

日本食品標準成分表2015年版(七訂) 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
52	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	利用可能炭水化物 (単糖当量)	(88.3)	(91.3)
75	06334	529	(だいこん類) 切り干し大根 ゆで	備考	ゆでた後水冷し、手搾りし たもの	ゆでた後湯切りしたもの
168	11292	1732	にわとり[その他]チキンナゲット	エネルギー(kcal)	194	245
168	11292	1732	にわとり[その他]チキンナゲット	エネルギー(kJ)	810	1023
168	11293	1733	にわとり[その他]つくね	エネルギー(kcal)	226	235
168	11293	1733	にわとり[その他]つくね	エネルギー(kJ)	947	982
174	13017	1776	(クリーム類)ホイップクリーム 乳脂肪	エネルギー(kcal)	430	425
174	13017	1776	(クリーム類)ホイップクリーム 乳脂肪	エネルギー(kJ)	1801	1778
174	13018	1777	(クリーム類)ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪	エネルギー(kcal)	416	413
174	13018	1777	(クリーム類)ホイップクリーム 乳脂肪・植物性脂肪	エネルギー(kJ)	1739	1729
174	13019	1778	(クリーム類)ホイップクリーム 植物性脂肪	エネルギー(kcal)	401	402
174	13019	1778	(クリーム類)ホイップクリーム 植物性脂肪	エネルギー(kJ)	1677	1681
178	14021	1845	(マーガリン類)ファットスプレッド	エネルギー(kcal)	635	637
219	—	—	こめ[水稻穀粒] 精白米、イン ディカ米	上から22行目	成分値は、分析値に基づ き決定した。	成分値は、分析値(2015) に基づき決定した。
315	08018 08047	—	ほんしめじ	下から7行目	「生」の分析値は、	「生」の成分値は、
323	—	—	ひじき ほしひじき	上から11行目	水戻し後、植物油で炒め たもので、	水戻し後ゆで、植物油で 炒めたもので、
379	—	—	ぶた(その他)ゼラチン	下から3行目	なお、「ゼラチン」の～成分 値を決定した。	削除
429	—	—	(発酵茶類)紅茶	下から2行目	1.5分、2.5分及び4分	4分、4分、4分、2.5分、2.5 分及び1.5分
455	04087	—	凍り豆腐 水煮	調理に用いた水、植 物油、食塩等の量	凍み豆腐	凍り豆腐
455	04087	—	凍り豆腐 水煮	調理過程	手搾り	手搾り→水煮→湯切り
462	06359	—	ほうれんそう 葉 通年平均、油 いため	調理後廃棄部位	株元	—
472	11287	—	にわとり[若鶏肉]むね 皮つ き、焼き	調理形態	厚さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm	長さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm
472	11288	—	にわとり[若鶏肉]むね 皮な し、焼き	調理形態	厚さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm	長さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm
472	11289	—	にわとり[若鶏肉]もも 皮つき、 焼き	調理形態	厚さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm	厚さ2 cm(25 g程度)
472	11290	—	にわとり[若鶏肉]もも 皮なし、 から揚げ	調理形態	厚さ3 cm 幅3 cm 厚さ1 cm	厚さ2 cm(25 g程度)
499	そう菜35	—	チキンハンバーグ	レチノール活性当量 平均	29	28
499	そう菜35	—	チキンハンバーグ	パントテン酸 平均	0.90	0.89
499	そう菜35	—	チキンハンバーグ	レチノール活性当量 最大	74	73
499	そう菜35	—	チキンハンバーグ	パントテン酸 最大	1.16	1.15
499	そう菜39	—	メンチカツ	レチノール 最大	11	10
499	そう菜39	—	メンチカツ	パントテン酸 最大	0.71	0.70
530	そう菜35	—	チキンハンバーグ	卵 食品番号	12004	12005
530	そう菜35	—		卵 索引番号	1744	1745
530	そう菜35	—		卵 食品名	鶏卵 全卵 生	鶏卵 全卵 ゆで

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
533	そう菜39	—	メンチカツ	卵 食品番号	12004	12005
533	そう菜39	—		卵 索引番号	1744	1745
533	そう菜39	—		卵 食品名	鶏卵 全卵 生	鶏卵 全卵 ゆで

本ホームページに掲載している電子データ(PDF, Excel)も2016年11月30日付けで修正版に差し替えています。

日本食品標準成分表2015年版(七訂)アミノ酸成分表編 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
2	-	-	アミノ酸成分表編の作成手順	下から9行目	<p>作成手順は、まず各アミノ酸の分析値及び推計値等を基に基準窒素1g当たりの成分値(第2表)を決定し、それに成分表2015年版に記載されたたんぱく質と整合した基準窒素量を乗じて可食部100g当たりの成分値(第1表)を作成した。第3表の「アミノ酸組成によるたんぱく質」は、各アミノ酸量に基づいてアミノ酸の脱水縮合物(アミノ酸残基の総量)として算出したものである。</p> <p>これに対し、第4表の「(基準窒素による)たんぱく質」は基準窒素量に窒素一たんぱく質換算係数を乗じて算出したたんぱく質であり、成分表2015年版及びアミノ酸成分表2015年版記載の「たんぱく質」と同じものである。第3表及び第4表の収載値も第2表からの計算で求めた。</p>	<p>アミノ酸は、食品の可食部を分析試料として秤取り、加水分解等の処理をした後に、アミノ酸分析計等で測定し、可食部100g当たりの含量として、たんぱく質の含量と共に報告される。アミノ酸成分表の作表手順は、まず各アミノ酸が分析値の場合には、必要に応じ、分析した試料のたんぱく質量を収載たんぱく質量に補正した上で、推計値の場合には、利用できる情報を活用し、計算等により、収載たんぱく質量に合わせた上で、「可食部100g当たりのアミノ酸成分表」(第1表)を決定した。</p> <p>第2表の「基準窒素1g当たりのアミノ酸成分表」は、第1表の成分値を、追補2016年版に記載されたたんぱく質量を求める際に利用した基準窒素量(必要に応じ補正した値)で除して作成した。</p> <p>第3表の「アミノ酸組成によるたんぱく質1g当たりのアミノ酸成分表」は、第1表の成分値を、各アミノ酸量に基づくアミノ酸の脱水縮合物(アミノ酸残基)の総量として算出したアミノ酸組成によるたんぱく質量で除して作成した。</p> <p>第4表の「(基準窒素による)たんぱく質1g当たりのアミノ酸成分表」は、第1表の成分値を、基準窒素量に窒素一たんぱく質換算係数を乗じて算出したたんぱく質量で除して作成した。(基準窒素による)たんぱく質は、追補2016年版及びアミノ酸成分表追補2016年版記載の「たんぱく質」と同じものである。</p>

本ホームページに掲載している電子データ(PDF)も2016年11月30日付けで修正版に差し替えています。

日本食品標準成分表2015年版(七訂)炭水化物成分表編 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
7~8	-	-	試料の水分補正に関する記載について	下から4行目	<p>実際には、無機質や水溶性ビタミン類の場合には、水分を用いて、試料の水分の分析値を成分表の収載値になるように補正係数を定め、これを試料の分析値に乗じて補正する。脂肪酸や脂溶性ビタミン等の脂溶性物質の場合には、脂質を用いて、試料の脂質の分析値を成分表の収載値になるように補正係数を定め、これを試料の分析値に乗じて補正する。アミノ酸組成の場合には、基準窒素を用いて、試料の基準窒素の値を成分表の基準窒素の値になるように補正係数を定め、これを試料の分析値に乗じて補正する。</p>	<p>実際には、脂肪酸組成とアミノ酸組成を除く各成分については、水分を用いて、試料の水分の分析値が食品成分表の収載値になるように補正係数を定め、これを試料の各成分の分析値に乗じて補正する。脂肪酸組成の場合には、食品成分表の脂質の収載値に、試料の脂質 1g当たりの脂肪酸の分析値を乗じて補正する。アミノ酸組成の場合には、食品成分表のたんぱく質の収載値と試料のたんぱく質の分析値との比を求め、これを試料のアミノ酸の分析値に乗じて補正する。</p>
13	-	-	クエン酸の構造式		$\begin{array}{c} \text{CH}_2\text{-COOH} \\ \\ \text{HO-C-COOH} \\ \\ \text{CH}_2\text{-COOH} \end{array}$	
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	利用可能炭水化物(単糖当量)	(88.3)	(91.3)
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	ぶどう糖	(88.3)	(85.5)
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	麦芽糖	(0)	5.6
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	計	(88.3)	(91.0)
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	備考	ぶどう糖が炭水化物の97.0%以上(規格)として推計	日本農林規格の測定方法の特性を考慮して、炭水化物の94%がぶどう糖、6%が麦芽糖として推計

本ホームページに掲載している電子データ(PDF)も2016年11月30日付けで修正版に差し替えています。