

頁・行 等	誤	正
4頁 下2行	重さの異なる物質	密度・比重の異なる物質
11頁 下4行	同じ属の元素	同じ族の元素
21頁 2行	電気を通さない性質をもちます。	電気を通さない性質をもちます(ただし、電気伝導性をもつものもあり、グラファイトはそのひとつです)。
24頁 表 2-3	右の注を追加	注: 共有結合の結晶には、電気伝導性をもつものもある。
28頁 下13行	酸素1モルなら	酸素原子1モルなら
30頁 下10行~	水は0°C1気圧では、気体にはなり得ないため、例として不適切(「先のコップの中~膨らんでしまうということです。」の部分)	
31頁 図 3-7	図下辺の数字	1は22.4に修正(横軸の数値)。22.4は、削除(表記すれば、縦軸、横軸共通として、1)。
34頁 8行	同じく電荷がある水分子	同じく極性がある水分子
41頁 例題1	解答の下2行「規定度は、~」の一文と式を右に修正(よりわかりやすく)	硫酸は2価の酸なのでこの硫酸の規定度(N)は、 価数 2 × 1.6 mol = 3.2N
81頁 下2行	ラジカル捕そく剤	ラジカル捕そく剤
100頁 下2行	酵素セルラーゼア	酵素セルラーゼ
109頁 下6行	赤球血膜	赤血球膜
第9章、第10章すべて	カルボキシル基	カルボキシ基(IUPACの表記に統一)
114頁 表 9-2	パルミトレイン酸	パルミトレイン酸
114頁 表 9-3	下表に差し替え	
第11章すべて	ヒドロキシル基	ヒドロキシ基(IUPACの表記に統一)
149頁 下11行	7~10Kcal	7~10kcal

表 9-3 植物油の脂肪酸組成 (g/脂肪酸100g)

名称	飽和脂肪酸	オレイン酸* (18:1)	リノール酸 (18:2)	α -リノレン酸 (18:3)	γ -リノレン酸 (18:3)
ナタネ油	7.6	62.7	19.9	8.1	0
オリーブ油	14.1	77.3	7.0	0.6	0
大豆油	16.0	23.5	53.5	6.6	0
トウモロコシ油	14.1	29.8	54.9	0.8	0
サフラワー油 (ハイリノール)	10.0	13.5	75.7	0.2	0
亜麻仁油	8.5	16.5	15.2	59.5	0

* オレイン酸とシス-バクセン酸の合計値。

(文部科学省: 日本食品標準成分表2020年版(八訂)脂肪酸成分表編による)