

## 正誤表・更新情報

本書中に訂正・更新箇所等がございました。お手数をお掛けしますが、下記ご参照頂けますようお願い申しあげます（2019年5月17日）

## ■第2版 第2刷（2015年3月25日発行）の修正箇所

※第1刷からの修正箇所は[https://www.yodosha.co.jp/correction/9784758108942\\_corrections.pdf](https://www.yodosha.co.jp/correction/9784758108942_corrections.pdf)をご参照ください

頁	場所	修正前	修正後	補足	掲載
第3章栄養素とその代謝					
84	図IV 解説	嫌気的条件では、グリコーゲンが使われ、乳酸となる。一方、 <b>嫌気的条件</b> では、乳酸は蓄積せず、ビルビン酸が最終産物となり、さらにCO <sub>2</sub> と水にまで酸化される。	嫌気的条件では、グリコーゲンが使われ、乳酸となる。一方、 <b>好気的条件</b> では、乳酸は蓄積せず、ビルビン酸が最終産物となり、さらにCO <sub>2</sub> と水にまで酸化される。		19/05/17