

正誤表・更新情報

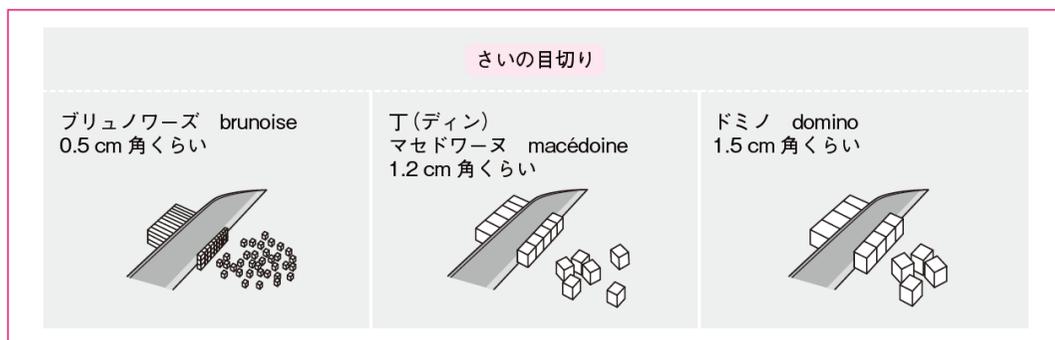
Visual 栄養学テキスト『食べ物と健康 IV 調理学』の以下の個所に、誤り（更新）がありました。ご報告申し上げますとともに、下記のように訂正・更新いたします。

(2021.09.15)

■ 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.29 ⑧野菜の切り方 「さいの目切り」

正



p.56 本文下から4行目

更新前：水分約15%の生の米に水を加えて加熱し、水分約65%の飯にする過程が炊飯である。

更新後：水分約15%の生の米に水を加えて加熱し、水分約60~65%の飯にする過程が炊飯である。

p.67 本文「やまのいも」の2行目

更新前：ジアスターゼやアミラーゼを含み、細胞壁が薄く組織が軟らかいので・・・

更新後：アミラーゼを含み、細胞壁が薄く組織が軟らかいので・・・

p.67 本文「やまのいも」の4行目

更新前：ぬめりはムチン*³とデオスコラン*⁴による。

更新後：ぬめりはデオスコラン*³などの粘質物による。

p.67 サイドノートの脚注

更新前：*4 血糖値を下げる作用がある。

更新後：*3 血糖値を下げる作用がある。（「*3 タンパク質の吸収促進作用がある」は削除）

■ 初版第2刷をお持ちの方

p.78 ⑫藻類の種類と利用法 (褐藻類の含有色素の項目)

正: フコキサンチン

誤: フィコキサンチン

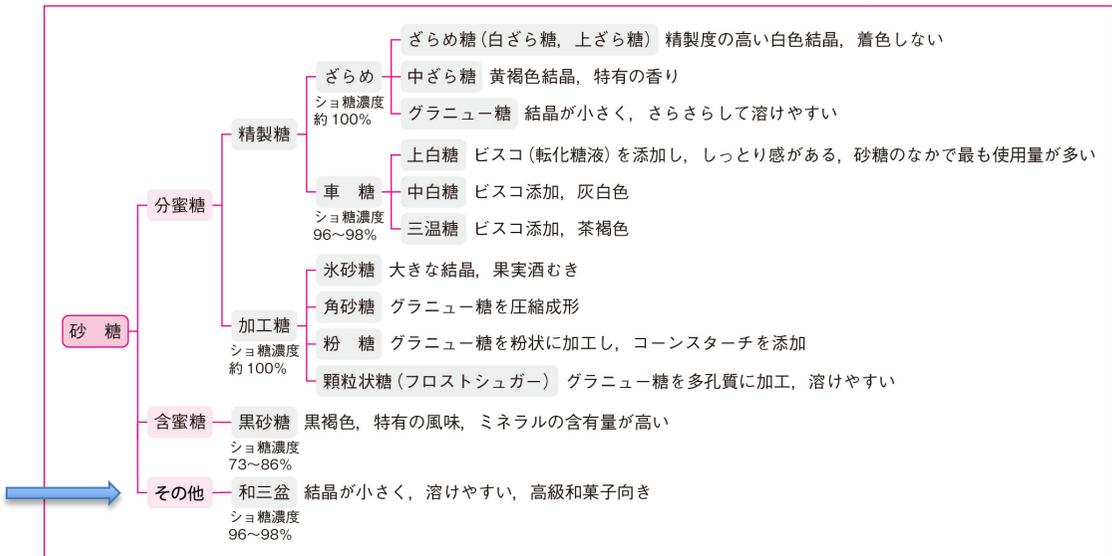
p.110 本文上から2行目

正: 死後硬直の魚肉をそぎ切りにし,

誤: 死後硬直を起こす前の魚肉をそぎ切りにし,

p.122 ⑦砂糖の種類と特徴 (含蜜糖から分枝している和三盆の部分)

正:



⑦ 砂糖の種類と特徴

p.122 サイドノート追加

● MEMO ●

和三盆: 和三盆は, サトウキビ(竹糖)を原料とし, 含蜜, 研ぎ, 分蜜の3つの工程で作られる。