

## サクセス管理栄養士講座「食べ物と健康Ⅰ」正誤表

本文中、下記のような誤りがございます。お詫びして訂正いたします。

p.59 表 2-40 中 緑茶	<p><b>誤</b> ●旨味成分：テアニン，グルタミン酸，アスパラギン酸の順に多く含まれ，茶を湯で浸出すると渋みの強いエステル型が溶出して茶の味が渋くなる。タンニンの水溶液には収<sup>しゅうれん</sup>斂性がある。茶には遊離型のエピガロカテキンとエピカテキン，エステル型のエピカテキンガレートが多く含まれている。</p> <p><b>正</b> ●旨味成分：テアニン，グルタミン酸，アスパラギン酸の順に多く含まれる。</p> <p>●苦味・渋み成分：主な苦味成分はカフェインである。渋み成分はカテキン類で，エステル型のエピガロカテキンガレートとエピカテキンガレートで渋みは強く，遊離型のエピガロカテキンとエピカテキンでは渋みは弱い。カフェインとカテキン類は湯温が高いほど溶出しやすい。</p>
コーラ飲料	<p><b>誤</b> ●製造方法：熱帯アフリカに野生するアオギリ科の高木のコーラの種子（コーラナッツ）と，ココ科の低木のココの葉の抽出エキスを原料としてつくられる。</p> <p>●コーラナッツ：コーヒー豆の倍量のカフェインを含んでいる。▲配糖体のコラニン（心臓の興奮剤）も含む。</p> <p>●ココの葉：アルカロイドのコカインを含んでいる。産地の原住民にはこれを嚙んで疲労回復薬とする習慣があった。コカインは局所麻酔薬，強壮剤であるが，習慣性がある。</p> <p><b>正</b> ●炭酸の刺激と独特の味わいのある飲料。</p> <p>●名称は，当初コーラの実のエキスを使用了ことに由来するが，現在コーラエキスは含まれない。</p> <p>●成分：糖類（果糖ブドウ糖液糖，砂糖など），炭酸，カラメル色素，酸味料，香料（シトラスオイル，シナモン，バニラなど），カフェインなど。無糖やダイエットと称するものでは人工甘味料（スクラロース，アセスルファム K，アスパルテームなど）のみを使用。カフェインは10mg/dL前後含まれる。</p>

訂正・正誤等の追加情報につきましては，弊社ホームページ内にてご覧いただけます。

<http://www.daiichi-shuppan.co.jp>

(2018.10 1342-5)