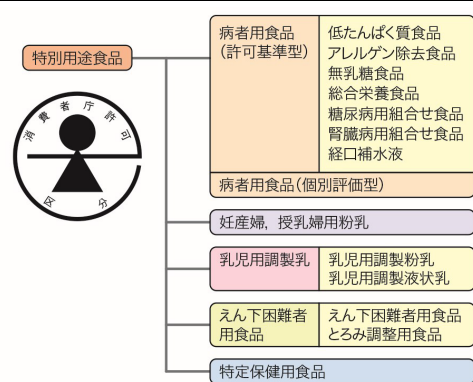


| | | | |
|-----|----------|---|--|
| 157 | 下から5~4行目 | 「えび」「かに」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生（ピーナッツ）」の7品目 | 「えび」「かに」「 <u>くるみ</u> 」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生（ピーナッツ）」の8品目 |
| 157 | 下から3行目 | <u>21</u> 品目 | <u>20</u> 品目 |
| 158 | 5~6行目 | 「大豆」「とうもろこし」「ばれいしょ」「なたね」「綿実」「アルファルファ」「てん菜」「パパイヤ」の8作物 | 「大豆」「とうもろこし」「ばれいしょ」「なたね」「綿実」「アルファルファ」「てん菜」「パパイヤ」「 <u>からしな</u> 」の9作物, <u>33</u> 食品群 |
| 158 | 8~9行目 | 表示が義務付けられている。 | 表示が義務付けられている。また、対象農産物のうち、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なるものを「 <u>特定遺伝子組換え農産物</u> 」といい、ステアリドン酸産生大豆などがある。 |
| 165 | 12~13行目 | 低たんぱく質食品、アレルギー除去食品、無乳糖食品、総合栄養食品、糖尿病用組合せ食品、腎臓病用組合せ食品 | 低たんぱく質食品、アレルギー除去食品、無乳糖食品、総合栄養食品、糖尿病用組合せ食品、腎臓病用組合せ食品、 <u>経口補水液</u> |
| 165 | 図5-7 | [差し替え] |  <p>図5-7 特別用途食品の分類</p> |
| 184 | 17~21行目 | それぞれ4.0, 9.0, 3.75 kcal/g が適用されている。 エネルギーの単位として、キロカロリー（kcal）単位に加えてキロジュール（kJ）単位が併記されており、その換算にはFAO/WHO 合同特別専門委員会報告に従って、1 kcal=4.184 kJ が用いられている。 | それぞれ4.0, 9.0, 3.75 kcal/g が適用されている。エネルギーの単位としては、キロカロリー（kcal）単位に加えてキロジュール（kJ）単位が併記されている。 |
| 246 | 9行目 | 食肉中に <u>0.5~1.5%</u> 程度 | 食肉中に <u>0~0.6%</u> 程度 |

| | | | |
|-------------|----------------------|---|--|
| 279 | 練習問題 5 | 馬肉は炭水化物であるグリコーゲン含量が高いため、甘みが <u>ありおいしい。</u> | 食肉中にはグリコーゲン由来の炭水化物が多く含まれる。 |
| 279 | 練習問題 13 | 塩溶性 | 塩可溶性 |
| 279 | 練習問題 18 | ビタミン B ₁₂ 含量 | ビタミン <u>B₁</u> や B ₁₂ 含量 |
| 279 | 練習問題 21 | 食肉製品の成分規格は日本農林規格（JIS 規格）によって規定されている。 | <u>ベーコン類やハム類などの食肉製品（加工品）</u> の成分規格は日本 <u>産業規格（JIS 規格）</u> によって規定されている。 |
| 324～ 325 | 練習問題解答 第 8 章 1～25 | <p>[以下に差し替え]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ×（食肉には筋肉部位のみではなく、内臓や皮、軟骨部位等の可食部も含まれる） 2. ×（死後硬直後、解硬とともに自己消化が進み熟成されることで、うま味成分が増大する） 3. ○ 4. ×（家畜や家禽類は交配により品種改良をしており、食肉に最適な月齢は品種によって異なる） 5. ×（食肉中のグリコーゲン含量は少なく、食肉処理後、経時的に分解され乳酸に変わる） 6. ○ 7. ×（加熱変性したゼラチンは冷やすと固まるが、コラーゲンには戻らない） 8. ×（アクチンは細く、ミオシンは太いフィラメントである） 9. ×（「霜降り肉」は脂肪が細かく分散し蓄積しているので、肉質は軟らかく口当たりが良い） 10. ×（死後硬直後、グリコーゲンがグルコースを経て乳酸となり pH は低下する） 11. ×（食肉類はたんぱく質、脂質、ミネラル（鉄、亜鉛など）、ビタミン（B₁、B₂、B₁₂ など）の供給源となる） 12. ×（ゼラチンなどの加工食品のアミノ酸スコアは著しく低い） 13. ○ 14. ×（組織脂肪と蓄積脂肪の量は家畜の種類や品種、月齢によって異なり、組織脂肪の変動は小さく、蓄積脂肪は大きく変動する） 15. ×（牛肉は品種により脂肪酸組成は変動し脂肪融点も異なる。牛肉に比較して羊肉の脂肪融点は高い） 16. ○ 17. ×（牛肉は亜鉛の供給源となる） 18. ○ | |

| | |
|--|---|
| | <p>19. × (オキシミオグロビンからさらに変化したメトミオグロビンは Fe^{3+} となり吸収率が低下するため栄養価が下がる)</p> <p>20. × (ベタインは魚介類に含まれる機能性成分. 食肉中の機能性成分には, カルニチン, 共役リノール酸のほかタウリンがある)</p> <p>21. × (日本農林規格 (JAS 規格) によって規定されている)</p> <p>22. × (骨付きハムやラックスハム (生ハム) は加熱処理を行わない)</p> <p>23. ○</p> <p>24. × (発色剤には亜硝酸塩が使用される. 亜硫酸塩はワインの酸化防止剤である)</p> <p>25. × (日本で開発されたハムで, 寄せハムとも呼ばれ, 肉塊とつなぎ材で作られることからソーセージに近い)</p> |
|--|---|

2025年7月22日
株式会社南江堂