

正誤表

Visual 栄養学テキスト『食べ物と健康I. 食品学総論 食品の成分と機能』の以下の個所に、誤りがありました。謹んでお詫び申し上げますとともに、下記のように訂正いたします。

p. 18 ②の表中，リジン（リシン）の等電点

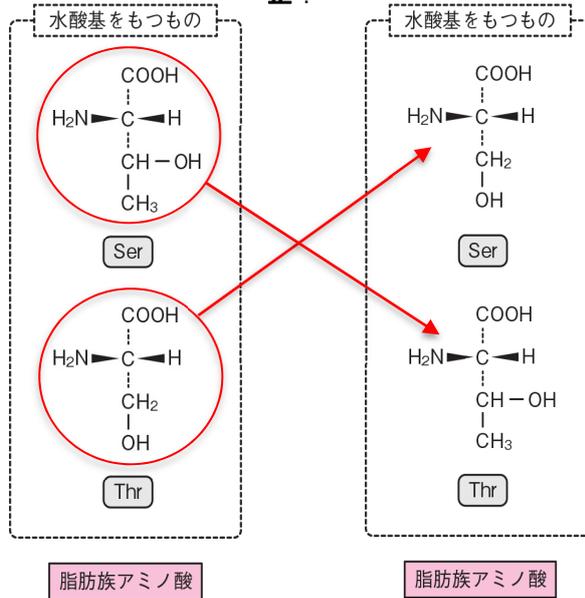
誤：1.3

正：9.7

p. 20 ④の図中，Ser と Thr の構造式が逆

誤：

正：



p. 27 ⑱の表中，グルテリンの特徴のところ

誤：70～80%アルコールに可溶なたんぱく質

正：70～80%アルコールに不溶なたんぱく質

p. 30 ㉑の表中，名称の3つめ

誤：リポオキシダーゼ

正：リポキシゲナーゼ

p. 40 本文上から3行目

誤：このキチンを酸処理して

正：このキチンをアルカリ処理して

p. 41 本文下から9行目

誤：アガロースに硫酸などがついている。

正：アガロースの構造に部分的に硫酸エステルなどを含む多糖。

p. 41 本文下から7行目

誤：細胞壁成分であり，β-D-ガラクトースと

正：細胞壁成分であり，部分的に硫酸基を含むβ-D-ガラクトースと

p. 46 ②の表中, それぞれの脂肪酸の主な所在の4か所

アラキジン酸

誤: 落花生油, 魚油

正: 落花生油

リノール酸

誤: 一般植物油, ラード

正: 一般植物油

α-リノレン酸

誤: 大豆油, なたね油

正: えごま油 (しそ油), 大豆油

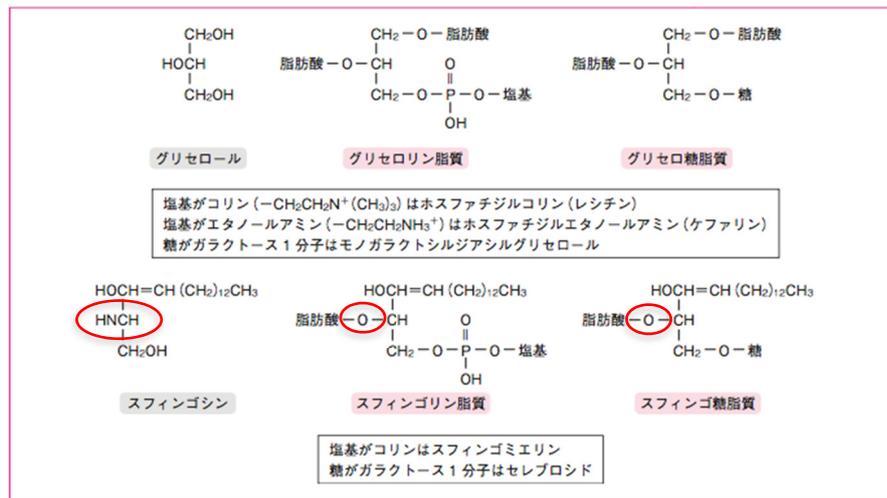
γ-リノレン酸

誤: しそ油, 魚油

正: 月見草油

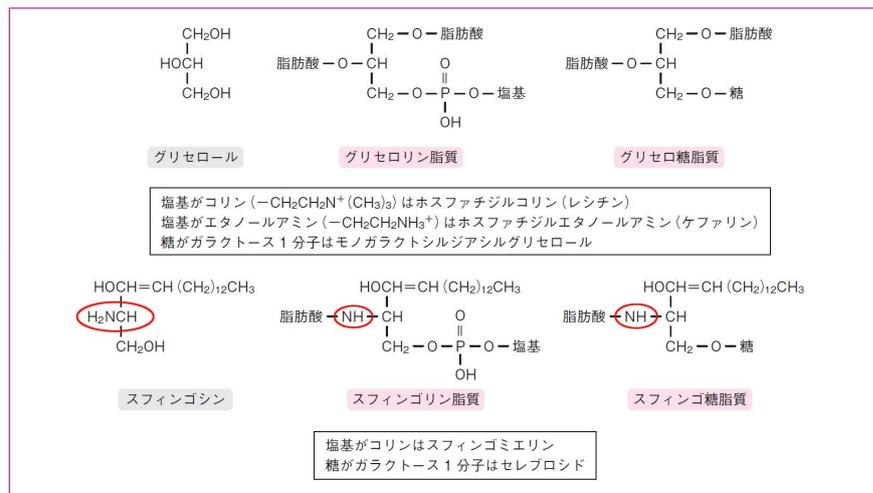
p. 50 ⑥の図中, 構造式の3か所

誤:



⑥ リン脂質と糖脂質の化学構造

正:



⑥ リン脂質と糖脂質の化学構造

p. 54 「17 脂質の摂取基準」の上から3～9行目

誤：

- 脂質摂取の目標量（下限）は20%エネルギーで、上限は29歳以下で30%エネルギー、30歳以上で25%エネルギーとなっている。
- 必須脂肪酸のリノール酸の最低必要量は2～3%エネルギー、 α -リノレン酸は1%エネルギーとされるが、上記の脂質摂取基準で十分摂取可能である。
- 日本人の脂肪酸摂取比率の推奨値は、飽和脂肪酸：一価不飽和脂肪酸：多価不飽和脂肪酸=3：4：3である。
- n-6系脂肪酸とn-3系脂肪酸の割合も4：1が推奨されている。

正：

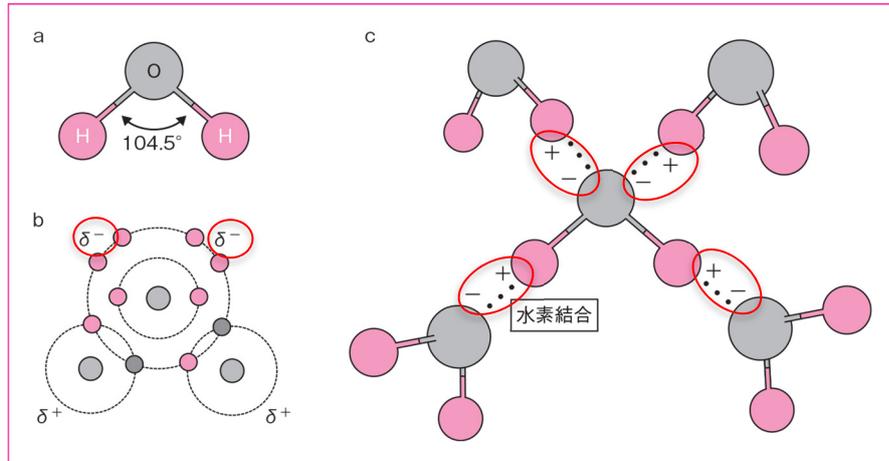
- 脂質摂取の目標量（下限）は20%エネルギーで、上限は30%エネルギーとなっている。
- 18歳以上では、飽和脂肪酸の1日摂取エネルギー量は7%以下にすることが望ましい。
- 18～29歳においては、n-6系不飽和脂肪酸の1日摂取目安量は11g(男性)、8g(女性)、n-3系不飽和脂肪酸の1日摂取目安量は2.0g(男性)、1.6g(女性)である。
- IPA および DHA の 1 日摂取目安量は、1g 以上にすることが望ましい。

p. 70 要点整理の5行目

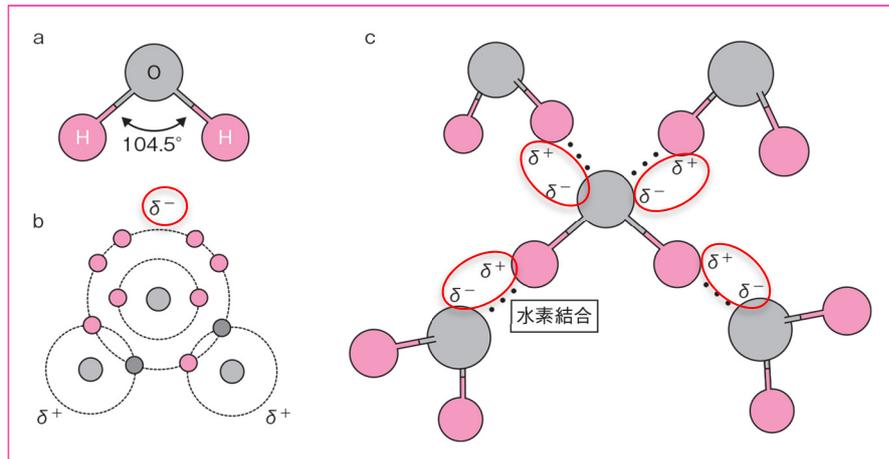
誤：水分活性とは、**結合水**と自由水の割合を示す概念である。

正：水分活性とは、**全水分における**自由水の割合を示す概念である。

p. 70 ①の図中のbとc
誤：



正：

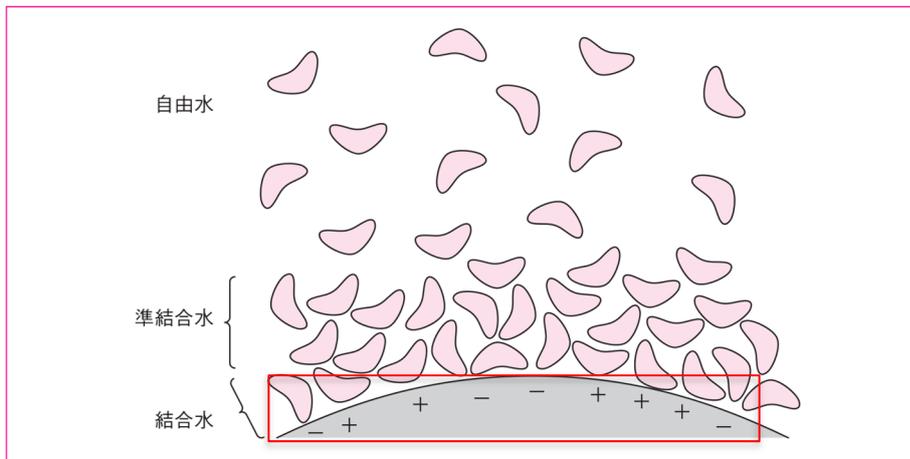


p. 71 本文下から3行目

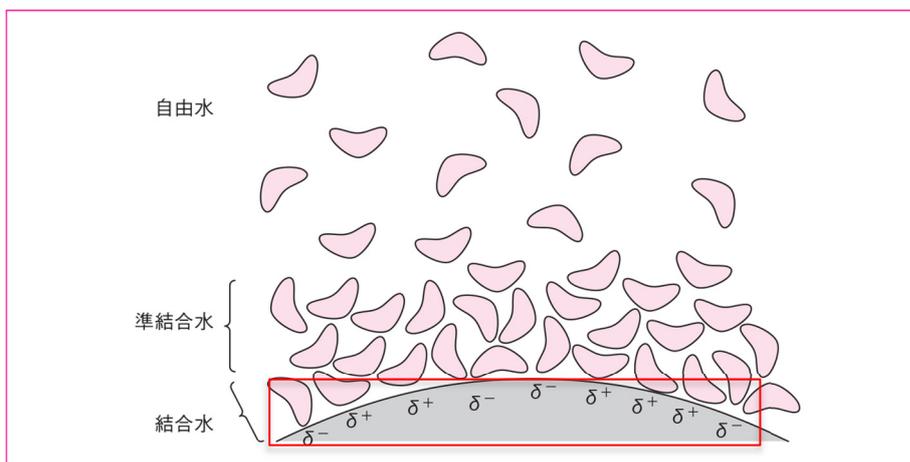
誤：水分活性 (water activity:Aw) ^{*3}は、**結合水**と自由水の割合を示す概念であり、

正：水分活性 (water activity:Aw) ^{*3}は、**全水分における**自由水の割合を示す概念であり、

p. 72 ③の図中の+と-
誤:



正:



p. 87 ⑤の表中, ナリンギンの備考

誤: ナンリギナーゼによって苦味除去処理される

正: ナリンギナーゼによって苦味除去処理される