

正誤表・更新情報

Visual 栄養学テキスト『食べ物と健康 II. 食品学各論 食品の分類・特性・利用』の以下の個所に誤り(更新)がありました。ご報告申し上げますとともに、下記のように訂正・更新いたします。

(2022/12/16)

■ 初版第 1 刷をお持ちの方(初版第 2 刷以降の正誤表もご参照ください)

p. 20 本文上から 7 行目, MEMO

誤：発芽玄米は・・・**精白米**に比べ食味や消化性が良く、**ビタミン**、 γ -アミノ酪酸などが豊富に含まれる。

正：発芽玄米は・・・**玄米**に比べ食味や消化性が良く、 γ -アミノ酪酸が豊富に含まれる。

p. 39 本文上から 7 行目, MEMO

更新前：なめこは、ゼラチン質の粘性物質(ムチン)などを多く含む。

更新後：なめこは、表面が無色の粘性物質に覆われている。

p. 39 MEMO

更新前：ムチンは・・・などに含まれる。

更新後：削除

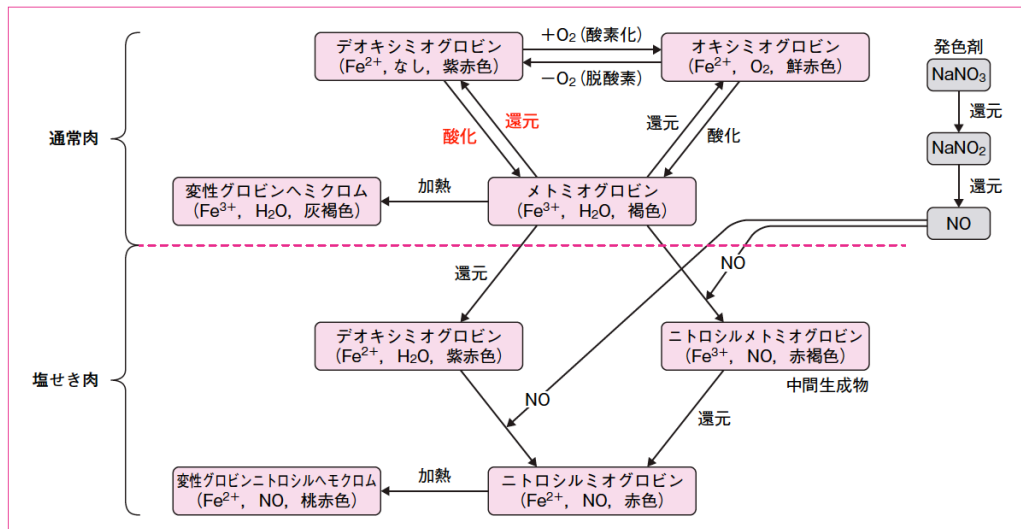
p. 52 ⑮の図中、通常肉のデオキシミオグロビンとメトミオグロビン間の酸化/還元

誤：デオキシミオグロビン—(還元)—→メトミオグロビン

デオキシミオグロビン←(酸化)—メトミオグロビン

正：デオキシミオグロビン—(酸化)—→メトミオグロビン

デオキシミオグロビン←(還元)—メトミオグロビン



⑮ 食肉ならびに塩せきした食肉の色調とミオグロビン誘導体の特徴と生成経路 (訂正箇所を赤字で示す)

()内は、ヘム鉄の電荷、リガンド、色調を示す。

(齋藤忠夫, 根岸晴夫, 八田 一. 畜産物利用学. 文永堂出版; 2016. p.139を参考に作成)

■ 初版第 2 刷をお持ちの方

p. 134 ⑤ 主な食品添加物

誤：(5 段目) 発色剤

(6 段目) 漂白剤

正：(5 段目) **酸化防止剤**

(6 段目) **発色剤**

発色剤の下に以下を追記

漂白剤	亜塩素酸ナトリウム, 亜硫酸ナトリウム, 二酸化硫黄
-----	----------------------------