

『新調理学プラス—健康を支える食事を実践するために』 正誤表

下記のとおり誤りがございました。お詫びして以下のように訂正いたします。

(2020年9月18日)

14 ページ

(誤) 「東酸西辣北鹹南淡 トンスワンシイラーペイシェンナンタンナンダン」

(正) 「東酸西辣北鹹南淡 トンスワンシイラーペイシェンナンタン」

25 ページ 表 3-3

表中部分

(誤) 65～74³および 75 以上³ 22.5～27.4 (正) 21.5～24.9

表下部分

(誤) ※ BMI (Body Mass Index) = 体重 (kg) ÷ 身長 (m²)

(正) ※ BMI (Body Mass Index) = 体重 (kg) ÷ 身長 (m)²

表下の注釈 3 部分

(誤) 21.5～24.9kg/m² (正) 21.5～24.9kg/m²

(訂正後)

表 3-3 目標とする BMI の範囲 (18 歳以上)^{1,2}

年齢 (歳)	目標とする BMI (kg/m ²)
18～49	18.5～24.9
50～64	20.0～24.9
65～74 ³	21.5～24.9
75 以上 ³	21.5～24.9

※ BMI (Body Mass Index) = 体重 (kg) ÷ 身長 (m)²

¹ 男女共通。あくまでも参考として使用するべきである。

² 観察疫学研究において報告された総死亡率が最も低かった BMI を基に、疾患別の発症率と BMI の関連、死因と BMI との関連、喫煙や疾患の合併による BMI や死亡リスクへの影響、日本人の BMI の実態に配慮し、総合的に判断し目標とする範囲を設定。

³ 高齢者では、フレイルの予防及び生活習慣病の発症予防の両者に配慮する必要があることも踏まえ、当面目標とする BMI の範囲を 21.5～24.9 kg/m² とした。

資料：厚生労働省「日本人の食事摂取基準 (2020 年版)」2019

(誤) 直接要因：食物の特性 物理的要因 テクスチャー 視覚

(正) 直接要因：食物の特性 物理的要因 テクスチャー 触覚

(訂正後)

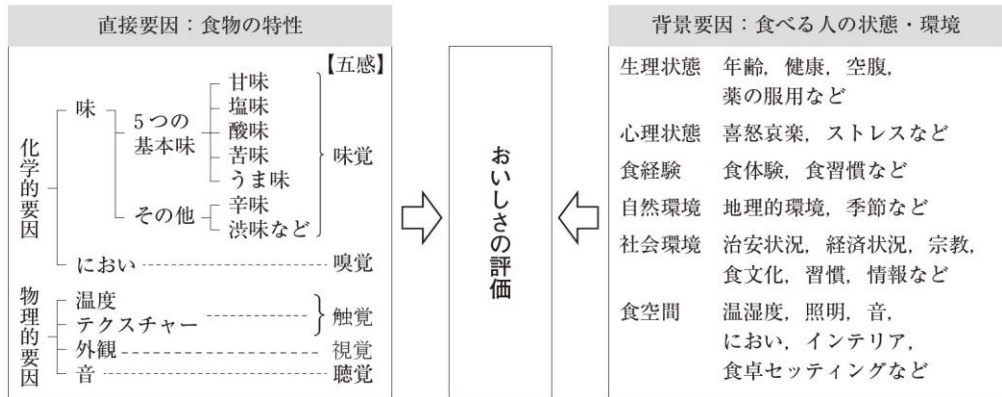


図 4-1 おいしさを構成する要素

(誤) 鳥居邦男 (正) 鳥居邦夫

(誤) ガスクロマトグラフィー質的分析法 (GC/MS) ⁶⁾

(正) ガスクロマトグラフィー質量分析法 (GC/MS) ⁶⁾

(訂正後)

表 4-4 分散系の食品

分散媒	分散質	例	
気体	液体	エアロゾル	噴霧中の液体
	固体	粉体	粉ミルク, 小麦粉
液体	気体	泡沫	卵白の泡, ビールの泡
	液体	エマルション	水中油滴 (O/W) 型: マヨネーズ, 牛乳 油中水滴 (W/O) 型: バター
		サスペンション	スープ, みそ汁
	固体	ゾル	でんぶん液, ソース
		ゲル	ゼリー, こんにゃく, かまぼこ
固体	気体	固体泡沫	クッキー, 乾燥食品
	液体	固体エマルション	魚, 肉, 青果物の組織
	固体	固体サスペンション	冷凍食品

図タイトル

(誤) 肉の部位の名称と等級 (牛・豚) (正) 肉の名称と等級 (牛・豚)

図中内の数字をとる

(訂正後)

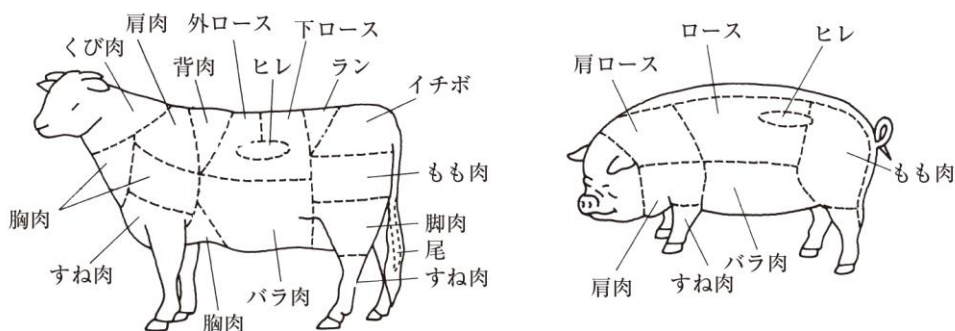


図6-22 肉の部位の名称 (牛・豚)

資料：松元文字編著『新版調理学』光生館，1979，p.170，173を一部改変

(誤) 蒸すことでコラーゲン…… (正) 煮ることでコラーゲン……

(誤) 固体脂肪数 (正) 固体脂肪指数

(訂正後)

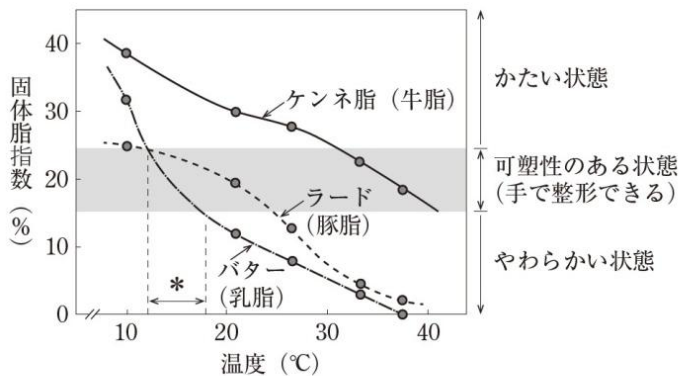


図 6-42 バター、ラード、ケンネ脂の固体脂肪指数 (Weiss のデータより)

* バターが良好な可塑性を示す温度範囲

固体脂肪指数とは油脂全体に占める固体脂の割合を%で表したもの

資料：河田昌子『お菓子「こつ」の科学』柴田書店，1987，p.155