

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3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3刷：2026年8月15日発行）

頁	該当箇所	訂正前	訂正後
157	6行目	添加物の表示方法は、以下の <u>3</u> つに分類される。①物質名，②用途名：保存料，甘味料，増粘剤などを併記する（「 <u>酸化防止剤（ビタミンC）</u> 」など），③一括名：同様の効果を一括表示することができる（「 <u>pH 調製剤</u> 」「調味料」など）。 <u>なお，ビタミンなど栄養強化の目的で使用されるものや，食品の完成前に除去される加工助剤，原材料の加工の過程で使用するが食品の製造工程では使用されないキャリアオーバーについては，添加物としての表示は免除される。</u>	添加物の表示方法は，以下の <u>4</u> つに分類される．①物質名，②用途名：保存料，甘味料，増粘剤， <u>酸化防止剤（ビタミンC）</u> など，③一括名：同様の効果を一括表示することができる（「 <u>pH調製剤</u> 」「調味料」など），④ <u>栄養強化の目的で使用されるもの（ビタミン）</u> など． <u>なお，食品の完成前に除去される加工助剤，原材料の加工の過程で使用されるが食品の製造工程では使用されないキャリアオーバーについては，添加物としての表示は免除される。</u>
157	下から6行目	アレルギー症状を引き起こす特定原材料として，「えび」「かに」「くるみ」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生（ピーナッツ）」の <u>8</u> 品目が指定されている．	アレルギー症状を引き起こす特定原材料として，「えび」「 <u>カシューナッツ</u> 」「かに」「くるみ」「小麦」「そば」「卵」「乳」「落花生（ピーナッツ）」の <u>9</u> 品目が指定されている．

2026年9月2日
株式会社南江堂