

「食品多糖類—乳化・増粘・ゲル化の知識」 正誤表

ページ	修正箇所	誤	正
7	11. 寒天 4～7行目	日本の寒天はトコロテンを…遣唐使により日本に伝わった。これがトコロテンで、	トコロテンや寒天が遣唐使により日本に伝わったという説もあるが、松橋鐵治郎博士の綿密な調査によれば、トコロテンは中国伝来ではなく、日本古来の海藻食品である。トコロテンは、奈良…
114	2～3行目	「アルカリ処理法」の発明	「小島・舟木によるアルカリ処理法」の発明
114	図 5-20 の引用文献	6)	6) 11)
114	図 5-20 のタイトル	代表的な寒天の製造方法	従来一般的な寒天の製造方法
115	1行目	用いる原藻は草割といい、…である。	原藻を配合すること（ノウハウ）を草割という。
115	下から9行目	(3) 酸処理	(3) 松橋の海藻低温酸処理法
115	下から8行目	寒天は pH1.0 の強い…	寒天は 15℃以下の低温においては pH1.0…

引用転載に関するお詫びと松橋鐵治郎先生のへ御礼

本書、寒天の項（p113～p125）に転載した図表（5-20, 5-21, 表5-5）は、出版社 Elsevier Applied Science（1990年 FOOD GELS 編集者 P. HARRIS）と著者の松橋鐵治郎博士の許可を得ずに転載したことを松橋先生に深くお詫び申し上げます。また、こうした礼を失したにもかかわらず、寒天、トコロテン（心太）の伝来などについて松橋先生に丁寧なご指導をいただき、その内容は正誤表に反映させていただきました。心より感謝申し上げます。特にトコロテンの伝来につきましては、松橋先生の文献：「食品工業」51, 8, 81-90（2008）に大変貴重な論文がございます。寒天の理化学的性状については松橋先生の別の文献：フードケミカル5～11月号（2003年）、および「寒天・ところてん読本」（2008年、農文協発行、p213）に詳細に記述されていますので、併せてご参照いただければと存じます。ありがとうございました。

（著者：佐野征男、出版社：幸書房）