

正 誤 表

「新しい食品加工学（改訂第3版 第2刷）」

下記の箇所に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>だいふくまめ</u>	<u>おおふくまめ</u>
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	だいず → 精選 → 洗浄 → 浸漬 → 磨砕 → <u>呉汁</u> → 加熱 → 分離 → 豆乳	だいず → 精選 → 洗浄 → 浸漬 → 磨砕 → <u>生呉</u> → 加熱 → <u>煮呉</u> → 分離 → 豆乳

2024年3月26日

株式会社南江堂