

0920以降に中級テキストをダウンロードされた方、また協会よりコピー冊子を購入された方の中級テキストの訂正があります。

各自ページごと確認と修正をお願い申し上げます。

<<訂正箇所>>

P17 アリイナーゼ → アリナーゼ

P33 アクリルナミド → アクリルアミド

P59 特に注意したい食品添加物 表差し替え

特に注意したい食品添加物

食品添加物	表示	用途	不安点
ソルビン酸 ソルビン酸カリウム	保存料(ソルビン酸) 保存料(ソルビン酸K)	魚肉練り製品、パン、 魚介乾製品、ジャム、 ワイン、つくだ煮など	大量摂取で発育不良や肝障害、亜硝酸Naと反応して発がん性物質を生成。蓄積はしないが、保存料の中で一番多用されている。
パラオキシ安息香酸、 パラオキシ安息香酸 ナトリウム	保存料 (パラオキシ安息香酸) 保存料 (パラオキシ安息香酸N)	清涼飲料水、 マーガリン、醤油など	大量摂取で毒性が明らかであり、特に発がん性やアレルギー疾患への影響が懸念される。
亜硝酸ナトリウム、 硝酸カリウム	発色剤(亜硝酸Na)、 発色剤(亜硝酸K)	ソーセージ、ベーコン、 コンビーフ、ハム、 いくら、すじこなど	変異原性の不安があり、特に魚類に多い二級アミンと反応して強い発がん性物質を作る。
リン酸塩、 重合リン酸塩	リン酸Na リン酸塩(Na)	ソーセージ、ハム、 缶詰、めん類、ソース、 清涼飲料水など	毒性は報告されていないが、大量に摂取するとカルシウムの吸収を阻害し、骨の中のカルシウムを溶かし出す。
赤104号、赤106号、 赤2号、コチニール	着色料(赤104号) 着色料(赤106号) 着色料(赤2号) 着色料(コチニール)	福神漬、味噌漬、 桜エビ、かまぼこ、 ソーセージ、菓子 など	着色料は発がん性の疑いが懸念されているものが多く、赤104、106、2号は外国では使用が禁止されている。コチニールもアレルギーや変異原性が報告されている。
サッカリン、 サッカリンナトリウム	甘味料(サッカリン) 甘味料(サッカリンNa)	漬物、魚肉練り製品、 菓子など	発がん性の疑いがあり、1973年より禁止されたが、砂糖の500倍の甘さで安価なため経済性が優先され解除された。

P78 億 t Km → t Km

P87 8行目 胆液 → 胆汁

P91 1行目 菌の周囲 → 菌の種類