

『新しい食品加工学 改訂第2版』（第3刷）リーフレット

株式会社 南江堂 (2021.3)

日本食品標準成分表 2015年版（七訂）が改訂され、日本食品標準成分表 2020年版（八訂）として 2020年12月に公表されたことに伴い、本書の一部内容につきまして以下の通り補足・訂正いたします。

頁	行, 箇所	訂正前	訂正後
1	↑9~2行目	このような食の流れの中で、～予測に有効となった。	下記差し替え文 A
49	6行目	2015年版（七訂）追補 2016年版	2020年版（八訂）
同	7行目	成分表追補	成分表
同	10行目	雑穀（五穀）	キヌア
同	11行目	成分表追補	成分表
62	3行目	2015年版（七訂）追補 2016年版	2020年版（八訂）
同	同	成分表追補	成分表
同	11行目	成分表追補	成分表
63	15行目	成分表追補	成分表
110	表4・4-2		次頁の表に差し替え
143	2行目	2015年版（七訂）	2020年版（八訂）
154	表4・6-12		次々頁の表に差し替え

差し替え文 A

このような食の流れの中で、日本食品標準成分表が改訂され、2020年版（八訂）として公表された。八訂では今日の食生活に対処して、収載食品数が増加している。特に、個人の食生活や施設給食の変化から需要が増大している、冷凍、チルド、レトルトの状態と流通する惣菜などの食品について、「調理済み流通食品」の食品群が設けられた。また、糖質やエネルギーによる食事管理に対応するため、食品のエネルギー値は、原則として、FAO/INFOODSの推奨する方法に準じて、可食部100g当たりのアミノ酸組成によるたんぱく質、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量、利用可能炭水化物（単糖当量）、糖アルコール、食物繊維総量、有機酸及びアルコールの量に各成分のエネルギー換算係数を乗じて算出することで、確からしさを向上したものになっている。

表 4・4-2 ● 主要な食用油脂の脂肪酸組成 (5%以上), ビタミンおよび植物ステロール含量, ヨウ素価, 引火点

	C ₄₀ ~ C ₁₀₀	C ₁₂₀	C ₁₄₀	C ₁₆₀	C ₁₈₀	C _{18:1}	C _{18:2}	C _{18:3}	C _{20:5}	C _{22:6}	ビタミンE含量 (mg/100g油)***	植物ステロール含量 (mg/100g油)†	ヨウ素価 ^s	引火点 °C [†]
まいわし油 ^s			3.7~	16.3~	7.7~				7.8~	15.3~		163~195		
動物油脂			8.6	19.1	11.2				9.8	34.4				
牛脂			26.1	26.1	15.7	45.5					1.3			
ラード			25.1	25.1	14.4	43.2	9.6				0.4			
乳脂肪 (クリーム)	10.6		11.3	31.4	9.9	23.8					0.4			
あまに油					16.5	15.2	59.5				40.1		175以上	
えごま油				5.9	17.6	12.9	61.3				66.6		162~208	
ひまわり油					83.4	6.9					40.2		78~90	
オリブ油				10.4	77.3	7.0					8.9	98	75~94	304~312
サフラワー油					77.1	14.2					30.2		80~100	
なたね油 (キャノーラ油 [†])					62.7	19.9	8.1				48.3	497	94~126	313~326
サフラワー油				6.8	13.5	75.7					30.3	157	139~148	318~323
ひまわり油				6.0	28.5	60.2					42.2	203	120~141	320~321
綿実油				19.2	18.2	57.9					44.7	246	102~120	304~327
とうもろこし油				11.3	29.8	54.9					90.7	445	103~130	302~329
大豆油				10.6	23.5	53.5	6.6				114.0	190	124~139	314~327
ごま油				9.4	5.8	39.8	43.6				45.1	374	104~118	262~314
米ぬか油				16.9	42.6	35.0					31.3	965	92~115	302~325
らっかせい油				11.7	45.5	31.2					12.2	160	86~103	317~325
植物油				7.5	43.2	36.7	7.3				81.2			
バーラム油				44.0	39.2	9.7					10.5	37	50~55	311~313
カカオ脂 ^s				26.4	33.9	35.9							29~38	
バーラム核油	7.9	48.0	15.4	8.2	15.3						0.5		14~22	
やし油 (ココナツ油)	15.0	46.8	17.3	9.3	7.1						0.5		7~11	277~279

*n-6系, **n-3系の脂肪酸である。n-3, n-6とはメチル基末端よりそれぞれ3番目, 6番目の炭素に二重結合があるものをいう。

***: α-, β-, γ-, δ-トコフェロールの合計量。

†: なたねを品種改良することによりエルカ酸 (C_{22:1}) やグルコシンの含量を低下させたものである。

[文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会: 日本食品標準成分表 2020年版 (八訂)] を参考に著者作成。ただし, *は神村義則 (監修); 食用油脂入門, 改訂2版 日本食料新聞社, 2013より, ^sは農林水産省・我が国の油脂事情, 2016より引用]

表 4・6-12●酒類のアルコール含量およびカロリー

酒 類	アルコール度数 (mL/100 mL)	アルコール含量 (g/100 g)	エネルギー (kcal/100 g)
日本酒 (純米)	15.4	12.2	102
ビール (淡色)	4.6	3.6	39
ワイン (白)	11.4	9.0	75
ワイン (赤)	11.6	9.2	68
焼酎 (連続式蒸留)	35.0	28.8	203
焼酎 (単式蒸留)	25.0	20.3	144
ウイスキー	40.0	33.2	234
ブランデー	40.0	33.2	234
ウオッカ	40.4	33.6	237
梅 酒	13.0	9.9	155

[文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会：日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂) を参考に著者作成]

