『コンパクト食品学 総論・各論』（朝倉書店）1 刷　　2015/07/28

4 章 j の 1)「食品の味と機能」部分の訂正箇所

p.80　下から 2～1 行目

【誤】例えば，グルコースはα型がβ型より約 2 倍甘いが，…

【正】例えば，グルコースはα型がβ型より約 1.5 倍甘いが，…

p.80　表 4.j.1（下記）

〈表 4.j.1〉 各種糖質の甘味度（味の素編，1984；食品衛生法規 2014 を参考）

| 分類 | | 名称 | 原料 | 甘味度 |
|---|---|---|---|---|
| 糖質 | 一般的糖類 | しょ糖（スクロース） | かんしょ，てんさい | 1 |
| | | 異性化液糖 | でん粉 | 1.0～1.1 |
| | | ぶどう糖（グルコース） | でん粉 | 0.6～0.7 |
| | | 果糖（フルクトース） | ぶどう糖，しょ糖 | 1.2～1.7 |
| | | 乳糖（ラクトース） | ミルクホエー | 0.2～0.3 |
| | | 麦芽糖（マルトース） | でん粉，おおむぎ | 0.4 |
| | | 転化糖 | しょ糖 | 0.7～0.9 |
| | オリゴ糖類 | フルクトオリゴ糖（ネオシュガー） | しょ糖 | 0.6 |
| | | マルクトオリゴ糖（直鎖オリゴ糖） | でん粉 | 0.3 |
| | | イソマルトオリゴ糖（分岐オリゴ糖） | でん粉 | 0.4～0.5 |
| | | ガラクトオリゴ糖（大豆オリゴ糖） | 大豆ホエー | 0.7 |
| | しょ糖誘導体 | パラチノース（イソマルチュロース） | しょ糖 | 0.45 |
| | | カップリングシュガー（グルコシスルスクロース） | しょ糖，でん粉 | 0.5～0.6 |
| 糖アルコール | | マルチトール（還元麦芽糖水あめ） | でん粉 | 0.8 |
| | | ソルビトール（ソルビット） | でん粉 | 0.6～0.7 |
| | | キシリトール（キシリット） | キシラン | 0.6 |
| | | ラクチトール（還元乳糖） | 乳糖 | 0.4 |
| | | パラチニット（還元パラチノース） | しょ糖，パラチノース | 0.5 |
| 非糖質 | 天然甘味料 | ステビア甘味料（ステビオシド） | ステビアの葉 | 100～300 |
| | | グリチルリチン酸二ナトリウム | 甘草の根 | 200 |
| | | モネリン | ナイゼリアベリー | 3,000 |
| 合成甘味料 | | アスパルテーム | アミノ酸 | 200 |
| | | アセスルファムカリウム | 酢酸誘導体 | 200 |
| | | スクラロース | しょ糖 | 600 |
| | | サッカリン | トルエン | 500 |

p.81　1～2 行目

【誤】糖は温度によっても甘みの強さが変化する．

【正】糖は温度によっても甘味の強さが変化する（図 4.j.2）．

p.81　10～13 行目

【誤】キシロースよりもキシリトール，マルトースよりもマルチトールのほうが甘味が強い（図 4.j.2）．

【正】キシロースよりもキシリトール，マルトースよりもマルチトールのほうが甘味が強い．

p.81　下から 17 行目（ステビオシド）

【誤】甘味度はしょ糖の約 160 倍あり，…

【正】甘味度はしょ糖の 100～300 倍あり，…

p.81　下から 13 行目（グリチルリチン）

【誤】甘味度はしょ糖の 50～100 倍であり，…

【正】甘味度はしょ糖の約 200 倍あり，…

p.81　下から 4 行目（アスパルテーム）

【誤】砂糖の約 200 倍の甘さがある．

【正】しょ糖の約 200 倍の甘さがある．

p.82　2～3 行目（モネリン）

【誤】甘さはスクロースの 3,000 倍に相当する．

【正】甘さはしょ糖の 3,000 倍に相当する．

p.82　6 行目（ソーマチン）

【誤】スクロースの約 1,600 倍の甘味を有している．

【正】しょ糖の約 1,600 倍の甘味を有している．

p.83　下から 13 行目

【誤】またそれぞれの酸は微妙に違う味を持っているが，…

【正】またそれぞれの酸は微妙に違う味をもっているが，…

p.83　下から 10 行目

【誤】食品に関係の深い酸味物資と食品例などを表 4.j.2 に示す．

【正】食品に関係の深い酸味物質と食品例などを表 4.j.2 に示す．

以　上