

【正誤表】 食べ物と健康Ⅲ 食品加工と栄養 (第3版)(第1刷) (更新日：2023年6月1日)

ページ	場所	誤	正																				
12	コラム (5行目)	カリフィレン	カリ オ フィレン																				
63	下から1～2行目	ガラクタン とムチン である。	ガラクタン などの水溶性食物繊維 である。																				
82	13行目	寒天の主成分であるアガロースは様々な純度に 生成 され、	寒天の主成分であるアガロースは様々な純度に 精製 され、																				
88	表 3-11 (規格：D, E, 加熱殺菌条件)	表 3-11 食品衛生法に基づく ... <table><tr><th colspan="2">成分規格 (＊)</th><th>製造基準 (一部)</th></tr><tr><th colspan="2"></th><th>加熱殺菌条件</th></tr><tr><td>D</td><td rowspan="2">E. coli, 他</td><td rowspan="2">63℃ 30 分間</td></tr><tr><td>E</td></tr></table>	成分規格 (＊)		製造基準 (一部)			加熱殺菌条件	D	E. coli, 他	63℃ 30 分間	E	表 3-11 食品衛生法に基づく ... <table><tr><th colspan="2">成分規格 (＊)</th><th>製造基準 (一部)</th></tr><tr><th colspan="2"></th><th>加熱殺菌条件</th></tr><tr><td>D</td><td rowspan="2">E. coli, 他</td><td rowspan="2">(なし)</td></tr><tr><td>E</td></tr></table>	成分規格 (＊)		製造基準 (一部)			加熱殺菌条件	D	E. coli, 他	(なし)	E
	成分規格 (＊)		製造基準 (一部)																				
		加熱殺菌条件																					
D	E. coli, 他	63℃ 30 分間																					
E																							
成分規格 (＊)		製造基準 (一部)																					
		加熱殺菌条件																					
D	E. coli, 他	(なし)																					
E																							
	下から2～3行目	塩 漬	塩 せき																				
89	7行目	加熱すると 白 褐色の	加熱すると 灰 褐色の																				
114	コラム (15行目)	色や香りを活かし た 製造したのが、	色や香りを活かし て 製造したのが、																				
	表3-22 (中濃ソース)	粘度が 0.2 Pa・ S 以上 1.5 Pa・s 未満	粘度が 0.2 Pa・ s 以上 2.0 Pa・s 未満																				
	表3-22 (濃厚ソース)	粘度が 1.5 Pa・ S 以上	粘度が 2.0 Pa・ s 以上																				
118	問3 解説 (4)	いずれも 非糖質甘味料で 、	いずれも オリゴ糖ではなく 、																				
121	問10 (3)	塩 漬	塩 せき																				
159	表6-2 (浸出条件)	溶出試験 60℃× 30 ^a	溶出試験 60℃× 30 分 ^a																				
162	1行目	栄養成分の減少に よる 品質低下、	栄養成分の減少に 伴う 品質低下、																				
164	図6-3 (タイトル)	容器包装リサイクル法 の概念	容リ法 の概念																				
166	図6-4 (凡例)	<table><tr><td></td><td>特定事業者が再商品化の義務を負う容器包装</td></tr><tr><td></td><td>特定事業者が再商品化の義務を負わない容器包装</td></tr></table>		特定事業者が再商品化の義務を負う容器包装		特定事業者が再商品化の義務を負わない容器包装	<table><tr><td></td><td>特定事業者が再商品化の義務を負う容器包装</td></tr><tr><td></td><td>特定事業者が再商品化の義務を負わない容器包装</td></tr></table>		特定事業者が再商品化の義務を負う容器包装		特定事業者が再商品化の義務を負わない容器包装												
	特定事業者が再商品化の義務を負う容器包装																						
	特定事業者が再商品化の義務を負わない容器包装																						
	特定事業者が再商品化の義務を負う容器包装																						
	特定事業者が再商品化の義務を負わない容器包装																						
169	コラム (6行目)	14C	¹⁴C																				
175	表7-1 ③流通方法について のJAS規格	低温 管理流通 JAS 低温 管理流通加工食品	定温 管理流通 JAS 定温 管理流通加工食品 (平成 31 年 4 月 28 日廃止)																				
186	1行目	「(〇〇を含む 」 」	「(〇〇を含む) 」																				

ページ	正誤	内容																							
57	誤	表 3-2 米粉とその加工品 <table><tr><th>原料米</th><th>加熱</th><th>でんぷんの状態</th><th>名称</th><th>用途</th></tr><tr><td>うるち米</td><td>無</td><td>生</td><td>上新粉</td><td>団子, すあま, 草餅, ういろう, 柏餅</td></tr><tr><td rowspan="4">もち米</td><td>無</td><td>生</td><td>白玉粉</td><td>白玉団子, 大福餅, 求肥</td></tr><tr><td rowspan="3">有</td><td rowspan="3">糊化 (α化)</td><td>求肥粉</td><td>求肥, 大福餅, しるこ餅</td></tr><tr><td>落雁粉</td><td>落雁</td></tr><tr><td>道明寺粉</td><td>桜餅, おはぎ</td></tr></table>	原料米	加熱	でんぷんの状態	名称	用途	うるち米	無	生	上新粉	団子, すあま, 草餅, ういろう, 柏餅	もち米	無	生	白玉粉	白玉団子, 大福餅, 求肥	有	糊化 (α化)	求肥粉	求肥, 大福餅, しるこ餅	落雁粉	落雁	道明寺粉	桜餅, おはぎ
	原料米	加熱	でんぷんの状態	名称	用途																				
うるち米	無	生	上新粉	団子, すあま, 草餅, ういろう, 柏餅																					
もち米	無	生	白玉粉	白玉団子, 大福餅, 求肥																					
	有	糊化 (α化)	求肥粉	求肥, 大福餅, しるこ餅																					
			落雁粉	落雁																					
			道明寺粉	桜餅, おはぎ																					
正	表 3-2 米粉とその加工品 <table><tr><th>原料米</th><th>加熱</th><th>でんぷんの状態</th><th>名称</th><th>用途</th></tr><tr><td>うるち米</td><td>無</td><td>生</td><td>上新粉</td><td>団子, すあま, 草餅, ういろう, 柏餅</td></tr><tr><td rowspan="4">もち米</td><td>無</td><td>生</td><td>白玉粉</td><td>白玉団子, 大福餅, 求肥</td></tr><tr><td rowspan="3">有</td><td rowspan="3">糊化 (α化)</td><td>求肥粉</td><td>求肥, 大福餅, しるこ餅</td></tr><tr><td>落雁粉</td><td>落雁</td></tr><tr><td>道明寺粉</td><td>桜餅, おはぎ</td></tr></table>	原料米	加熱	でんぷんの状態	名称	用途	うるち米	無	生	上新粉	団子, すあま, 草餅, ういろう, 柏餅	もち米	無	生	白玉粉	白玉団子, 大福餅, 求肥	有	糊化 (α化)	求肥粉	求肥, 大福餅, しるこ餅	落雁粉	落雁	道明寺粉	桜餅, おはぎ	
原料米	加熱	でんぷんの状態	名称	用途																					
うるち米	無	生	上新粉	団子, すあま, 草餅, ういろう, 柏餅																					
もち米	無	生	白玉粉	白玉団子, 大福餅, 求肥																					
	有	糊化 (α化)	求肥粉	求肥, 大福餅, しるこ餅																					
			落雁粉	落雁																					
			道明寺粉	桜餅, おはぎ																					
86	誤	魚体処理 → 採肉 → 水さらし → 脱水 → 裏ごし 冷凍すり身 → 解凍 → 計量 → 水さらし → 脱水 冷凍すり身 → 解凍 → 混練 → 充填 → 殺菌 → 乾燥 → 包装 → 魚肉ソーセージ 副材料調味料																							