え農産物)	加工食品	だいず (枝豆および大豆もやしを含む)		1 豆腐・油揚げ類 2 凍り豆腐, おからおよびゆば 3 納豆 4 豆乳類 5 みそ 6 だいず煮豆 7 だいず缶詰およびだいずびん詰 8 きなこ 9 だいずいり豆 10 1 から 9 までにあげるものを主な原材料とするもの 11 調理用のだいずを主な原材料とするもの 12 大豆粉を主な原材料とするもの 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの 14 枝豆を主な原材料とするもの 15 大豆もやしを主な原材料とするもの	ステアリン酸産生	1 だいずを主な原材料とするもの (脱脂されたことにより、上欄にあげる形質を有しなくなったものを除く) 2 1 にあげるものを主な原材料とするもの	とうもろこし		1 コーンスナック菓子 2 コーンスターチ 3 ポップコーン 4 冷凍とうもろこし 5 とうもろこし缶詰およびとうもろこしびん詰 6 コーンフラワーを主な原材料とするもの 7 コーングリッツを主な原材料とするもの (コーンフレークを除く) 8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 9 1 から 5 までにあげるものを主な原材料とするもの	高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの (上欄にあげる形質を有しなくなったものを除く) 2 1 にあげるものを主な原材料とするもの	ばれいしょ		1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしょ 4 ばれいしょでん粉 5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 6 1 から 4 までにあげるものを主な原材料とするもの	なたね	エイコサペンタエン酸(EPA)産生 ドコサヘキサエン酸(DHA)産生	1 なたねを主な原材料とするもの (上欄にあげる形質を有しなくなったものを除く) 2 1 にあげるものを主な原材料とするもの	綿実			アルファルファ		アルファルファを主な原材料とするもの	てんさい		調理用のてんさいを主な原材料とするもの	パパイヤ		パパイヤを主な原材料とするもの
対象農産物	形質 (特定遺伝子組換え農産物)	加工食品																															
だいず (枝豆および大豆もやしを含む)		1 豆腐・油揚げ類 2 凍り豆腐, おからおよびゆば 3 納豆 4 豆乳類 5 みそ 6 だいず煮豆 7 だいず缶詰およびだいずびん詰 8 きなこ 9 だいずいり豆 10 1 から 9 までにあげるものを主な原材料とするもの 11 調理用のだいずを主な原材料とするもの 12 大豆粉を主な原材料とするもの 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの 14 枝豆を主な原材料とするもの 15 大豆もやしを主な原材料とするもの																															
	ステアリン酸産生	1 だいずを主な原材料とするもの (脱脂されたことにより、上欄にあげる形質を有しなくなったものを除く) 2 1 にあげるものを主な原材料とするもの																															
とうもろこし		1 コーンスナック菓子 2 コーンスターチ 3 ポップコーン 4 冷凍とうもろこし 5 とうもろこし缶詰およびとうもろこしびん詰 6 コーンフラワーを主な原材料とするもの 7 コーングリッツを主な原材料とするもの (コーンフレークを除く) 8 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの 9 1 から 5 までにあげるものを主な原材料とするもの																															
	高リシン	1 とうもろこしを主な原材料とするもの (上欄にあげる形質を有しなくなったものを除く) 2 1 にあげるものを主な原材料とするもの																															
ばれいしょ		1 ポテトスナック菓子 2 乾燥ばれいしょ 3 冷凍ばれいしょ 4 ばれいしょでん粉 5 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの 6 1 から 4 までにあげるものを主な原材料とするもの																															
なたね	エイコサペンタエン酸(EPA)産生 ドコサヘキサエン酸(DHA)産生	1 なたねを主な原材料とするもの (上欄にあげる形質を有しなくなったものを除く) 2 1 にあげるものを主な原材料とするもの																															
綿実																																	
アルファルファ		アルファルファを主な原材料とするもの																															
てんさい		調理用のてんさいを主な原材料とするもの																															
パパイヤ		パパイヤを主な原材料とするもの																															
193	表 6 - 6 「猶予期間」の行	[削除]																															