

『五訂 食品の官能評価・鑑別演習』補遺

*第2刷発行に際して、初版より下記を修正いたします。

修正箇所	修正内容	
	修正前	修正後
1頁 図1	調理特性	調理特性 (調理適正)
12頁 8～9行目	右の文章削除	甘味・酸味・塩味……, また唾液には緩衝作用がある。
14頁 図1-4	両片側検定	両側検定
24頁 10行目	$(R_1^2 + R_2^2 + \dots + R_n^2)$	$(R_1^2 + R_2^2 + \dots + R_4^2)$
28頁 下から5行目	$=6 \times 3 - 1 = 17$	$=3 \times 6 - 1 = 17$
29頁 6行目	$F_0 > 5.11$ となり,	$F_0 > 6.36$ となり,
44頁 下から6行目	二つあるカルボキシル基にメタノールと…	2つあるカルボキシ基にメタノールと…
44頁 下から1行目	フェオフィチンは灰褐色をしており,	フェオフィチンは黄褐色をしており,
48頁 図2-6タイトル	アントシアニジン基本核	アントシアニジン基本骨格
51頁 19行目	(Meillard)	(Maillard)
60頁 17行目	(ショ糖約65%, ブドウ糖20%, 果糖15%)	(約ショ糖65%, ブドウ糖20%, 果糖15%)
61頁 6行目	(2) 魚の鮮度	(2) 魚類の鮮度
91頁 下から9行目	…用いられている。米の組成分析計では,	…用いられている。図3-17にカキの脱渋の測定を示した。米の組成分析計では,
98頁 3行目	2022 (令和4) 年に	2022 (令和4) 年度に
98頁 下から3行目	2021 (令和3) 年度における…	2022 (令和4) 年産における…
99頁 表4-1 (資料)	令和3年度水稲の品種別作付け動向について	令和4年産水稲の品種別作付け動向について
105頁 8～10行目	日本の小麦供給量は約641.2万トンで、このうち国内生産量は約109.7万トン (自給率17.1%) にすぎない。	2023 (令和5) 年度の日本の小麦供給量は約631.2万トンで、このうち国内生産量は約109.4万トン (自給率17.3%) にすぎない。
117頁 下から3行目	わが国では北海道, 長崎が主産地である。	わが国では, 北海道 (約8割), 鹿児島県, 長崎県が主産地である。
130頁 下から4, 7行目	(ネギ科)	(ヒガンバナ科)

『五訂 食品の官能評価・鑑別演習』補遺

*第2刷発行に際して、初版より下記を修正いたします。

修正箇所	修正内容	
	修正前	修正後
131頁 2行目	(ネギ科)	(ヒガンバナ科)
136頁 表4-4 科名	語句「カンキツ」, 8か所すべて	語句「ミカン」に変更
136頁 表4-4 科名	ヤマイモ	ヤマノイモ
136頁 表4-4 文献	…2002)	…2002 科名一部改変)
138頁 16行目	7) マイタケ (トンビマイタケ科)	7) マイタケ (マイタケ科)
141頁 18行目	山形県	岡山県
141頁 19行目	黒系品種の巨峰	黒系の巨峰
141頁 下から5~6行目	…種なしブドウを作る技術が開発され、緑系で大粒のシャインマスカットのような種無しの品種も多く栽培されている。	…種無しブドウを作る技術が開発され多く栽培されている。緑系大粒のシャインマスカットは近年生産量が大幅に増大している。
142頁 17行目	茨城県	熊本県
142頁 下から3~4行目	…フィリピンやエクアドルから輸入されたものであるが、国内では沖縄でも生産されている。	…フィリピンやエクアドルなどから輸入されたものであるが、国内では沖縄県などでも生産されている。
143頁 6~7行目	日本で出回っているパイナップルの99%がフィリピンから輸入されたものであり、	日本で出回っているパイナップルの97%がフィリピンから輸入されたものであり (2020年)、
143頁 8行目	アメリカ	インドネシア
143頁 下から2行目	愛媛県や福岡県で栽培されている。	愛媛県や福岡県などで栽培されている。
144頁 7行目	沖縄などで栽培されている。	鹿児島県や沖縄県などで栽培されている。
144頁 下から10~11行目	国内では沖縄県や鹿児島県を中心に栽培されている。	国内では沖縄県で栽培されている。
144頁 下から4行目	日本では沖縄県や宮崎県で栽培されている。	日本では主に沖縄県で栽培されている。
148頁 表4-6 タイトル	食用とされる海藻の種類と主な利用方法	食用とされる海藻の主な種類と利用方法
150頁 18行目	ダイオキシン対策特別措置法	ダイオキシン類対策特別措置法

『五訂 食品の官能評価・鑑別演習』補遺

*第2刷発行に際して、初版より下記を修正いたします。

修正箇所	修正内容																									
	修正前	修正後																								
164頁 表4-14 右表に差し替え	<p>表4-14 水産加工食品缶詰の種類と製法</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">分 類</th> <th style="text-align: center;">製 法</th> <th style="text-align: center;">原 料</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">水 煮 缶 詰</td> <td>缶に原料肉を詰め、0.2～0.7%の食塩を加えて加熱殺菌する。</td> <td>ベニザケ、ギンザケ、マス、サバ、タラバガニ、ズワイガニ、カキ、ホタテ貝柱など</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">油 漬 缶 詰</td> <td>原料肉を詰め、スープ、植物油（主として大豆精製油、綿実精製油）を加えて加熱殺菌する。</td> <td>ピンナガマグロはホワイトミート、キハダ、メバチマグロおよびカツオはライトミートと呼ばれる</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">味 付 け 缶 詰</td> <td>原料肉を詰め、調味料（醤油、砂糖、味噌）などを加えて加熱殺菌する。</td> <td>マグロ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、イカ、アサリ、アカガイ、クジラ*など</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">トマト漬缶詰</td> <td>原料肉を詰め、トマトピューレなどを加えて加熱殺菌する。</td> <td>イワシ、サバ、アジ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">かば焼き缶詰</td> <td>かば焼きにした魚肉を詰め、調味料を加えて加熱殺菌する。</td> <td>ウナギ、サンマ、イワシ</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">*クジラは日本食品標準成分表では肉類とされる。</p>		分 類	製 法	原 料	水 煮 缶 詰	缶に原料肉を詰め、0.2～0.7%の食塩を加えて加熱殺菌する。	ベニザケ、ギンザケ、マス、サバ、タラバガニ、ズワイガニ、カキ、ホタテ貝柱など	油 漬 缶 詰	原料肉を詰め、スープ、植物油（主として大豆精製油、綿実精製油）を加えて加熱殺菌する。	ピンナガマグロはホワイトミート、キハダ、メバチマグロおよびカツオはライトミートと呼ばれる	味 付 け 缶 詰	原料肉を詰め、調味料（醤油、砂糖、味噌）などを加えて加熱殺菌する。	マグロ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、イカ、アサリ、アカガイ、クジラ*など	トマト漬缶詰	原料肉を詰め、トマトピューレなどを加えて加熱殺菌する。	イワシ、サバ、アジ	かば焼き缶詰	かば焼きにした魚肉を詰め、調味料を加えて加熱殺菌する。	ウナギ、サンマ、イワシ						
分 類	製 法	原 料																								
水 煮 缶 詰	缶に原料肉を詰め、0.2～0.7%の食塩を加えて加熱殺菌する。	ベニザケ、ギンザケ、マス、サバ、タラバガニ、ズワイガニ、カキ、ホタテ貝柱など																								
油 漬 缶 詰	原料肉を詰め、スープ、植物油（主として大豆精製油、綿実精製油）を加えて加熱殺菌する。	ピンナガマグロはホワイトミート、キハダ、メバチマグロおよびカツオはライトミートと呼ばれる																								
味 付 け 缶 詰	原料肉を詰め、調味料（醤油、砂糖、味噌）などを加えて加熱殺菌する。	マグロ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、イカ、アサリ、アカガイ、クジラ*など																								
トマト漬缶詰	原料肉を詰め、トマトピューレなどを加えて加熱殺菌する。	イワシ、サバ、アジ																								
かば焼き缶詰	かば焼きにした魚肉を詰め、調味料を加えて加熱殺菌する。	ウナギ、サンマ、イワシ																								
165頁 13行目	最大氷結生成湿度帯	最大氷結晶生成帯																								
165頁 下から9行目	社団法人日本冷蔵庫協会調査	一般社団法人日本冷蔵庫協会調査																								
175頁 14行目	所要量	推奨量																								
178頁 図4-9	キャプション追加：*二重線は親の解体品																									
180頁 12行目	オーストラリアとニュージーランドからの輸入品である。	オーストラリアとニュージーランドなどからの輸入品である。																								
183頁 15行目	<u>エイコサペンタエン酸 (EPA)</u>	<u>イコサペンタエン酸 (IPA)</u>																								
183頁 下から3行目	p.237参照	p.241参照																								
190頁 表4-19 右表に差し替え	<p>表4-19 いろいろな牛乳の成分組成</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">水 分</th> <th style="text-align: center;">タンパク質</th> <th style="text-align: center;">脂 質</th> <th style="text-align: center;">炭水化物</th> <th style="text-align: center;">灰 分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ジャージー</td> <td style="text-align: center;">85.5</td> <td style="text-align: center;">3.9</td> <td style="text-align: center;">5.2</td> <td style="text-align: center;">4.7</td> <td style="text-align: center;">0.7</td> </tr> <tr> <td>ホルスタイン</td> <td style="text-align: center;">87.7</td> <td style="text-align: center;">3.2</td> <td style="text-align: center;">3.7</td> <td style="text-align: center;">4.7</td> <td style="text-align: center;">0.7</td> </tr> <tr> <td>普通牛乳</td> <td style="text-align: center;">87.4</td> <td style="text-align: center;">3.3</td> <td style="text-align: center;">3.8</td> <td style="text-align: center;">4.8</td> <td style="text-align: center;">0.7</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">（日本食品標準成分表2020年版（八訂））</p>			水 分	タンパク質	脂 質	炭水化物	灰 分	ジャージー	85.5	3.9	5.2	4.7	0.7	ホルスタイン	87.7	3.2	3.7	4.7	0.7	普通牛乳	87.4	3.3	3.8	4.8	0.7
	水 分	タンパク質	脂 質	炭水化物	灰 分																					
ジャージー	85.5	3.9	5.2	4.7	0.7																					
ホルスタイン	87.7	3.2	3.7	4.7	0.7																					
普通牛乳	87.4	3.3	3.8	4.8	0.7																					
190頁 5行目	乳および乳製品の成分規格等に関する省令	乳および乳製品の成分規格等に関する法令																								
207頁 4行目	サボジラ	サボヅラ																								

『五訂 食品の官能評価・鑑別演習』補遺

*第2刷発行に際して、初版より下記を修正いたします。

修正箇所	修正内容																																									
	修正前	修正後																																								
208頁 下から8行目	(社) 菓子総合技術センター	一般社団法人甘味食品試験センター (旧 (一社) 菓子・食品新素材技術センター)																																								
209頁 表4-25 右表に差し替え	<p>表 4-25 酒税法による酒の種類</p> <table border="1" style="margin: auto; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">発泡性酒類</td> <td>イ</td> <td>ビール</td> </tr> <tr> <td>ロ</td> <td>発泡酒</td> </tr> <tr> <td>ハ</td> <td>その他の発泡性酒類：イ及びロに掲げる酒類以外の酒類で発泡性を有するもの（アルコール分が10度未満**のものに限る）</td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">醸造酒類*</td> <td>イ</td> <td>清酒</td> </tr> <tr> <td>ロ</td> <td>果実酒</td> </tr> <tr> <td>ハ</td> <td>その他の醸造酒</td> </tr> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center;">蒸留酒類*</td> <td>イ</td> <td>連続式蒸留焼酎</td> </tr> <tr> <td>ロ</td> <td>単式蒸留焼酎</td> </tr> <tr> <td>ハ</td> <td>ウイスキー</td> </tr> <tr> <td>ニ</td> <td>ブランデー</td> </tr> <tr> <td>ホ</td> <td>原料用アルコール</td> </tr> <tr> <td>ヘ</td> <td>スピリッツ</td> </tr> <tr> <td rowspan="5" style="text-align: center;">混成酒類*</td> <td>イ</td> <td>合成清酒</td> </tr> <tr> <td>ロ</td> <td>みりん</td> </tr> <tr> <td>ハ</td> <td>甘味果実酒</td> </tr> <tr> <td>ニ</td> <td>リキュール</td> </tr> <tr> <td>ホ</td> <td>粉末酒</td> </tr> <tr> <td>ヘ</td> <td>雑酒</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">*その他の発泡性酒類を除く。 **2026年9月1日からは11度未満。</p>		発泡性酒類	イ	ビール	ロ	発泡酒	ハ	その他の発泡性酒類：イ及びロに掲げる酒類以外の酒類で発泡性を有するもの（アルコール分が10度未満**のものに限る）	醸造酒類*	イ	清酒	ロ	果実酒	ハ	その他の醸造酒	蒸留酒類*	イ	連続式蒸留焼酎	ロ	単式蒸留焼酎	ハ	ウイスキー	ニ	ブランデー	ホ	原料用アルコール	ヘ	スピリッツ	混成酒類*	イ	合成清酒	ロ	みりん	ハ	甘味果実酒	ニ	リキュール	ホ	粉末酒	ヘ	雑酒
発泡性酒類	イ	ビール																																								
	ロ	発泡酒																																								
	ハ	その他の発泡性酒類：イ及びロに掲げる酒類以外の酒類で発泡性を有するもの（アルコール分が10度未満**のものに限る）																																								
醸造酒類*	イ	清酒																																								
	ロ	果実酒																																								
	ハ	その他の醸造酒																																								
蒸留酒類*	イ	連続式蒸留焼酎																																								
	ロ	単式蒸留焼酎																																								
	ハ	ウイスキー																																								
	ニ	ブランデー																																								
	ホ	原料用アルコール																																								
	ヘ	スピリッツ																																								
混成酒類*	イ	合成清酒																																								
	ロ	みりん																																								
	ハ	甘味果実酒																																								
	ニ	リキュール																																								
	ホ	粉末酒																																								
ヘ	雑酒																																									
210頁 表4-26	語句「しょうちゅう」, 6か所すべて	語句「焼酎」に変換																																								
210頁 表4-26 混成酒類 みりん	エキス分45度以上	エキス分40度以上																																								
211頁 下から12行目	ついで新潟県, 秋田県の順である。	ついで新潟県, 埼玉県, 秋田県の順である。																																								

『五訂 食品の官能評価・鑑別演習』補遺

*第2刷発行に際して、初版より下記を修正いたします。

修正箇所	修正内容	
	修正前	修正後
227頁 図4-17 右図に差し替え		
	図 4-17 清涼飲料水の分類および定義されている法律・規定 (2024年1月現在)	
229頁 7～8行目	右の文章削除	ブレンド茶飲料 (ハト麦…バランスよくブレンド) がある。
231頁 9行目	品質表示基準の定義では…	食品表示基準の定義では…
233頁 1行目	JASの品質表示基準で、	食品表示基準で、
235頁 下から7行目	農林水産省が定めた食酢品質表示規準による…	食品表示基準による…
236頁 表4-32 タイトル	食酢の品質表示基準における分類とJAS規格	食酢の食品表示基準による分類とJAS規格
242頁 表4-35 用語 ドレッシング	①…および食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下この条において「必須原材料」という）に食塩，砂糖類，香辛料等を加えて調製し，…	①…および食酢若しくはかんきつ類の果汁（以下「必須原材料」という）に食塩，砂糖類，香辛料等を加えて調製し，…
260頁 4～6行目	2014（平成23）年2月時点で、整腸関係成分でオリゴ糖と食物繊維（9成分），血糖値関係成分で難消化性デキストリン（1成分）が定められている。	2025（令和7）年1月時点で、整腸関係成分でオリゴ糖と食物繊維（9成分），血糖値関係成分で食物繊維として難消化性デキストリン（1成分）が8区分に定められている。
260頁 12行目	現時点、	2025年1月時点では、

『五訂 食品の官能評価・鑑別演習』補遺

*第2刷発行に際して、初版より下記を修正いたします。

修正箇所	修正内容																			
	修正前	修正後																		
261頁 表4-38 右表に差し替え	<p style="font-size: small;">表 4-38 代表的な特定保健用食品関与成分</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; font-size: x-small;"> <thead> <tr style="background-color: #f2f2f2;"> <th style="width: 30%;">表示内容</th> <th>関与成分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>おなかの調子を整える食品</td> <td>消化管内作用：乳酸菌・ビフィズス菌 (<i>Lactobacillus</i>, <i>Bifidobacterium</i>)、オリゴ糖類 (イソマルトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖、キシロオリゴ糖、大豆オリゴ糖、フラクトオリゴ糖、乳糖オリゴ糖、ラクチュロース、ラフィノース)、食物繊維 (寒天、グアーガム分解物、小麦ふすま、サイリウム種皮、低分子化アルギン酸ナトリウム、難消化性デキストリン、ポリデキストロース)</td> </tr> <tr> <td>血圧が高めの方に適する食品</td> <td>吸収後作用：ペプチド類 (カゼインドデカペプチド、カツオ節オリゴペプチド、ごまペプチド、サーディンペプチド、のりオリゴペプチド、ラクトリペプチド、ローヤルゼリーペプチド、ワカメペプチド)、燕巣茶フラボノイド、γ-アミノ酪酸 (GABA)、酢酸、杜仲葉配糖体 (ゲニポシト酸)、</td> </tr> <tr> <td>コレステロールが高めの方に適する食品</td> <td>消化管内作用：食物繊維 (キトサン、サイリウム種皮、低分子アルギン酸ナトリウム)、植物性ステロール 吸収後作用：キャベツ・ブロッコリー由来天然アミノ酸 (S-メチルシステインスルホキシド：SMCS)</td> </tr> <tr> <td>食後の血中の中性脂肪を抑える／体脂肪が付きにくい食品</td> <td>消化管内作用：ウーロン茶重合ポリフェノール、グロビントクタン分解物、コーヒー豆マンノオリゴ糖、食物繊維 (難消化性デキストリン)、茶カテキン、リンゴ由来プロシアニジン 吸収後作用：エイコサペンタエン酸 (EPA、イコサペンタエン酸：IPA)、ドコサヘキサエン酸 (DHA)、ケルセチン配糖体、コーヒーポリフェノール (クロロゲン酸類)、茶カテキン、中鎖脂肪酸、モノグルコシルヘスペリジン、β-コングリシニン</td> </tr> <tr> <td>血糖値が気になる方に適する食品</td> <td>消化管内作用：L-アラビノース、グアバ葉ポリフェノール、小麦アルブミン、食物繊維 (難消化性デキストリン、大麦若葉由来)、ネオコトラノール</td> </tr> <tr> <td>ミネラルの吸収を助ける／骨の健康が気になる方に適する食品</td> <td>消化管内作用：カゼインホスホペプチド (CPP)、クエン酸リンゴ酸カルシウム (CCM)、フラクトオリゴ糖、ヘム鉄、ポリグルタミン酸 吸収後作用：カルシウム、大豆イソフラボン、乳塩基性タンパク質 (MBP)、ビタミンK₂</td> </tr> <tr> <td>虫歯の原因になりにくい食品</td> <td>消化管内作用：糖アルコール (キシリトール、エリスリトール、マルチトール、パラチノース)、茶ポリフェノール</td> </tr> <tr> <td>歯の健康維持に役立つ食品</td> <td>消化管内作用：カゼインホスホペプチド-非結晶リン酸カルシウム複合体 (CPP-ACP)、フクロノリ抽出物、緑茶フッ素、リン酸-水素カルシウム、リン酸化オリゴ糖カルシウム (POs-Ca)</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">(厚生労働省 いわゆる「健康食品」のホームページ (https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/hokenkinou/index.html))</p>		表示内容	関与成分	おなかの調子を整える食品	消化管内作用：乳酸菌・ビフィズス菌 (<i>Lactobacillus</i> , <i>Bifidobacterium</i>)、オリゴ糖類 (イソマルトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖、キシロオリゴ糖、大豆オリゴ糖、フラクトオリゴ糖、乳糖オリゴ糖、ラクチュロース、ラフィノース)、食物繊維 (寒天、グアーガム分解物、小麦ふすま、サイリウム種皮、低分子化アルギン酸ナトリウム、難消化性デキストリン、ポリデキストロース)	血圧が高めの方に適する食品	吸収後作用：ペプチド類 (カゼインドデカペプチド、カツオ節オリゴペプチド、ごまペプチド、サーディンペプチド、のりオリゴペプチド、ラクトリペプチド、ローヤルゼリーペプチド、ワカメペプチド)、燕巣茶フラボノイド、γ-アミノ酪酸 (GABA)、酢酸、杜仲葉配糖体 (ゲニポシト酸)、	コレステロールが高めの方に適する食品	消化管内作用：食物繊維 (キトサン、サイリウム種皮、低分子アルギン酸ナトリウム)、植物性ステロール 吸収後作用：キャベツ・ブロッコリー由来天然アミノ酸 (S-メチルシステインスルホキシド：SMCS)	食後の血中の中性脂肪を抑える／体脂肪が付きにくい食品	消化管内作用：ウーロン茶重合ポリフェノール、グロビントクタン分解物、コーヒー豆マンノオリゴ糖、食物繊維 (難消化性デキストリン)、茶カテキン、リンゴ由来プロシアニジン 吸収後作用：エイコサペンタエン酸 (EPA、イコサペンタエン酸：IPA)、ドコサヘキサエン酸 (DHA)、ケルセチン配糖体、コーヒーポリフェノール (クロロゲン酸類)、茶カテキン、中鎖脂肪酸、モノグルコシルヘスペリジン、β-コングリシニン	血糖値が気になる方に適する食品	消化管内作用：L-アラビノース、グアバ葉ポリフェノール、小麦アルブミン、食物繊維 (難消化性デキストリン、大麦若葉由来)、ネオコトラノール	ミネラルの吸収を助ける／骨の健康が気になる方に適する食品	消化管内作用：カゼインホスホペプチド (CPP)、クエン酸リンゴ酸カルシウム (CCM)、フラクトオリゴ糖、ヘム鉄、ポリグルタミン酸 吸収後作用：カルシウム、大豆イソフラボン、乳塩基性タンパク質 (MBP)、ビタミンK ₂	虫歯の原因になりにくい食品	消化管内作用：糖アルコール (キシリトール、エリスリトール、マルチトール、パラチノース)、茶ポリフェノール	歯の健康維持に役立つ食品	消化管内作用：カゼインホスホペプチド-非結晶リン酸カルシウム複合体 (CPP-ACP)、フクロノリ抽出物、緑茶フッ素、リン酸-水素カルシウム、リン酸化オリゴ糖カルシウム (POs-Ca)
表示内容	関与成分																			
おなかの調子を整える食品	消化管内作用：乳酸菌・ビフィズス菌 (<i>Lactobacillus</i> , <i>Bifidobacterium</i>)、オリゴ糖類 (イソマルトオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖、キシロオリゴ糖、大豆オリゴ糖、フラクトオリゴ糖、乳糖オリゴ糖、ラクチュロース、ラフィノース)、食物繊維 (寒天、グアーガム分解物、小麦ふすま、サイリウム種皮、低分子化アルギン酸ナトリウム、難消化性デキストリン、ポリデキストロース)																			
血圧が高めの方に適する食品	吸収後作用：ペプチド類 (カゼインドデカペプチド、カツオ節オリゴペプチド、ごまペプチド、サーディンペプチド、のりオリゴペプチド、ラクトリペプチド、ローヤルゼリーペプチド、ワカメペプチド)、燕巣茶フラボノイド、γ-アミノ酪酸 (GABA)、酢酸、杜仲葉配糖体 (ゲニポシト酸)、																			
コレステロールが高めの方に適する食品	消化管内作用：食物繊維 (キトサン、サイリウム種皮、低分子アルギン酸ナトリウム)、植物性ステロール 吸収後作用：キャベツ・ブロッコリー由来天然アミノ酸 (S-メチルシステインスルホキシド：SMCS)																			
食後の血中の中性脂肪を抑える／体脂肪が付きにくい食品	消化管内作用：ウーロン茶重合ポリフェノール、グロビントクタン分解物、コーヒー豆マンノオリゴ糖、食物繊維 (難消化性デキストリン)、茶カテキン、リンゴ由来プロシアニジン 吸収後作用：エイコサペンタエン酸 (EPA、イコサペンタエン酸：IPA)、ドコサヘキサエン酸 (DHA)、ケルセチン配糖体、コーヒーポリフェノール (クロロゲン酸類)、茶カテキン、中鎖脂肪酸、モノグルコシルヘスペリジン、β-コングリシニン																			
血糖値が気になる方に適する食品	消化管内作用：L-アラビノース、グアバ葉ポリフェノール、小麦アルブミン、食物繊維 (難消化性デキストリン、大麦若葉由来)、ネオコトラノール																			
ミネラルの吸収を助ける／骨の健康が気になる方に適する食品	消化管内作用：カゼインホスホペプチド (CPP)、クエン酸リンゴ酸カルシウム (CCM)、フラクトオリゴ糖、ヘム鉄、ポリグルタミン酸 吸収後作用：カルシウム、大豆イソフラボン、乳塩基性タンパク質 (MBP)、ビタミンK ₂																			
虫歯の原因になりにくい食品	消化管内作用：糖アルコール (キシリトール、エリスリトール、マルチトール、パラチノース)、茶ポリフェノール																			
歯の健康維持に役立つ食品	消化管内作用：カゼインホスホペプチド-非結晶リン酸カルシウム複合体 (CPP-ACP)、フクロノリ抽出物、緑茶フッ素、リン酸-水素カルシウム、リン酸化オリゴ糖カルシウム (POs-Ca)																			
262頁 下から8行目	EPAやDHAは	IPA (EPA) やDHAは																		
263頁 下から5行目	右の文章削除	-(ただし、β-カロテンを除く)-																		