

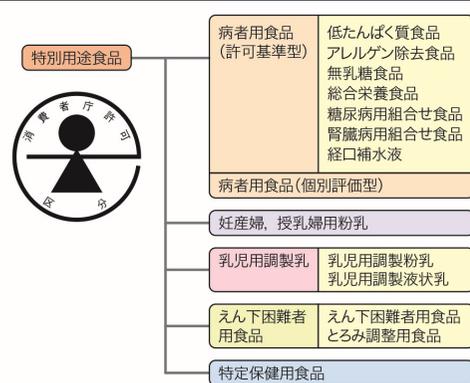
サポート情報

「健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の科学（改訂第3版 第1刷）」

本書の一部内容につきまして、最新情報に基づき以下の通り補足・訂正いたします。

（第1刷：2022年3月15日発行）

頁	該当箇所	訂正前	訂正後
8	9行目	生体ピラミッド	生態ピラミッド
82	図 2-40	〔差し替え〕	<p>図 2-40 β-カロテンからのビタミン A の生成と体内でのビタミン A 代謝</p> <p>BCMO1: β-カロテン 15-15' モノオキシゲナーゼ, RRase: レチナルレダクターゼ, LRAT: レチンレチノールアシルトランスフェラーゼ, REH: レチニルエステルヒドロラーゼ, RODH: レチノールヒドロゲナーゼ, RALDH: レチナルヒドロゲナーゼ</p>

157	下から5～4行目	「えび」「かに」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生（ピーナッツ）」の7品目	「えび」「かに」「くるみ」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生（ピーナッツ）」の8品目
157	下から3行目	21品目	20品目
158	5～6行目	「大豆」「とうもろこし」「ばれいしょ」「なたね」「綿実」「アルファルファ」「てん菜」「パパイヤ」の8作物	「大豆」「とうもろこし」「ばれいしょ」「なたね」「綿実」「アルファルファ」「てん菜」「パパイヤ」「からしな」の9作物, 33食品群
158	8～9行目	表示が義務付けられている.	表示が義務付けられている. また, 対象農産物のうち, 組成, 栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものを「特定遺伝子組換え農産物」といい, ステアリド酸産生大豆などがある.
165	12～13行目	低たんぱく質食品, アレルゲン除去食品, 無乳糖食品, 総合栄養食品, 糖尿病用組合せ食品, 腎臓病用組合せ食品	低たんぱく質食品, アレルゲン除去食品, 無乳糖食品, 総合栄養食品, 糖尿病用組合せ食品, 腎臓病用組合せ食品, 経口補水液
165	図5-7	[差し替え]	 <p>図5-7 特別用途食品の分類</p>
184	17～21行目	それぞれ4.0, 9.0, 3.75 kcal/g が適用されている。 エネルギーの単位として, キロカロリー (kcal) 単位に加えてキロジュール (kJ) 単位が併記されており, その換算にはFAO/WHO 合同特別専門委員会報告に従って, 1 kcal=4.184 kJ が用いられている.	それぞれ4.0, 9.0, 3.75 kcal/g が適用されている. エネルギーの単位としては, キロカロリー (kcal) 単位に加えてキロジュール (kJ) 単位が併記されている.
246	9行目	食肉中に0.5～1.5%程度	食肉中に0～0.6%程度

279	練習問題 5	馬肉は炭水化物であるグリコーゲン含量が高いため、甘みが <u>ありおいしい。</u>	食肉中にはグリコーゲン由来の炭水化物が多く含まれる。
279	練習問題 13	塩溶性	塩可溶性
279	練習問題 18	ビタミン B ₁₂ 含量	ビタミン <u>B₁</u> や B ₁₂ 含量
279	練習問題 21	食肉製品の成分規格は日本農林規格（JIS 規格）によって規定されている。	<u>ベーコン類やハム類などの食肉製品（加工品）</u> の成分規格は日本 <u>産業規格（JIS 規格）</u> によって規定されている。
324～ 325	練習問題解答 第 8 章 1～25	<p>[以下に差し替え]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ×（食肉には筋肉部位のみではなく、内臓や皮、軟骨部位等の可食部も含まれる） 2. ×（死後硬直後、解硬とともに自己消化が進み熟成されることで、うま味成分が増大する） 3. ○ 4. ×（家畜や家禽類は交配により品種改良をしており、食肉に最適な月齢は品種によって異なる） 5. ×（食肉中のグリコーゲン含量は少なく、食肉処理後、経時的に分解され乳酸に変わる） 6. ○ 7. ×（加熱変性したゼラチンは冷やすと固まるが、コラーゲンには戻らない） 8. ×（アクチンは細く、ミオシンは太いフィラメントである） 9. ×（「霜降り肉」は脂肪が細かく分散し蓄積しているので、肉質は軟らかく口当たりが良い） 10. ×（死後硬直後、グリコーゲンがグルコースを経て乳酸となり pH は低下する） 11. ×（食肉類はたんぱく質、脂質、ミネラル（鉄、亜鉛など）、ビタミン（B₁、B₂、B₁₂ など）の供給源となる） 12. ×（ゼラチンなどの加工食品のアミノ酸スコアは著しく低い） 13. ○ 14. ×（組織脂肪と蓄積脂肪の量は家畜の種類や品種、月齢によって異なり、組織脂肪の変動は小さく、蓄積脂肪は大きく変動する） 15. ×（牛肉は品種により脂肪酸組成は変動し脂肪融点も異なる。牛肉に比較して羊肉の脂肪融点は高い） 16. ○ 17. ×（牛肉は亜鉛の供給源となる） 18. ○ 	

	<p>19. × (オキシミオグロビンからさらに変化したメトミオグロビンは Fe^{3+} となり吸収率が低下するため栄養価が下がる)</p> <p>20. × (ベタインは魚介類に含まれる機能性成分. 食肉中の機能性成分には, カルニチン, 共役リノール酸のほかタウリンがある)</p> <p>21. × (日本農林規格 (JAS 規格) によって規定されている)</p> <p>22. × (骨付きハムやラックスハム (生ハム) は加熱処理を行わない)</p> <p>23. ○</p> <p>24. × (発色剤には亜硝酸塩が使用される. 亜硫酸塩はワインの酸化防止剤である)</p> <p>25. × (日本で開発されたハムで, 寄せハムとも呼ばれ, 肉塊とつなぎ材で作られることからソーセージに近い)</p>
--	---

2025年4月17日
株式会社南江堂