

『新版 先端技術の仕組みと安全』の訂正票

★p 167 上段4行目～8行目の文章に、誤解を招く恐れのある記述がありました。つきましては、お詫び申し上げますとともに、下記ページの通り訂正させていただきたくお願いいたします。

※訂正ページは原寸サイズになっていますので、お手数ですが印刷していただき、本書の該当ページに貼付してお使いいただければ幸いです。

【原寸 訂正ページ】

第1章 乗り物	電子レンジで食品を加熱するとき、マイクロ波の庫外への流出が心配されるが、電子レンジの扉部分に見える孔の開いた鉄板が、マイクロ波の流出を防止している。マイクロ波の波長は約12cmであり、鉄板の孔の直径をマイクロ波の波長より小さくすることにより流出防止に一定の効果が期待できる。電子レンジの製品では、メーカーの判断によって孔の大きさを決めている。
第2章 医療・健康	最新方式の過熱水蒸気オープンレンジの仕組み 加熱機能だけの電子レンジに、オープンやスチーム、グリルなど各種加熱方式を組み合わせた複合レンジが登場。これらの機種は、電子レンジで作る料理の幅を広げ、一般家庭にも普及している。最新の方式として注目されたのは、「過熱水蒸気オープンレンジ」。メーカーによってその仕組みはそれぞれ異なるが、「ウォーターオープン」
第3章 エネルギー	と呼ばれる方式が多く採用されている。これは、専用タンクに入れた水を加熱して作った水蒸気をさらに加熱して、最高300℃前後の高温の気体（過熱水蒸気）で調理する方式。食材を乾燥させず、高温で一気に焼き上げる。 この方式だと、電子レンジ庫内は酸素濃度が極めて低くなるため、酸素と反応しやすいビタミンCの破壊や、油脂の酸化が抑制されると考えられている。また、食材中の油脂が溶け落ち、塩分が落ちるなどの効果が期待できるといえる。
第4章 街中	火力を使わない安心・安全な調理器具 ① マグネトロンから放出されたマイクロ波による摩擦熱で食品を温める。 ② 各種センサーが庫内の状況を検出して、スイッチひとつの自動運転を可能にしている。 ③ 複合方式の電子レンジの登場で、電子レンジで作る調理の幅を広げ、家事の時短化をサポート。
第5章 日常生活	