

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（2024年5月31日）

■第2版 第2刷（2023年2月10日発行）の修正・更新箇所

※第1刷からの修正箇所は https://www.yodosha.co.jp/correction/9784758113663_corrections.pdf をご参照ください

頁	場所	修正前	修正後	補足	掲載
第2章					
68	「H. その他」, 2段落目	なお食品のアレルギー表示制度において、前述したように特定原材料(表示義務)として「 落花生 」があるが、特定原材料に準ずるもの(表示することが推奨)として「アーモンド」, 「カシューナッツ」, 「 くるみ 」, 「 ごま 」があげられている。	なお食品のアレルギー表示制度において、前述したように特定原材料(表示義務)として「 落花生 」, 「 くるみ 」があるが、特定原材料に準ずるもの(表示することが推奨)として「アーモンド」, 「カシューナッツ」, 「 ごま 」, 「 マカダミアナッツ 」があげられている。	情報更新	24/04/12
95	A10	落花生	落花生 くるみ	情報更新	24/04/12
第3章					
124	表20		※1参照		24/05/31
124	右段, 4~8行目	近年、胃内ピロリ菌の低減作用をもつ LG21 や、免疫力を高める作用をもつ OLL1073R-1 など、種々の生理的作用をもった乳酸菌 を使用したプロバイオティクスヨーグルト が数多く製造・販売されている。	近年、胃内ピロリ菌の低減作用をもつ Lactobacillus gasseri OLL2716 や、免疫力を高める作用をもつ Lactobacillus bulgaricus OLL1073R-1 など、種々の生理的作用をもった乳酸菌 が発見され、プロバイオティクスヨーグルトとしての開発や製造・販売が行われている。		24/05/31
124	右段, 9行目	乳酸菌飲料 には,	発酵乳と乳製品乳酸菌飲料 には,		24/05/31
第4章					
141	左段, 下から8行目	半乾性油である。	半乾性油 [※] である。 (脚注追加) ※ 大豆油のヨウ素価は124~139の範囲にあり、半乾性油(100~130)から乾性油(130以上)の領域に分布する。大豆の産地、採油時期により多少変動するからである。ここでは半乾性油に分類しておく。		23/10/13

図表

※1 赤枠で囲んだ部分を修正ください(「乳製品発酵乳」→「発酵乳(生菌)」に、「乳製品乳酸菌飲料」の末尾に「(生菌)」を追加)

表 20 発酵乳・乳酸菌飲料の規格 (乳等省令)

表示	無脂乳固形分	生菌数 (/1 mL)
発酵乳 (生菌)	8%以上	1,000万以上
乳製品乳酸菌飲料 (生菌)	3~8%	1,000万以上
乳酸菌飲料	3%未満	100万以上