

サポート情報

「健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の科学（改訂第3版 第2刷）」

本書の一部内容につきまして、最新情報に基づき以下の通り補足・訂正いたします。

（第2刷：2024年5月15日発行）

頁	該当箇所	訂正前	訂正後
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 <u>FAO/WHO 合同特別専門委員会報告に従って、1 kcal=4.184 kJ</u> 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	<u>馬肉は炭水化物であるグリコーゲン含量が高いため、甘みがあり おいしい。</u>	<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。</u>
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 <u>農林規格</u> (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> の成分規格は日本産 業規格 (JIS 規格) によって規定されている。
324～ 325	練習問題解答 第8章 1～25	[以下に差し替え] 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)	

	<p>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)</p> <p>6. ○</p> <p>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)</p> <p>8. × (アクチンは細く、ミオシンは太いフィラメントである)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>13. ○</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>16. ○</p> <p>17. × (牛肉は亜鉛の供給源となる)</p> <p>18. ○</p> <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 Fe³⁺ 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>
--	--

2024年5月15日
株式会社南江堂