

発酵検定公式テキストに下記の誤りがございました。
お詫びして訂正いたします。

【2018年7月30日 初版第1刷発行の修正箇所】

- P 2 7 麴のつくり方（米麴の場合） 4日目【床もみ】⇒【出麴】
- P 3 1 糖類とは 右文章上から3行目【3つ】⇒【たくさん】
- P 3 1 二糖類 乳糖（ラクロース）⇒（ラクトース）
- P 4 2 味噌の表示方法 特選・特撰の1行目【劣る】⇒【基準に適合した】
- P 4 8 火入れ甘酒のつくり方 下から2行目【酸素】⇒【酵素】
- P 5 6 清酒の製造方法 右紫の四角の中【米】⇒【水】
- P 1 1 0 下から19行目【野性】⇒【野生】
- P 1 1 2 甘酒の歴史 下から2行目【豊富な酵素を利用し、武士は酒席の前に甘酒を飲んで悪酔い防止していました】⇒消す
- P 1 1 3 清酒の歴史 上から4行目【風土記】の読み方【ふうどき】⇒【ふどき】
- P 1 1 4 下から12行目【顕微鏡学者】⇒消す
- P 1 1 5 上から3行目【そのため「生命のない物質の触媒作用によって、有機物が分解される科学的な過程である」という自然発生説はいまだに残っていました。この】
⇒消す
- P 1 2 7 プラスチックの生産 上から3行目【植物由来の～環境にやさしいといわれています】⇒【植物由来の原料で作ったプラスチックも、石油由来のプラスチックと同様に、燃やすと二酸化炭素が排出されますが、この二酸化炭素はもともと大気中にあった二酸化炭素を原料となった植物が吸収したものであるため、大気中の二酸化炭素の増加にはつながらず、地球にやさしいといわれています】

【2019年2月21日 初版第2刷発行の修正箇所】

- P 3 5 醤油の製造方法 フロチャート大豆の下【浸漬】の読み方【しんし】⇒【しんせき】