

お詫びと訂正

2021年度版『新食品成分表 FOODS』に誤りがございました。お詫び申し上げますとともに、下記のように訂正してご使用いただきますよう、お願い申し上げます。

該当箇所	誤	正
p. 46 さといも類（里芋類） 栄養	ぬめり（ガラクトサンやムチン）には消化促進，潰瘍予防などの効果がある。	ぬめり（アラビノガラクトサン）には腸内細菌叢の改善などの効果がある。
p. 47 やまのいも類（薯蕷類） 栄養	粘り成分のムチンが胃の粘膜を保護する。	粘り成分は糖タンパク質である。
p. 56 あずき（小豆） さらしあん 説明	こしあんを乾燥させて粉末状にしたもの。	こしあんを水晒した後乾燥させて粉末にしたもの。
p. 70 ココナッツ 特徴	成熟した果実のかたくなった脂肪層を削り取って搾ったものがココナッツミルク。	未熟果の胚乳は液状で，ココナッツウォーター（ココナッツジュース）と呼ばれる。成熟の過程で胚乳が固まりかけた白色の液体をココナッツミルクという。
p. 79 オクラ 栄養	整腸作用のあるペクチン，たんぱく質の消化吸収を助けるガラクトサンなどを含む。	ペクチン（整腸作用）、粘質物の主成分としてのたんぱく質を含む複合多糖（たんぱく質の消化を助ける）を含有する。
p. 82 キャベツ類 栄養	また，胃腸障害に効果があるといわれるビタミンUを含む。	胃潰瘍などの潰瘍に効果があるビタミン様物質を含む。
p. 145 コラム「粉寒天とゼラチンの違いは何？」 粉寒天の主成分	炭水化物（ガラクトサン）	炭水化物
p. 167 さめ類 栄養	コラーゲン，エラスチンなどの硬たんぱく質が豊富。	フカヒレは硬たんぱく質であるコラーゲンが豊富。
p. 221 鶏卵の特性	（小見出し） 卵黄の乳化（エマルジョン） （内容） 卵黄には，乳化させる力の強いレシチンという物質が含まれている。	（小見出し） 卵黄の乳化（エマルション） （内容） 卵黄には，乳化させる力の強い物質が含まれている。