

## 発酵食品学【訂正表】

この度は『発酵食品学』をお買い求めいただき誠にありがとうございました。  
書籍に誤りがありました。ここに深くお詫び申し上げます。

### 初版(一刷)

頁	行	誤	正
15	最終行	小エビ塩辛ペーストの「蝦醬」という	小エビ塩辛ペーストという
115	下9行目	controlee	contrôlée
116	2-6行目	醸造場の格付けとしては…有名である。	醸造場の格付けでは、1855年のパリ万国博覧会を機にフランス・ボルドー商工会議所が制定したメドックとソーテルヌ地域のものが有名であるが、このほかにグーブ、サンテミリオン地域においても行われている。
	下2行目	表示を行わなかった	表示は行われなかった
118	下9行目	長期熟成型高付加価値ワイン	高付加価値ワイン
125	13行目	Macératio ration	Macération
134	15行目	また、発泡性のものも多い。	また、女性の嗜好を反映して発泡性の型が数多く開発されている。
135	14行目	止め、「伝統的製法(methodetraditionale)」	禁止し、「伝統的製法(methode traditionnelle)」
137	5行目	スペイン	スペイン
	下11行目	fror	flor
147	3-6行目	2010年の世界における…などである。	2011年の世界におけるブドウ果樹栽培面積は758.5万haと10年前の2001年対比で28.5haも減少している。2010年の栽培面積より減少しているのは、スペイン(50万ha)、イタリア(19万ha)、フランス(12万ha)、アルゼンチン(10万ha)などで、増加したのは中国(21万ha)、トルコ(18万ha)などである。
9-10行目	2010年の世界ワイン生産量は…伸長が著しい。	2010年の世界ワイン生産量は2億6,500万klに達するが、主産国であるイタリア、フランス、スペイン、アメリカは減産し、中国、チリ、南アフリカの伸長が著しい。	
	下14行目	2010年は2003年の…0.4%増となった。	2010年は2006年の水準に近い2億4,300万klであるが、前年対比で0.03%増であった。
161	15行目	(2)pHが低い状態で…蒸留すると	(2)酸度が高くpHが低い状態の果汁から生成したワインを蒸留すると
	下5行目	中国の伝統酒には、白酒という穀物を原料とした	中国の穀物を原料とした伝統酒には、白酒という
182	下6行目	穀類原料の醸造酒とがある。	醸造酒とがある。
	11行目	麦芽糖のように	麦芽糖とは異なり
225	下2-3行目	酵素失活を考慮して	醤油を直接加熱して
229	下6-7行目	食塩水に溶解したうま味をもつアミノ酸	食塩に溶解したアミノ酸
231	7行目	Shoyu porysaccharide	Shoyu polysaccharide
264	下8行目	明治24年(1894年)	明治24年(1891年)
268	下11行目	3,000m	3,000km
272	表2.5-1	(g/100mg)	(g/100ml)
	表2.5-2,3	(単位:mg/ml)	(単位:mg/100ml)
279	下2行目	腸内細菌を改良	腸内環境を改善
284	11行目	輸入韓国産	国産でもっとも売れている

331	下2行目	アスパアラギン酸	アスパラギン酸
335	3行目	竹籠入れて	竹籠に入れて
	15行目	望しい	望ましい
	下3行目	タンパク質	タンパク質
336	12行目	発酵後に5%も増加している。	発酵後には5%も含まれている。
345	2行目	使用量が	使用量を
	下4行目	雪南省	雲南省
346	下3行目	可食	可食部
360	索引	ふめん(は行)	めふん(ま行へ移動)