

【お詫びと訂正】

『新版 解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き』の本文中、以下の誤りがありました。
ここに訂正するとともに深くお詫び申し上げます。

柴田書店

◆ 36ページ

[公衆衛生学] 3 環境衛生（空気と水の衛生） 【水と衛生条件のポイント】

【誤】

① 細菌検査で大腸菌群が検出されないこと。一般細菌は1m¹中の集落数が100以下であること。

【正】

① 細菌検査で**大腸菌**が検出されないこと。一般細菌は1m¹中の集落数が100以下であること。

◆ 60ページ

[食品学] 1 食品学の概要と食品成分 【《食品の成分》】

【誤】

日本食品標準成分表は時代の変化の中で順次改訂され、もっとも新しいものは「五訂増補」である。

【正】

日本食品標準成分表は時代の変化の中で順次改訂され、もっとも新しいものは「**2010**」である。

◆ 64ページ

[食品学] 3 食品の分類と成分特性 【動物性商品の特性】

【誤】「五訂増補 日本食品標準成分表」では、食品を18群に分類している。

【正】「**日本食品標準成分表2010**」では、食品を18群に分類している。

◆ 66ページ

[食品学] 4 食品各論（米、小麦） 【米】

【誤】

精白米の主成分は炭水化物（主にでん粉）で、消化吸収の代謝に必要なビタミンB1が極めて少ない。

【正】

精白米の主成分は炭水化物（主にでん粉）で、**炭水化物（糖質）**の代謝に必要なビタミンB1が極めて少ない。

◆ 68ページ

[食品学] 5 食品各論 (麦類、雑穀類、いも類) 【大麦】

【誤】

麦焦がしや麦茶などに加工する。発芽させた麦芽はビール、醤油、味噌、餡の原料になる。

【正】

麦焦がしや**麦茶、味噌や醤油**などに加工する。発芽させた**麦芽はビール、餡**の原料になる。

◆ 70ページ

[食品学] 6 食品各論 (砂糖および甘味類、豆類、種実類) 【大豆】

【誤】

生大豆には動物の成長を悪くするものがあるが、加熱したものにはない。

【正】

生大豆は**たんぱく質分解酵素の働きを抑制するトリプシンインヒビターを含むが**、加熱したものにはない。

【誤】

*澄まし粉の主成分は硫酸石灰、苦汁の主成分は塩化カルシウムである。

【正】

*澄まし粉の主成分は硫酸石灰、苦汁の主成分は**塩化マグネシウム**である。

◆ 72ページ

[食品学] 7 食品各論 (野菜類、果実類、きのこ類、藻類) 【果実類】

【誤】

果実表皮の鮮やかな色はアントシアニン系色素が主である。

【正】

果実表皮の鮮やかな**赤、紫色**はアントシアニン系色素が主である。

◆ 84ページ

[食品学] 11 食品各論 (調理加工食品類、微生物応用食品) 《微生物応用食品》 【こうじカビ】

【誤】

でん粉から水餡を作り、米、麦および大豆から清酒 (日本酒)、味噌、醤油を作る。

【正】

でん粉から水餡を作り、**米から清酒 (日本酒)**を作り、米、麦および大豆から**味噌、醤油**を作る。

◆ 87ページ

[食品学] 12 食品の変質と保存法、食品の動向 【《有機農産物と組換えDNA農作物》】

【誤】

《有機農産物と組換えDNA農作物》

組換えDNA農作物とは、ある生物中の有用な遺伝子を取り出して、別の種の生物に組みこんで作られた作物をいう。

《正》

《有機農産物と**遺伝子組換え（組換えDNA技術応用）食品（作物）**》

遺伝子組換え（組換えDNA技術応用）食品（作物）とは、ある生物中の有用な遺伝子を取り出して、別の種の生物に組みこんで作られたア作物をいう。

◆ 138ページ

[栄養学] 4 炭水化物 【炭水化物の分類（表） 変更所】

分類		主な種類	特徴
単糖類		ブドウ糖（グルコース）	血糖として、エネルギーを運搬
		果糖（フルクトース）	果実に含まれる
		ガラクトース	母乳に含まれる
小糖類	二糖類	ショ糖（スクロース）：ブドウ糖＋果糖	一般に砂糖といわれる
		麦芽糖（マルトース）：ブドウ糖＋ブドウ糖	水飴の主成分
		乳糖（ラクトース）：ブドウ糖＋ガラクトース	牛乳に 含まれる
	その他の小糖類	ラフィノース、ガラクトオリゴ糖	腸内細菌を増やす
多糖類		でん粉	エネルギー源
		グリコーゲン	動物のエネルギー貯蔵形態
		セルロース、ペクチン	難消化性多糖類（食物繊維）

◆ 152ページ

[栄養学] 9 エネルギー代謝 【基礎代謝に影響する因子（表） 変更箇所】

因子	概要	例
体表面積	体表面積に比例する	170 cm、50 kg > 150 cm、50 kg
体組成	筋肉量に比例する	筋肉質 > 肥満体質
性別	同じ体重であれば、女性は男性より 10%低い	男性 > 女性
年齢	体重あたりの基礎代謝では2歳が最高。 以降、加齢とともに低下する	20歳 > 60歳
環境温度・季節	外気温が 10℃高くなると 2%低下する	冬 > 夏

◆ 152 ページ

[栄養学] 9 エネルギー代謝推定 【エネルギー必要量の算出 *算出方法】

【誤】

18歳の女性で、身長158 cm、体重48kg、身体活動レベルⅡの場合

〈体重〉 標準体重 (身長 (m)² × 22) を用いるので、身長158 cmの標準体重は $1.58 \times 1.58 \times 22 = 54.9$ kg

〈基礎代謝量〉 表 - 1より18~29歳女性の基礎代謝基準値23.6 × 標準体重54.9 kg = 1296 (kcal/日)

〈活動指数〉 表 - 2より身体活動レベルⅡは1.75

〈1日の推定エネルギー必要量〉 基礎代謝量1296 (kcal/日) × 活動指数1.75 = 2268 (kcal/日)

【正】

18歳の女性で、身長158 cm、体重48kg、身体活動レベルⅡの場合

〈体重〉 標準体重 (身長 (m)² × 22) を用いるので、身長158 cmの標準体重は $1.58 \times 1.58 \times 22 \div 54.9$ kg

〈基礎代謝量〉 表 - 1より18~29歳女性の基礎代謝基準値22.1 × 標準体重54.9 kg $\div 1213$ (kcal/日)

〈活動指数〉 表 - 2より身体活動レベルⅡは1.75

〈1日の推定エネルギー必要量〉 基礎代謝量1213 (kcal/日) × 活動指数1.75 $\div 2123$ (kcal/日)

◆ 170ページ

[製菓理論] 1 原材料 (甘味料) 【でん粉糖】

【誤】

でん粉を酸や酵素で加水分解するとデキストリン、麦芽糖、ブドウ糖になる。これをでん粉の転化という。

【正】

でん粉を酸や酵素で加水分解するとデキストリン、麦芽糖、ブドウ糖になる。これをでん粉の糖化という。

◆ 176ページ

[製菓理論] 2 原材料 (小麦粉、でん粉、米粉) 【でん粉の特性】

【誤】

④でん粉の膨化：糊化したでん粉を加熱すると膨張する現象をいう。水分と加熱方法が大きく影響する。

アミロペクチンは糊化が大きく、これを利用したのが糯米のせんべいや粳米のあられである。

いも類では、じゃがいもでん粉は他のでん粉よりも糊化が大きい。

【正】

④でん粉の膨化：糊化したでん粉を加熱すると膨張する現象をいう。水分と加熱方法が大きく影響する。

アミロペクチンは糊化が大きく、これを利用したのが粳米のせんべいや糯米のあられである。

いも類では、じゃがいもでん粉は他のでん粉よりも糊化が大きい。

◆ 179ページ

[製菓理論] 2 原材料 (小麦粉、でん粉、米粉) 【練習問題 2-16】

【誤】 2 粳米を原料としたあられは、主にアミノペクチンの膨張力を利用している。

【正】 2 糯米を原料としたあられは、主にアミノペクチンの膨張力を利用している。

◆ 180 ページ

[製菓理論] 2 原材料 (小麦粉、でん粉、米粉) 【練習問題 2-22】

【誤】 2 道明寺粉は粳米を α 化した粉である。

【正】 2 道明寺粉は糯米を α 化した粉である。

◆ 解答集 27 ページ

5 原材料 (凝固剤、酒類、食品添加物) 練習問題 5-17 2 (193 ページ)

【誤】 油中水滴型 (O/W) である

【正】 油中水滴型 (W/O) である

◆ 解答集 30ページ

2 和菓子 (その2) 練習問題 2-22 (209ページ)

【誤】 2

【正】 3

◆ 7 ページ 参考資料 都道府県別問い合わせ先および過去の実施状況

※試験実施時期は毎年変わりますので、各庁代表へ必ずお問い合わせください。