

正 誤 表

報文 目次No.	頁	行 数	誤	正
	目次	12(Na12)	山麩酒	山麩酒母
	抄録目次	6(Na3)	理容した	利用した
	抄録目次	8(Na4)	Staphylococal	Staphylococal
	抄録目次	8(Na4)	Productionin	Production in
	抄録目次	12,14(Na5,6)	斉藤	佐藤
4	31	第1表	膨化倍数	膨化倍数
	31	第1表脚注	膨化倍数	膨化倍数
	32	第4図	セリン酸ナトリウム	セリン酸ナトリウム
	32	第4図脚注	セリン酸ナトリウム	セリン酸ナトリウム
	39	7	2.5g/cm <sup>2</sup>	2.5kg/cm <sup>2</sup>
	39	第11図脚注	<記入もれ>	セリン酸ナトリウム
	39	第12図	記号は第11回と同じ	記号は第11回と同じ
	42	19	starke	Starke
	42	22	T. Polymer Science	J. polymer Science
	42	27	T. Food, Sci.,	J. Food, Sci.,
5	44	1	生地の調整方法	生地の調製方法
	44	5	リソパス 化学工業(株)の製	リソパス光学工業(株)製の
	45	第2,3図 脚注	加水量1:15	加水量1:1.5
	47	第5図脚注	電粉	でん粉
	48	第7図 脚注	維持B	生地B
	48	第8図 脚注	第7回	第7図
	50	第10図 脚注	保存温度の膨化倍数	保存温度と膨化倍数
	52	第2表	膨張倍数	膨化倍数
	52	第2表脚注	加水量1:15	加水量1:1.5
6	55	28	これからの	これらの
	56	第1図	<タイロ脱落>	第1図 調製時間と乾燥方法が膨化容積及び硬さに及ぼす影響
	56	第2図	<タイロ脱落>	第2図 蛋白質の添加量と乾燥方法が膨化容積及び硬さに及ぼす影響
	56	2	4.8%RH	48%RH
	56	3	68%乾燥	68%RH乾燥
	57	第3図左上	1.0gでん粉	1.0g/100gでん粉
	57	第3図 脚注	第3図 乾燥方法を異にする	第3図 乾燥方法、蛋白質の添加量を異にする
	57	第3図脚注	加水量1:17	加水量1:1.7
	58	第4図 脚注	活性グルテン ○ SS ● K	活性グルテン ○ A-SS ● A-K
	58	第2表	40°C・66%	40°C・68%
	62	5	いずれもなり	いずれもかなり
	65	第9図右上	活性グルテン	活性グルテン
	68	第11図右上	45°C・4時間乾燥	45°C・4時間乾燥
	68	第11図	膨化=伸展性	膨圧=伸展性
7	70	全頁	<削除>	
	72	12	プラスチック製(PP製)に	プラスチック製(PP製)容器に
	72	21	調整した	調製した
	72	23	流速100ℓ/分	流速100ℓ/分
	72	26	大岳製作所(株)製	大岳製作所(株)製
	73	21,26	種々の米・水歩合	種々の水歩合
	73	23,28	<行をつめる>	
	73	28	いずれの米・水歩合	いずれの水歩合
	74~81	第1~8表	(米/水分比)<8箇所>	(米:水)
	75	1	いずれの米・水歩合区	いずれの水歩合区
	75	4	米・水歩合の	水歩合の
	75	5	耐熱性芽胞菌数を測定したところ	<削除>
	75	第1図 27頁	(米/水分比)	(米:水)
	76	8	米・水歩合	水歩合

<42.26> Leach et al.  
Leach et al.:

<5 53 27> C.F. Hazlewood et al.  
C.F. Hazlewood et al.:

	76	第3表脚注	(/g)	<削除>
	77	5	<行をつめる>	
	77	5	米・水歩合	(米：水)
	78	14	これは米，水歩合	これは水歩合
	79	5	流速100ℓ/分	流速100ℓ/分
	80	1	官能の変化	官能的な変化
	80	第7表脚注	(/g)	<削除>
	81	5	スターチを資化した。	スターチを溶解した。
	85	6	いずれの菌数も	いずれの菌株も
	86	2	B. megaterium	B. megaterium
	86	8	に劣る。	より弱い。
	86	8~9	分解した	分離した
	86	13,14	小数	少数
	87	6	よる併用に	<削除>
8	88	16	実験結果	実験方法
	89	11	芽胞塊	芽胞塊
	102	19	ホリクテリン脂肪酸	ホリクテリン脂肪酸
	103	20	1.3×10 <sup>5</sup> ml	1.3×10 <sup>5</sup> /ml
	104	5~8	Nakayama, A. et al.:	NAKAYAMA, A. et al.:
	104	5~8	soc.	Soc.
	104	7~8	Food	Food
	104	10	Tuchido, T. et al.	Tuchido, T. et al.
9	105	10	Hansenula anomala	Hansenula anomala
	105	12	Kluyveromyces marxianus	Kluyveromyces marxianus
	105	15	実験結果	実験方法
	106	21	型LC-700F型	LC-700F型
	107	20	対照的とほぼ同じ	対照とほぼ同じ
	108	2	まだ，	また，
	108	4	上記脱酸剤	上記脱酸素剤
	108	6	Kluyveromyces	Kluyveromyces
	108	10,22	脱酸素剤( )	脱酸素剤使用区( )
	108	27	0.01~0.4210 <sup>-3</sup>	0.01~0.42×10 <sup>-3</sup>
	108	31	0.01~0.1110 <sup>-3</sup>	0.01~0.11×10 <sup>-3</sup>
	109	6	脱酸素を	脱酸素剤を
	109	10	(1.3~4.5×10 <sup>5</sup> /g)なり	(1.3~4.5×10 <sup>5</sup> /g)となり
	118	22	Micrococccussp.	Micrococcus sp.
	118	23,25	Staphylococccussp.	Staphylococcus sp.
	118	23	Clostridiumsp.	Clostridium sp.
	118	25	Lactobacillussp.	Lactobacillus sp.
	120	21,22	愛知食品工試年報	愛知食品工技年報
10	121~133	<全文中>	緩衝液<39箇所>	緩衝液
	121	26	660nm	660nm
	122~132	<上欄外の表題>	好塩微生物の増殖抑制	好塩微生物の増殖抑制
	123	11	pH調整	pH調整
	124	8	Sacch,	Sacch.
	124	9,11,20	Zygosacch,	Zygosacch.
	125,128,131	第1,3,5図	<クラフ横軸の名称脱落， 9箇所>	糖濃度
	126	第2図	□ 対照	■ 対照
	127	7,31	Zygosacch,	Zygosacch.
	127	19	Zygosacch,	Zygosacch.
	129	第4図	しょ糖，食塩，酢酸緩衝液	しょ糖，酢酸緩衝液
	130	1,7,25	Zygosacch,	Zygosacch.
	133	5	Haswnula anomala	Hasenula anomala
	133	5,14,19,22	Zygosacch,	Zygosacch.
	133	29	日食工誌	日食工誌
11	138	第5,6,7,図	(KΩ)	(kΩ)
12	147	第1図	<タイトル脱落>	第1図 モデル実験試験装置
	147	第2図	<タイトル脱落>	第2図 実用規模槽No.1
	147	第2図	図に示す金網	第3図に示す金網
	148~152	<上欄外の表題>	山麩酒の製造<3箇所>	山麩酒母の製造
	149	6	(kg・m/kg・s <sup>2</sup> )	(kg・m/kg・s <sup>2</sup> )
	149	6	圧力(kg/m <sup>2</sup> )	圧力(kg/m <sup>2</sup> )
	153	12	斎藤ら，	斎藤ら：
抄録	165	12	糸状殺菌	糸状菌