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
8	9行目	生体ピラミッド	生態ピラミッド
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 0.5～1.5%程度	食肉中に 0～0.6%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，甘みがありおいしい．	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 B_1 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．	ベーコン類やハム類などの食肉製品（加工品）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） 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（B_1，B_2，B_{12} 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. ○ 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） 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） 21. ×（日本農林規格（JAS 規格）によって規定されている） 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） 23. ○ 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） 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）

2025 年 4 月 17 日

株式会社南江堂