

よくわかる栄養学 訂正のお知らせとお詫び

この度は、弊社書籍をお買い求めいただきまして、誠にありがとうございます。

本書の記述内容に以下のような訂正事項がございました。お詫びして訂正申し上げます。

なお、発行年月日により対象となる訂正箇所が異なる場合がございますので、お手元の書籍の奥付で発行年月日をご確認のうえ、訂正していただきますようお願いいたします。

■「初版 第1刷（2021年4月30日発行）」をお持ちの方

該当頁	該当箇所	訂正内容	訂正日
P.41	図／■主な糖質の分類	<p>図の右下部（少糖類以下）を下図に差し替え</p> <p>少糖類 (単糖が3～9個結合したもの) フラクトオリゴ糖 ガラクトオリゴ糖 ラフィノース</p> <p>多糖類 (単糖が10個以上結合したもの) デンプン アミロース セルロース アミロペクチン グリコーゲン</p> <p>糖アルコール (熱・酸・アルカリに強く消化吸収されにくい) キシリトール ソルビトール マルチトール</p> <p>その他 (非糖質系甘味料) 天然・人工甘味料 アスパルテーム ステビア スクラロース</p>	2022..11.25
P.198、 P.210、 P.222、 P.224、 P.225	ムチン	<p>ねばり成分の総称として「ムチン」と記載しておりましたが、「ムチン型糖タンパク質」との誤解が生じかねないため、当該記述を削除</p> <p>※ねばり成分は主に食物繊維や多糖類によるもの</p>	2021.7.19

■「初版 第2刷（2021年6月29日発行）」をお持ちの方

該当頁	該当箇所	訂正内容	訂正日
P.41	図／■主な糖質の分類	<p>図中の少糖類の名称に誤りがありました。</p> <p><input type="checkbox"/> フラクオリゴ糖 <input checked="" type="checkbox"/> フラクトオリゴ糖</p>	2022.11.25