

## 「オールカラー しっかり学べる！栄養学」

本書で記載されている内容に誤りがありました。

正しいものを下記に記載するとともに、心よりお詫び申し上げます。

巻頭折込、「おもな栄養素とその生理作用、および含有食品」の項目名の、「水溶性ビタミン」と「脂溶性ビタミン」が反対になっています。

### 【誤】

	栄養素名	生理作用	おもな含有食品
水溶性ビタミン	ビタミンA	・視物質の成分 ・上皮組織の維持 ・細胞増殖・分裂の制御	緑黄色野菜、ウナギ、バター、卵黄、レバーなど
	ビタミンD	・カルシウムとリンの吸収・代謝に関与 ・骨の石灰化と成長促進	魚類、肝油、干しシイタケなど
	ビタミンE	抗酸化作用を介して細胞膜の保護に働き、赤血球膜を溶血から守る	植物油、豆類、小麦胚芽、魚類など
	ビタミンK	プロトンピンおよびオステオカルシン中のγ-カルボキシグルタミン酸の生成	緑色野菜、納豆、穀物胚芽など
脂溶性ビタミン	ビタミンB <sub>1</sub>	補酵素TPPとして糖質からのエネルギー産生に関与	豚肉、米ぬか、大豆など
	ビタミンB <sub>2</sub>	補酵素FMN、FADとして細胞内の酸化還元反応に関与	レバー、乳製品など
	ビタミンB <sub>6</sub>	補酵素PLPとしてアミノ酸代謝およびアミン生成に関与	酵母、肉類、卵、イワシ、大豆など
	ビタミンB <sub>12</sub>	補酵素として炭素1個の転移や還元反応に関与	肉類、乳製品、牡蠣など
	ナイアシン	補酵素NAD、NADPとして酸化還元反応に関与	肉類、魚類、卵、豆類など
	パントテン酸	補酵素A (CoA) としてアセチル基やアシル基の転移に関与	肉類、卵、豆類、魚介類など
	葉酸	補酵素テトラヒドロ葉酸として炭素1個の転移、および核酸やアミノ酸代謝に関与	肉類、卵、豆類、緑葉野菜など
	ビオチン	補酵素として炭酸固定反応に関与	肝臓、豆類、卵、乳製品、野菜類など
ビタミンC	・酸化還元反応に関与 ・コラーゲンを合成し、アミノ酸やステロイドの水酸化反応の補酵素として働く	かんきつ類、野菜類、イモ類など	

### 【正】

	栄養素名	生理作用	おもな含有食品
脂溶性ビタミン	ビタミンA	・視物質の成分 ・上皮組織の維持 ・細胞増殖・分裂の制御	緑黄色野菜、ウナギ、バター、卵黄、レバーなど
	ビタミンD	・カルシウムとリンの吸収・代謝に関与 ・骨の石灰化と成長促進	魚類、肝油、干しシイタケなど
	ビタミンE	抗酸化作用を介して細胞膜の保護に働き、赤血球膜を溶血から守る	植物油、豆類、小麦胚芽、魚類など
	ビタミンK	プロトンピンおよびオステオカルシン中のγ-カルボキシグルタミン酸の生成	緑色野菜、納豆、穀物胚芽など
水溶性ビタミン	ビタミンB <sub>1</sub>	補酵素TPPとして糖質からのエネルギー産生に関与	豚肉、米ぬか、大豆など
	ビタミンB <sub>2</sub>	補酵素FMN、FADとして細胞内の酸化還元反応に関与	レバー、乳製品など
	ビタミンB <sub>6</sub>	補酵素PLPとしてアミノ酸代謝およびアミン生成に関与	酵母、肉類、卵、イワシ、大豆など
	ビタミンB <sub>12</sub>	補酵素として炭素1個の転移や還元反応に関与	肉類、乳製品、牡蠣など
	ナイアシン	補酵素NAD、NADPとして酸化還元反応に関与	肉類、魚類、卵、豆類など
	パントテン酸	補酵素A (CoA) としてアセチル基やアシル基の転移に関与	肉類、卵、豆類、魚介類など
	葉酸	補酵素テトラヒドロ葉酸として炭素1個の転移、および核酸やアミノ酸代謝に関与	肉類、卵、豆類、緑葉野菜など
	ビオチン	補酵素として炭酸固定反応に関与	肝臓、豆類、卵、乳製品、野菜類など
ビタミンC	・酸化還元反応に関与 ・コラーゲンを合成し、アミノ酸やステロイドの水酸化反応の補酵素として働く	かんきつ類、野菜類、イモ類など	