

正 誤 表

「衛生薬学 改訂第 5 版—基礎・予防・臨床」（第 1 刷）

下記の箇所に誤りがございました。謹んでお詫びし訂正いたします。

頁	該当箇所	誤	正
288	下から 8 行目	作業機序	作用機序
289	表 III-3-3		欄外（2ページ目）の表に差し替えます
294	下から 4～3 行目	カロテノイド類類	ポリフェノール類
295	表 III-3-6		欄外（3ページ目）の表に差し替えます
295	上から 1 行目と 2 行目	カロテノイド類類	ポリフェノール類
541	図 V-2-5 縦軸ラベル	濃度 2 倍ごとの子どもの 3 歳までのアレルギー疾患発生比	アレルギー疾患累積発生比
541	図 V-2-5 図タイトル		タイトルに以下を付記。（log2変換した金属元素濃度2倍ごとの発生比）
541	図 V-2-5 解説文の 1 行目	妊娠中の母体血中元素濃度（log2 変換濃度）	妊娠中の母体血中元素曝露（log2変換濃度）
541	図 V-2-5 解説文の 2 行目	濃度 2 倍ごとの子どもの 3 歳までのアレルギー疾患発生比	母体血中水銀・セレン・マンガンのlog2濃度に基づく多変量ポアソン回帰分析によるアレルギー疾患累積発生比
645	表 VI-3-1 ^{14}C の放射線	β^-	β^+
645	表 VI-3-1 ^{123}I の半減期	12.3 時間	13.2時間

2025 年 8 月 25 日

株式会社南江堂

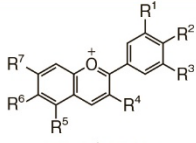
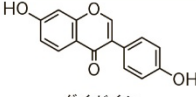
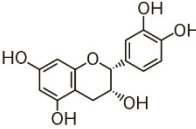
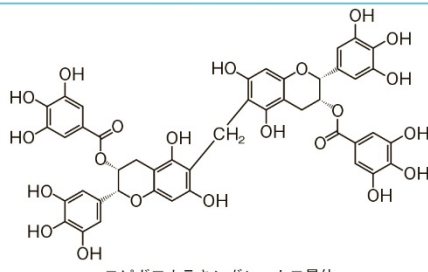
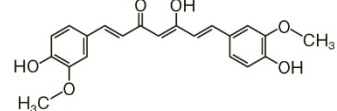
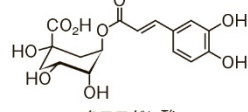
◆表Ⅲ-3-3 特定保健用食品の保健用途と保健機能成分

(2024年8月15日現在)

保健用途(表示内容)	保健機能成分
おなかの調子を整える食品	イソマルトオリゴ糖, ガラクトオリゴ糖 , ポリデキストロース, キシロオリゴ糖, フラクトオリゴ糖, ラクチュロース, 寒天由来の食物繊維, 大豆オリゴ糖 (スタキオース, ラフィノース), 低分子化アルギン酸ナトリウム , 難消化性デキストリン , 乳果オリゴ糖, 納豆菌, ビフィズス菌, 乳酸菌 , サイリウム種皮由来の食物繊維, コーヒー豆マンノオリゴ糖(マンノビオース), プロピオン酸乳酸菌による乳清発酵物(DHNA), 大麦若葉由来食物繊維, 高架橋度リン酸架橋でん粉, 水溶性コーンファイバー
血圧が高めの方に適する食品	サーデンペプチド (バリルチロシン), ラクトリペプチド (VPP, IPP), 杜仲葉配糖体(ゲニボシド酸), イソロイシルチロシン, γ-アミノ酪酸 (GABA), 海苔オリゴペプチド(ノリペンタペプチド(AKYSY), ローヤルゼリーペプチド(VY, IY, IVY), 酢酸, ゴマペプチド(LVY), クロロゲン酸類 (5-カフェオイルキナ酸), 大豆ペプチド, モノグルコシルヘスペリジン, 燕龍茶フラボノイド(ハイペロサイドおよびイソクエルシトリン)
コレステロールが高めの方に適する食品	キトサン , サイリウム種皮由来の食物繊維, 植物ステロールエステル, 植物ステロール, 低分子化アルギン酸ナトリウム , 大豆タンパク質, 茶カテキン , ブロココリー・キャベツ由来の SMCS(天然アミノ酸), セサミン・セサモリン
血糖値が気になる方に適する食品	L-アラビノース, グアバ葉ポリフェノール , 難消化性デキストリン , 小麦アルブミン , 難消化性再結晶アミロース(α -1,4 グルカン会合体), ネオコタラノール, 大麦若葉由来食物繊維, サラシアエキス末(サラシノール)
ミネラルの吸収を助ける食品	CCM(クエン酸リンゴ酸カルシウム), フラクトオリゴ糖, ポリグルタミン酸, CPP-ACP(乳タンパク分解物)
食後の血中の中性脂肪を抑える食品	グロビタンパク分解物 (VVYP), DHA/EPA , 難消化性デキストリン , ベータコングリシニン, ウーロン茶重合ポリフェノール (ウーロンホモビスフラバン B), モノグルコシルヘスペリジン, 高分子紅茶ポリフェノール(テアフラビン), α -リノレン酸ジアシルグリセロール(α -リノレン酸)
虫歯の原因になりにくい食品	マルチトール, パラチノース, キシリトール , 茶ポリフェノール, 還元パラチノース, エリスリトール
歯の健康維持に役立つ食品	キシリトール , リン酸一水素カルシウム, フクロノリ抽出物(フノラン), リン酸化オリゴ糖カルシウム(POs-Ca), CPP-ACP (乳タンパク分解物, β -CPP, Ca), 緑茶フッ素
体脂肪がつきにくい食品	茶カテキン , 中鎖脂肪酸, クロロゲン酸 (5-カフェオイルキナ酸), ケルセチン配糖体(イソクエルシトリン), コーヒー豆マンノオリゴ糖(マンノビオース), リンゴ由来プロシアニジン, ウーロン茶重合ポリフェノール (ウーロンホモビスフラバン B), 葛の花エキス(テクトリゲニン類), アラニン・アルギニン・フェニルアラニン, α -リノレン酸ジアシルグリセロール(α -リノレン酸)
骨の健康が気になる方に適する食品	大豆イソフラボン , 乳塩基性タンパク質(MBP), ビタミン K ₂ (メナキノン-7), カルシウム
肌の乾燥が気になる方に適する食品	グルコシルセラミド
歯ぐきを健康に保つ食品	カルシウム・大豆イソフラボンアグリコン , ユーカリ抽出物(マクロカルバール C)
心血管疾患になるリスクを低減する可能性のある食品	DHA/EPA

◆表Ⅲ-3-6 主なポリフェノール類の構造と機能

(2024 年 10 月現在)

名 称	構 造	機 能
アントシアニン 機能	 アントシアニン (R¹～R⁷ には, H, OH, OCH₃ が入る)	ブドウの果皮などに含まれる赤紫色の水溶性フラボノイド。網膜ロドプシンの再合成を促し、眼の疲労感と乾き、ピント調節機能の低下を軽減する機能性表示食品の機能性関与成分
大豆イソフラボン 特保 機能	 ダイゼイン (イソフラボンの 1 種)	大豆に含まれ、エストロゲン様作用を有するフラボノイド。エストロゲンの減少による更年期症状や骨粗鬆症を緩和し(大豆イソフラボン)、または内蔵脂肪を減らす(葛の花由来イソフラボン)機能が認められた特定保健用食品および機能性表示食品の関与成分
茶カテキン 特保 機能	 エピガロカテキン (カテキンの 1 種)	緑茶に含まれる苦味、渋味を有するフラボノイドで、エピカテキンを含む。血中 LDL(悪玉)コレステロール値低下、体脂肪・体重減少、食後血糖値の調節などの機能が認められた特定保健用食品および機能性表示食品の関与成分
ウーロン茶重合ポリフェノール (重合カテキン) 特保 機能	 エピガロカテキンガレート二量体 (重合ポリフェノールの 1 種)	ウーロン茶に多く含まれるカテキン類が結合した重合フラボノイド。体脂肪を減らし、食後の血中中性脂肪値の上昇を抑える特定保健用食品および機能性表示食品の関与成分
クルクミン 機能	 クルクミン	ウコンに含まれる黄色色素。肝機能酵素値を改善し、加齢に伴い低下する記憶力を維持し、起床時の疲労感を軽減する機能性表示食品の機能性関与成分
クロロゲン酸類 特保 機能	 クロロゲン酸	コーヒーに含まれる苦み成分で、体脂肪を減らし血圧を下げ、肌の乾燥を緩和し、食後血糖値を抑える特定保健用食品および機能性表示食品の関与成分

特保は特定保健用食品の関与成分、機能は機能性表示食品の関与成分。