

食べ物と健康Ⅲ（第2版）正誤表（2刷）

頁	行	誤	正
4	図 1-3 縦軸	1200	12000
10	下 4 行目	ビタミン C (120 m/100 g)	ビタミン C (120 mg/100 g)
49	解答	問題 7 (5) 問題 8 (3)	問題 7 (4) 問題 8 (2)
54	下 10 行目	ビタミン B <sub>1</sub>	ビタミン B <sub>2</sub>
78	下 7 行目	60～100℃の高温で短時間燻煙した熱燻品がある。	60～90℃の高温で短時間燻煙した熱燻品がある (食材図典Ⅱ, 小学館)。
83	左 8	乾燥食肉製品は, 食肉を塩漬後, 機械的に乾燥した製品で, ビーフジャーキーが代表的である。原料肉を一度蒸してから乾燥したものはドライビーフである。	乾燥食肉製品は乾燥させた食肉製品で, 水分活性が0.87未満で大腸菌が陰性のものをいう。ビーフジャーキー, ドライドビーフおよびサラミソーセージなどがこれに該当する。
109	問 1- 解答	(3)	(4)
111	問 8- 解説	(1) のりは緑藻類に含まれる。	(1) あおのりなどは緑藻類, あさくさのりなどは紅藻類, すいぜんじのりなどは藍藻類に分類される。
111	問 9- 解説	(5) 燻製品には 20℃から 30℃の低温で長時間燻煙する冷燻品と 60～100℃で短時間燻塩した温燻品がある。	(5) 燻製品には 20℃以下の低温で長時間燻煙する冷燻品, 20～30℃で短時間燻煙する温燻品及び 60～90℃で短時間燻煙する熱燻品がある。
112	問 10- 解説	ビーフジャーキーや原料肉を一度蒸してから乾燥させたドライビーフが含まれる。	乾燥食肉製品は乾燥させた食肉製品で, 水分活性が0.87未満で大腸菌が陰性のものをいう。ビーフジャーキーなどがこれに該当する。
113	問 13- 解説 (5)	魚油は EPA や DHA など飽和脂肪酸に富んだものが多い。	魚油は EPA や DHA など不飽和脂肪酸に富んだものが多い。
114	問 16 問題文	(4) グルタミン酸ナトリウムはこんぶ, イノシン酸ナトリウムはかつお節, グアニル酸ナトリウムはしいたけのであるが, これらは海藻のうま味成分として知られている。	(4) グルタミン酸ナトリウムはコンブ, イノシン酸ナトリウムはかつお節, グアニル酸ナトリウムはシイタケのうま味成分として知られている。
	問 16 解説	(3) 醸造酢は, 糖類やデンプンなどの原料を微生物によるアルコール発酵と, 酢酸発酵によって作られる酸性液体調味料である。	(3) 醸造酢は, 米, 麦, とうもろこし等の穀類, 果実, 野菜, さとうきび, はちみつ, アルコール等を原料として, これを酢酸発酵させて製造した液体調味料である。
114	問 18- 解説 (2)	マーガリンは水中油滴型 (O/W) エマルジョンである。	マーガリンは油中水滴型 (W/O) エマルジョンである。
169	2 行目	…明確に区分して表示することになった。	…明確に区分して表示することになった (表 7-3)。 下表参照
182	表 7-17	食塩相当量 0.2 mg	食塩相当量 0.2 g

表 7-3 原材料名と添加物の表示の方法 (平成 27 年 4 月 1 日より変更)

食品表示基準では, ①「原材料名」と「添加物」を事項名を設けて表示するか, ②原材料名欄に原材料と添加物を明確に区分して表示することになった。

①「原材料名」と「添加物」をそれぞれ事項名を設けて表示

原材料名	いちご, 砂糖
添加物	ゲル化剤 (ペクチン), 酸化防止剤 (ビタミン C)

②原材料名欄に原材料名と添加物を区分して表示

例 1) スラッシュで区分して表示する方法

原材料名	いちご, 砂糖 / ゲル化剤 (ペクチン), 酸化防止剤 (ビタミン C)
------	---------------------------------------

例 2) 改行して表示する方法

原材料名	いちご, 砂糖 ゲル化剤 (ペクチン), 酸化防止剤 (ビタミン C)
------	--

例 3) 別欄に表示する方法

原材料名	いちご, 砂糖
	ゲル化剤 (ペクチン), 酸化防止剤 (ビタミン C)