

## 訂正のお願い

「山口県農林総合技術センター研究報告（令和元年9月発行）」掲載内容に誤りがございました。ご迷惑をおかけしましたことをお詫びするとともに、以下のとおり訂正させていただきます。

なお、HP上に掲載されている内容につきましては、訂正が反映されております。

### 1 該当箇所

「白おからのブランシング冷凍貯蔵技術の確立」（掲載ページ：P1～6）

### 2 修正内容

※   : 訂正箇所

誤	<b>第3表 温度と時間の組み合わせ処理が色 (L*)に及ぼす影響</b>																																																															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">条件</th> <th colspan="6">色</th> </tr> <tr> <th>極小</th> <th>小</th> <th>中</th> <th>規格外大</th> <th>M</th> <th>L</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80℃ 1分</td> <td>36.6</td> <td>37.9 ab</td> <td>39.3</td> <td>40.9 c</td> <td>40.0 b</td> <td>40.1 b</td> </tr> <tr> <td>80℃ 3分</td> <td>36.3</td> <td>41.4 a</td> <td>48.9 a</td> <td>45.8 b</td> <td>45.3 ab</td> <td>44.9 ab</td> </tr> <tr> <td>100℃ 1分</td> <td>35.5</td> <td>42.0 a</td> <td>48.6 a</td> <td>49.4 a</td> <td>48.9 a</td> <td>47.5 a</td> </tr> <tr> <td>100℃ 3分</td> <td>34.9</td> <td>34.7 b</td> <td>43.4 ab</td> <td>45.7 b</td> <td>43.0 ab</td> <td>45.8 a</td> </tr> </tbody> </table> <p>1)食塩：添加なし 貯蔵温度：-30℃                  2)ブランシング処理後冷凍し、1 か月経過時に流水解凍して色差計で測定した                  3)各項目内で異符号間には、Turkeyの多重比較法により5%水準で有意差あり</p>	条件	色						極小	小	中	規格外大	M	L	80℃ 1分	36.6	37.9 ab	39.3	40.9 c	40.0 b	40.1 b	80℃ 3分	36.3	41.4 a	48.9 a	45.8 b	45.3 ab	44.9 ab	100℃ 1分	35.5	42.0 a	48.6 a	49.4 a	48.9 a	47.5 a	100℃ 3分	34.9	34.7 b	43.4 ab	45.7 b	43.0 ab	45.8 a																						
条件	色																																																															
	極小	小	中	規格外大	M	L																																																										
80℃ 1分	36.6	37.9 ab	39.3	40.9 c	40.0 b	40.1 b																																																										
80℃ 3分	36.3	41.4 a	48.9 a	45.8 b	45.3 ab	44.9 ab																																																										
100℃ 1分	35.5	42.0 a	48.6 a	49.4 a	48.9 a	47.5 a																																																										
100℃ 3分	34.9	34.7 b	43.4 ab	45.7 b	43.0 ab	45.8 a																																																										
P3	<p>※項目名の表記変更                      ※「規格外・中・80℃ 1分」に符号を記載</p> <p style="text-align: center;"> <b>第3表 温度と時間の組み合わせ処理が色 (L*)に及ぼす影響</b> </p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="3">条件</th> <th colspan="6">色</th> </tr> <tr> <th colspan="4">規格外</th> <th colspan="2">規格</th> </tr> <tr> <th>極小</th> <th>小</th> <th>中</th> <th>大</th> <th>M</th> <th>L</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>80℃ 1分</td> <td>36.6</td> <td>37.9 ab</td> <td>39.3 <span style="border: 1px dashed red; padding: 2px;">b</span></td> <td>40.9 c</td> <td>40.0 b</td> <td>40.1 b</td> </tr> <tr> <td>80℃ 3分</td> <td>36.3</td> <td>41.4 a</td> <td>48.9 a</td> <td>45.8 b</td> <td>45.3 ab</td> <td>44.9 ab</td> </tr> <tr> <td>100℃ 1分</td> <td>35.5</td> <td>42.0 a</td> <td>48.6 a</td> <td>49.4 a</td> <td>48.9 a</td> <td>47.5 a</td> </tr> <tr> <td>100℃ 3分</td> <td>34.9</td> <td>34.7 b</td> <td>43.4 ab</td> <td>45.7 b</td> <td>43.0 ab</td> <td>45.8 a</td> </tr> </tbody> </table> <p>1)食塩：添加なし 貯蔵温度：-30℃                  2)ブランシング処理後冷凍し、1 か月経過時に流水解凍して色差計で測定した                  3)各項目内で異符号間には、Turkeyの多重比較法により5%水準で有意差あり</p>	条件	色						規格外				規格		極小	小	中	大	M	L	80℃ 1分	36.6	37.9 ab	39.3 <span style="border: 1px dashed red; padding: 2px;">b</span>	40.9 c	40.0 b	40.1 b	80℃ 3分	36.3	41.4 a	48.9 a	45.8 b	45.3 ab	44.9 ab	100℃ 1分	35.5	42.0 a	48.6 a	49.4 a	48.9 a	47.5 a	100℃ 3分	34.9	34.7 b	43.4 ab	45.7 b	43.0 ab	45.8 a																
条件	色																																																															
	規格外				規格																																																											
	極小	小	中	大	M	L																																																										
80℃ 1分	36.6	37.9 ab	39.3 <span style="border: 1px dashed red; padding: 2px;">b</span>	40.9 c	40.0 b	40.1 b																																																										
80℃ 3分	36.3	41.4 a	48.9 a	45.8 b	45.3 ab	44.9 ab																																																										
100℃ 1分	35.5	42.0 a	48.6 a	49.4 a	48.9 a	47.5 a																																																										
100℃ 3分	34.9	34.7 b	43.4 ab	45.7 b	43.0 ab	45.8 a																																																										
誤	<b>第5表 貯蔵中における品質</b>																																																															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="3">規格</th> <th colspan="4">色 (L*)</th> <th colspan="4">粘性</th> <th colspan="4">一般生菌数 (cfu)</th> </tr> <tr> <th colspan="4">月</th> <th colspan="4">月</th> <th colspan="4">月</th> </tr> <tr> <th>0</th> <th>3</th> <th>8</th> <th>15</th> <th>0</th> <th>3</th> <th>8</th> <th>15</th> <th>0</th> <th>3</th> <th>8</th> <th>15</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>M</td> <td>50.6</td> <td>48.0</td> <td>47.6</td> <td>48.2</td> <td>4.7</td> <td>4.6</td> <td>4.7</td> <td>4.6</td> <td><math>2.8 \times 10^2</math></td> <td><math>2.4 \times 10^2</math></td> <td><math>2.5 \times 10^2</math></td> <td><math>2.8 \times 10^2</math></td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>52.7</td> <td>47.4</td> <td>48.2</td> <td>47.6</td> <td>4.2</td> <td>4.3</td> <td>4.2</td> <td>4.2</td> <td><math>3.4 \times 10^2</math></td> <td><math>2.9 \times 10^2</math></td> <td><math>3.2 \times 10^2</math></td> <td><math>3.5 \times 10^2</math></td> </tr> </tbody> </table> <p>1)ブランシング：100℃ 時間：1分 食塩：添加なし 貯蔵温度：-30℃                  2)ブランシング処理後冷凍し、3,8,15 か月経過時に流水解凍して色差計、物性試験器、寒天培地で測定した                  3)色：数値大(白) ↔ 数値小(黒)                  4)粘性：数値大(大) ↔ 数値小(小)                  5)測定は4 反復とした</p>	規格	色 (L*)				粘性				一般生菌数 (cfu)				月				月				月				0	3	8	15	0	3	8	15	0	3	8	15	M	50.6	48.0	47.6	48.2	4.7	4.6	4.7	4.6	$2.8 \times 10^2$	$2.4 \times 10^2$	$2.5 \times 10^2$	$2.8 \times 10^2$	L	52.7	47.4	48.2	47.6	4.2	4.3	4.2	4.2	$3.4 \times 10^2$	$2.9 \times 10^2$	$3.2 \times 10^2$	$3.5 \times 10^2$
規格	色 (L*)				粘性				一般生菌数 (cfu)																																																							
	月				月				月																																																							
	0	3	8	15	0	3	8	15	0	3	8	15																																																				
M	50.6	48.0	47.6	48.2	4.7	4.6	4.7	4.6	$2.8 \times 10^2$	$2.4 \times 10^2$	$2.5 \times 10^2$	$2.8 \times 10^2$																																																				
L	52.7	47.4	48.2	47.6	4.2	4.3	4.2	4.2	$3.4 \times 10^2$	$2.9 \times 10^2$	$3.2 \times 10^2$	$3.5 \times 10^2$																																																				
P4	<p>※一般生菌数の単位を修正</p> <p style="text-align: center;"> <b>第5表 貯蔵中における品質</b> </p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="3">規格</th> <th colspan="4">色 (L*)</th> <th colspan="4">粘性</th> <th colspan="4">一般生菌数 <span style="border: 1px dashed red; padding: 2px;">(cfu/g)</span></th> </tr> <tr> <th colspan="4">月</th> <th colspan="4">月</th> <th colspan="4">月</th> </tr> <tr> <th>0</th> <th>3</th> <th>8</th> <th>15</th> <th>0</th> <th>3</th> <th>8</th> <th>15</th> <th>0</th> <th>3</th> <th>8</th> <th>15</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>M</td> <td>50.6</td> <td>48.0</td> <td>47.6</td> <td>48.2</td> <td>4.7</td> <td>4.6</td> <td>4.7</td> <td>4.6</td> <td><math>2.8 \times 10^2</math></td> <td><math>2.4 \times 10^2</math></td> <td><math>2.5 \times 10^2</math></td> <td><math>2.8 \times 10^2</math></td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>52.7</td> <td>47.4</td> <td>48.2</td> <td>47.6</td> <td>4.2</td> <td>4.3</td> <td>4.2</td> <td>4.2</td> <td><math>3.4 \times 10^2</math></td> <td><math>2.9 \times 10^2</math></td> <td><math>3.2 \times 10^2</math></td> <td><math>3.5 \times 10^2</math></td> </tr> </tbody> </table> <p>1)ブランシング：100℃ 時間：1分 食塩：添加なし 貯蔵温度：-30℃                  2)ブランシング処理後冷凍し、3,8,15 か月経過時に流水解凍して色差計、物性試験器、寒天培地で測定した                  3)色：数値大(白) ↔ 数値小(黒)                  4)粘性：数値大(大) ↔ 数値小(小)                  5)測定は4 反復とした</p>	規格	色 (L*)				粘性				一般生菌数 <span style="border: 1px dashed red; padding: 2px;">(cfu/g)</span>				月				月				月				0	3	8	15	0	3	8	15	0	3	8	15	M	50.6	48.0	47.6	48.2	4.7	4.6	4.7	4.6	$2.8 \times 10^2$	$2.4 \times 10^2$	$2.5 \times 10^2$	$2.8 \times 10^2$	L	52.7	47.4	48.2	47.6	4.2	4.3	4.2	4.2	$3.4 \times 10^2$	$2.9 \times 10^2$	$3.2 \times 10^2$	$3.5 \times 10^2$
規格	色 (L*)				粘性				一般生菌数 <span style="border: 1px dashed red; padding: 2px;">(cfu/g)</span>																																																							
	月				月				月																																																							
	0	3	8	15	0	3	8	15	0	3	8	15																																																				
M	50.6	48.0	47.6	48.2	4.7	4.6	4.7	4.6	$2.8 \times 10^2$	$2.4 \times 10^2$	$2.5 \times 10^2$	$2.8 \times 10^2$																																																				
L	52.7	47.4	48.2	47.6	4.2	4.3	4.2	4.2	$3.4 \times 10^2$	$2.9 \times 10^2$	$3.2 \times 10^2$	$3.5 \times 10^2$																																																				