

「食の機能と健康の科学」の正誤表

該当箇所	誤	正	備考																														
p13	事実がある一方でたくさん野菜	事実がある一方でたくさん野菜	下から3行目																														
p41	3. ISO2200	3. ISO22000	上から1行目																														
p55	帆船	歩行	15行目																														
p84	(100g、1pack)少量	少量(100 g、1 pack)	上から11行目																														
p84	添付文書	医薬品の添付文書	下から1行目																														
p86	一方で	一方で(一文字空白となる)	上から12行目																														
p107	(①～③のいずれかと④)	(a～cのいずれかとd)	下から11行目																														
p107	(上述の①～③)	(上述のa～c)	下から9行目																														
p107	上記(1)ないし(2)	上記①ないし②	下から5行目																														
p110	資質異常症	脂質異常症	表9タイトル																														
p110	低HDL-C血症:HDL≤40 mg/dL	低HDL-C血症:HDL<40 mg/dL	上から4行目																														
p114	肺でO <sub>2</sub> を取り込んだ	肺でO <sub>2</sub> を取り込んだ	6行目																														
p114	静脈血となって⇒	静脈血となって、	上から5行目																														
p116	PaO <sub>2</sub>	PaO <sub>2</sub>	下から5行目																														
p116	PaCO <sub>2</sub>	PaCO <sub>2</sub>	下から6行目																														
p116	十分量の血液を駆できない	十分量の血液を駆出できない	下から13行目																														
p121	1.73吋	1.73 m <sup>2</sup>	11行目																														
p124	人体で最も重い臓器	人体で脳と並び最も重い臓器	上から1行目																														
p124	脾静脈	脾静脈	上から3行目																														
p129	脾臓	脾臓	上から6行目																														
p129	Ca <sup>2+</sup>	Ca <sup>2+</sup>	上から17行目																														
p129	1lg/dL	11 g/dL	下から22行目																														
p129	照下	嚥下	下から9行目																														
p133	FEV1.0	FEV1.0	下から5行目																														
p135	毎日摂取した食事が。	毎日摂取した食事が、	7行目																														
p135	「308頁参照」	「162頁参照」	下から4行目																														
p135	「309頁参照」	「162頁参照」	下から2行目																														
p137	H pylori	<i>H. pylori</i>	上から4行目																														
p137	PET, MRI, CT,超音波	PET, MRI, CT, 超音波	下から11行目																														
p139-140	付表 日本の共用基準範囲	表の参照ページ行を削除	付表 日本の共用基準範囲 の訂正																														
p141-p178	5.病態と栄養管理項目内 栄養基準(単位) ・エネルギー量(単位) kcal/kg ・たんぱく質 g/kg ・脂質 g ・食物繊維 g ・食塩 g	栄養基準(単位) 1日当たりの量を示す ・エネルギー量(単位) kcal/kg/日 ・たんぱく質 g/kg/日 ・脂質 g/日 ・食物繊維 g/日 ・食塩 g/日	p141～p178内栄養基準表示単位の訂正																														
p176	定義される	定義される	5行目																														
p184	暴露状況	曝露状況	上から15行目																														
p187	レンネット(主成分:キモシン)キモシン	レンネット(主成分:キモシン)	上から4行目																														
p159	HbA <sub>1c</sub>	HbA <sub>1c</sub>	下から4行目																														
p162	H. pylori感染	<i>H. pylori</i> 感染	下から9行目																														
p196	表の訂正	<p>表5 食中毒の分類</p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="2">細菌性</td> <td>感染型</td> <td colspan="2">サルモネラ菌、腸管新入性大腸菌、赤痢菌、コレラ菌、腸炎ビブリオ菌、腸管出血性大腸菌、ウェルシュ菌、セレウス菌(下痢型)、カンピロバクター等</td> </tr> <tr> <td>毒素型</td> <td colspan="2">黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌(嘔吐型)等</td> </tr> <tr> <td>ウイルス性</td> <td></td> <td colspan="2">ノロウイルス</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">化学性</td> <td rowspan="2">自然毒</td> <td>動物性</td> <td>フグ、シガテラ毒、麻痺性貝毒等</td> </tr> <tr> <td>植物性</td> <td>毒キノコ、パレイショ、青梅等</td> </tr> <tr> <td>化学物質</td> <td colspan="2">メタノール、ヒ素、鉛、水銀等</td> </tr> <tr> <td>アレルギー様食中毒</td> <td colspan="3">細菌の代謝産物であるヒスタミンによる</td> </tr> </table>	細菌性	感染型	サルモネラ菌、腸管新入性大腸菌、赤痢菌、コレラ菌、腸炎ビブリオ菌、腸管出血性大腸菌、ウェルシュ菌、セレウス菌(下痢型)、カンピロバクター等		毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌(嘔吐型)等		ウイルス性		ノロウイルス		化学性	自然毒	動物性	フグ、シガテラ毒、麻痺性貝毒等	植物性	毒キノコ、パレイショ、青梅等	化学物質	メタノール、ヒ素、鉛、水銀等		アレルギー様食中毒	細菌の代謝産物であるヒスタミンによる			表5 食中毒の分類 ノロウイルス						
細菌性	感染型	サルモネラ菌、腸管新入性大腸菌、赤痢菌、コレラ菌、腸炎ビブリオ菌、腸管出血性大腸菌、ウェルシュ菌、セレウス菌(下痢型)、カンピロバクター等																															
	毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌(嘔吐型)等																															
ウイルス性		ノロウイルス																															
化学性	自然毒	動物性	フグ、シガテラ毒、麻痺性貝毒等																														
		植物性	毒キノコ、パレイショ、青梅等																														
	化学物質	メタノール、ヒ素、鉛、水銀等																															
アレルギー様食中毒	細菌の代謝産物であるヒスタミンによる																																
p196	表5 ポツリヌス	ポツリヌス	表5 細菌性毒素型の分類																														
p207	表の訂正	<p>表10 安全性が確認された作物及び食品添加物と付与された性質</p> <table border="1"> <tr> <td rowspan="7">食品</td> <td>大豆</td> <td>除草剤耐性 高オレイン酸含有</td> </tr> <tr> <td>とうもろこし</td> <td>除草剤耐性 害虫抵抗性</td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>害虫抵抗性 ウイルス抵抗性</td> </tr> <tr> <td>なたね</td> <td>除草剤耐性</td> </tr> <tr> <td>綿実</td> <td>除草剤耐性 害虫抵抗性</td> </tr> <tr> <td>てんさい</td> <td>除草剤耐性</td> </tr> <tr> <td>アルファルファ</td> <td>除草剤耐性</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">添加物</td> <td>パバイヤ</td> <td>ウイルス抵抗性</td> </tr> <tr> <td>キモシン</td> <td>生産性の向上</td> </tr> <tr> <td>αアミラーゼ</td> <td>生産性の向上</td> </tr> <tr> <td>プルナーゼ</td> <td>生産性の向上</td> </tr> <tr> <td>リパーゼ</td> <td>生産性の向上</td> </tr> <tr> <td>リポフラビン</td> <td>生産性の向上</td> </tr> <tr> <td>グルコアミラーゼ</td> <td>生産性の向上</td> </tr> </table>	食品	大豆	除草剤耐性 高オレイン酸含有	とうもろこし	除草剤耐性 害虫抵抗性	じゃがいも	害虫抵抗性 ウイルス抵抗性	なたね	除草剤耐性	綿実	除草剤耐性 害虫抵抗性	てんさい	除草剤耐性	アルファルファ	除草剤耐性	添加物	パバイヤ	ウイルス抵抗性	キモシン	生産性の向上	αアミラーゼ	生産性の向上	プルナーゼ	生産性の向上	リパーゼ	生産性の向上	リポフラビン	生産性の向上	グルコアミラーゼ	生産性の向上	表10 安全性が確認された作物及び食品添加物と付与された性質
食品	大豆	除草剤耐性 高オレイン酸含有																															
	とうもろこし	除草剤耐性 害虫抵抗性																															
	じゃがいも	害虫抵抗性 ウイルス抵抗性																															
	なたね	除草剤耐性																															
	綿実	除草剤耐性 害虫抵抗性																															
	てんさい	除草剤耐性																															
	アルファルファ	除草剤耐性																															
添加物	パバイヤ	ウイルス抵抗性																															
	キモシン	生産性の向上																															
	αアミラーゼ	生産性の向上																															
	プルナーゼ	生産性の向上																															
	リパーゼ	生産性の向上																															
	リポフラビン	生産性の向上																															
グルコアミラーゼ	生産性の向上																																
p209	(p245)参照	(p181)参照	下から10行目																														
p211	表11 添加物 2行目「食品の安全生 B	表11 添加物 2行目「食品の安全性 B	表11内																														
p225	リスク認知バイス	リスク認知バイアス	22行目																														
p232	図4 リスク評価内 食品安全委員会	図4 リスク評価内 食品安全委員会	図4内																														

「食の機能と健康の科学」の正誤表

該当箇所	誤	正	備考
HP追加資料	E食品表示法 3)概要	E食品表示法 3)食品表示法概要	