

索引

数字

1-オクテン-3-オール	112
1日摂取許容量	193
1:2点識別法	116
2回繰り返し圧縮試験	169
2点識別法	116
2,3-ジケトグルコン酸	146
3点識別法	116
4-オキシノネナール	143
4-ヒドロキシノネナール	143
5-カンペステノン	57
5'-イノシン酸	110
5'-グアニル酸	110

欧文

A

ACE	131
ADI	193
α -アマニチン	118
α -アミノ酸	57
α -アミラーゼ	129, 139, 156
α -カロテン	101
α -グルコシダーゼ	129, 130
α でんぷん	139
α ヘリックス	61
α -リノレン酸	44, 55

B

β -アミラーゼ	156
β -カロテン	69, 100, 101, 189
β -カロテン当量	70
β -クリプトキサンチン	101
β 酸化	132
β シート	61
β -シトステロール	49, 127
β でんぷん	139
B型粘度計	173

C, D

CCM	128
CODEX	193
CPP	128
CPP-ACP	125
CSPHP	126
DHA	44, 134
DNA	81

E, F, G

EPA	44, 134
Eマーク	184
FAO/WHO 合同食品添加物 専門家会議	193
Fischer 投影式	31
GABA	131
γ -アミノ酪酸	131
GMP	82

I, J

IMP	82
ISO	193
JAS 規格	193
JAS マーク	184
JECFA	193
JHFA マーク	184
JIS 規格	193

K, L

K値	83
L-アスコルビン酸	77, 146
L-アスコルビン酸オキシダーゼ	146, 153, 157
L-アラビノース	130
L-グルタミン酸ナトリウム	110
L-テアニン	110
L-デヒドロアスコルビン酸	146

M, N, O

MBP	132
mgNE	74
mRNA	82

N (ニュートン)	165
n-3系	45, 187, 188
n-3系多価不飽和脂肪酸	57, 134
n-6系	45
n-9系	45
O/W型	148, 164

P, R, S

PAH	149
PFC比率	17
POs-Ca	125
PUFA	45, 142
RH	97
RNA	81
rRNA	82
SOD	135, 141

T

TBA	53
TCA回路	132
TG	45
tRNA	82
Trp-P-1	149
Trp-P-2	149

U, W

UVA	153
UVB	153
UVC	153
W/O型	148, 164

和文

あ

亜鉛	80, 188
アガロース	41
アガロピオース	42
アガロペクチン	41
悪性新生物	17
悪玉菌	126

アグリコン	102	アルドン酸	36	栄養成分表示	190	
アクリルアミド	119, 155	アレルギー表示	179	栄養表示	177	
味の相互作用	112	アレルゲン	119	栄養表示基準	179	
亜硝酸塩	145	アンジオテンシン変換酵素	131	栄養補助食品	191	
アシルグリセロール	45	アントシアニン	102	エステル結合	43	
アスコルビン酸	107	アントシアニン	102	エストロゲン様作用	132	
アスタキサンチン	100, 101	い			エナンチオマー	30
アスパルテーム	107	イコサペンタエン酸		エピカテキン	130	
アセタール	36	→ エイコサペンタエン酸		エピカテキンガレート	131	
アセチルコリン	131	異性化糖	139	エピガロカテキン	130	
圧縮変形	165	イソチオシアネート	110, 158	エピガロカテキンガレート	110, 131	
アデニン	81	イソフムロン	108	エビデンス	124	
アフラトキシンB ₁	119	イソマルトオリゴ糖	39, 126	エマルション	147, 164	
アポカロテノイド	101	イソメラーゼ	139	エリスリトール	124	
アマドリ化合物	150	イタイイタイ病	15	エリスロース	31	
アミグダリン	117	一次機能	27	エルゴステロール	49	
アミノ・カルボニル反応	107, 150	一重項酸素	135	塩基	81	
アミノ基	57	1日摂取許容量	193	塩基性アミノ酸	58	
アミノ酸	57	一価不飽和脂肪酸	45	えん下困難者用食品	171, 186	
アミノ酸価	68	一対比較法	116	塩析	64	
アミノ酸残基	58	遺伝子	82	塩蔵	13	
アミノ酸スコア	68	遺伝子組換え食品	181	塩味成分	110	
アミノ酸の補足効果	69	イノシン酸	82, 110, 158	お		
アミノ酸評点パターン	68	いわゆる健康食品	190	オイゲノール	112	
アミノ糖	36	飲用乳の公正マーク	184	応力	165	
アミノ末端	58	う			応力緩和	168
アミラーゼ	156	ウーロン茶重合ポリフェノール	131	オキシミオグロビン	144	
アミラーゼインヒビター	118	ウェルシュ菌	126	オクタン酸	44	
アミロース	39	ウェルニッケ脳症	73	オステオカルシン	132	
アミロペクチン	39	う蝕	124	おなかの調子を整える食品	126	
アラキジン酸	44	肉食	15	オリゴ糖類	28, 38, 126	
アラキドン酸	44, 55	うま味成分	110	オリゴペプチド	58	
アラビノース	35, 130	ウラシル	81	オレイン酸	44	
アライナーゼ	114, 157	ウロン酸	36	か		
アリチアミン	157	え			加圧処理	155
アリルイソチオシアネート	112, 158	エイコサノイド	55	壊血病	77	
アルギン酸	42	エイコサペンタエン酸	44, 55, 57, 134	外食	15	
アルコキシラジカル	135	栄養機能	27	回転式粘度計	167	
アルデヒド	143, 148	栄養機能食品	187	解糖系	132	
アルドース	29	栄養強化剤	180	界面	163	
アルドヘキソース	32			界面活性剤	147	
アルドペントース	35					

核酸	81	カロテン類	100, 146	強調表示	190
加工食品	180	がん化	135	共役リノール酸	57
加工助剤	180	感覚性ニューロパシー	74	共有結合	91
加工油脂	46	ガングリオシド	49	許可基準型病者用食品	186
過酸化脂質	142, 148	関係湿度	97	虚偽・誇大広告	192
過酸化水素	135, 141	還元型ビタミンC	146	極性分子	91
過酸化物価	51	還元糖	37	巨赤芽球性貧血	74, 75
可視光線	103	還元パラチノース	124	魚油	52
過剰除去	21	乾性油	52	キラリティー	29
カシン・ベック病	80	完全糊化温度	139	キラル炭素	30, 58
カゼインドデカペプチド	131	乾燥	13		
カゼインホスホペプチド	79, 128	甘草	107	<	
カゼインホスホペプチド- 非結晶リン酸カルシウム複合体	125	寒天	41	グアーガム分解物	126
かたさ	170	官能評価	115	グアニル酸	82, 110
カタラーゼ	135, 141	甘味成分	29, 107	グアニン	81
かつお節オリゴペプチド	131	カンペステロール	127	グアバ葉ポリフェノール	130
脚気	73	き		クエン酸	107
活性酸素	134, 140	規格基準型特定保健用食品	183	クエン酸リンゴ酸カルシウム	128
活性窒素種	141	気化熱	93	ククルピタシン	109
褐変	106, 150	器具・容器包装の安全性	194	屈折率	53
カテキン類	110, 131	キサンチン	82	クラスター	91
カテコール	152	キサントフィル	100	クリープ	168
カドミウム	15	キサントプロテイン反応	65	クリーミング	164
加熱香氣	114	キシラン	42	グリコーゲン	39
加熱酸化	143	キシリトール	124	グリコシド結合	37
カフェイン	108	キシロース	35	グリセロ糖脂質	49
カプサイシン	110	キシロオリゴ糖	39, 126	グリセロリン脂質	48, 57
カプサンチン	101	キセロゲル	164	グリチルリチン	107
ガラクトース	34	基礎的測定方法	173	クルクミン	106
ガラクトオリゴ糖	39, 126	キチン	42	グルクロン酸	36
辛子油配糖体 → グルコシノレート		キトサン	42, 127	グルコアマラーゼ	129, 156
ガラス	194	機能性食品	124, 192	グルコース	32
辛味成分	110	機能性表示食品	187	グルコサミン	36
カラメル化	140, 150	基本味	107	グルコシノレート	114, 157
カリウム	78, 188	期末在庫率	21	グルコマンナン	41
カルシウム	78, 132, 188	ギムネマ酸	111	グルコン酸	36
カルシウムの吸収を助ける食品	128	キャリアオーバー	180	グルタチオンペルオキシダーゼ	135, 141
カルボキシ末端	58	吸光度	65	くる病	71, 78
カルボキシル基	57	球状たんぱく質	61, 67	クロシン	101
カルボニル価	51	急速冷凍	99	クロセチン	101
カロテノイド	69, 100, 135	凝集性	170	グロビンたんぱく分解物	131
		鏡像異性体	30, 58	クロム	81

クロロゲン酸	133
クロロフィラーゼ	105, 143, 153, 157
クロロフィリン	105
クロロフィル	104
クロロプロパノール類	149

け

経験的測定方法	173
ケイ皮酸メチル	112
景品表示法	191, 192
計量法	184
克山病	80
血圧が高めの方のための食品	131
結合水	96
血尿酸値	84
血中中性脂肪が気になる方のための食品	130
血中中性脂肪や体脂肪が気になる方のための食品	132
血糖値が気になる方のための食品	129
ケトース	29
ケトヘキソース	33
ゲニステイン	132
ゲニポシド酸	131
ゲル	163
ゲル化	164
ケルセチン配糖体	133
ケルダール法	65
ケルビン・フォークト模型	168
減圧処理	155
ケン化価	51
健康機能性	123
健康増進法	191
健康補助食品	191
懸濁液	164

こ

硬化処理	54
硬化油	53, 54
香气成分	111
高級アルコール	50
高血圧	17
抗酸化作用をもつ食品	134
抗酸化ビタミン	145

甲状腺機能亢進症	80
甲状腺機能低下症	80
甲状腺腫	80
剛性率	165
酵素的褐変	107, 150
酵素的酸化	146
高尿酸血症	84
降伏応力	167
コーデックス	193
コーヒー豆マンノオリゴ糖	130
糊化	139
糊化開始温度	139
国際食品規格	193
国際標準化機構	193
五炭糖	29
骨芽細胞	132
骨粗鬆症	71, 78
骨軟化症	71, 78
コハク酸	110
個別評価型患者用食品	186
小麦アルブミン	130
小麦ふすま	126
コラーゲン	62
コルサコフ症候群	73
コレステロール	49
コレステロールが高めの方のための食品	126
コロイド	163
コンドロイチン硫酸	42

さ

サーデンペプチド	131
採集	13
再石灰化	124
最大氷結晶生成帯	99
サイリウム種皮	126
サキシトキシン	118
酢酸	107, 131
酢酸イソアミル	112
サスペンション	164
サブユニット	62
酸価	51
酸化型ビタミンC	146

酸化されやすいアミノ酸残基	145
三価不飽和脂肪酸	45
三次機能	27, 124
サンショオール	110
酸性アミノ酸	58
三炭糖	29
サンチン	101
酸敗	53
酸味成分	107

し

次亜塩素酸	141
ジアシルグリセロール	45, 148
ジアステレオマー	31
シアニジン	103
ジアリルジスルフィド	112
ジエン酸	45
紫外線	153
紫外線吸収スペクトル	65
シガテラ毒	15
シガトキシン	119
ジガラクトシルジアシルグリセロール	49
識別法	116
自給自足	21
嗜好型官能評価	115
嗜好成分	90
脂質	27, 43
脂質二重層	55
脂質の加熱変化	154
脂質のビタミンB ₁ 節約作用	55
脂質ヒドロペルオキシド	142
シス型	45
ジスルフィド結合	60
自然毒	117
失活	143
シッフ塩基	150
疾病リスク低減表示	183
自動酸化	51, 141
シトシン	81
ジペプチド	58
脂肪酸	43
脂肪族アルコール	50

ジャスモン	112	神経管閉鎖障害	76	制限アミノ酸	68
シュウ酸カルシウム	111	ジンゲロール	110	生産者	15
自由水	96	心疾患	17	生産情報公表 JAS マーク	184
酒石酸	107	親水コロイド	163	青酸配糖体	117
狩猟	13	新生児メレナ	72	生産履歴管理	19
順位法	116	シナナムアルデヒド	112	生鮮食品	180
旬産旬消	21	辛味成分	110	性腺発達障害	80
条件付き特定保健用食品	182			生体調節機能	124
硝酸塩	145	す		生態ピラミッド	15
脂溶性ビタミン	69	水素結合	91	静的粘弾性	168
少糖類	38	水素添加	53	生物濃縮	15
蒸発熱	93	水中油滴型	148, 164	ゼラチン	143
消費期限	177	水分	91	セルラーゼ	156
消費者	15	水分活性	96	セルロース	41
賞味期限	177	水溶性食物繊維	126	セレブロシド	49
食塩相当量	78	水溶性ビタミン	73	セレン	80
食嗜好	17	水和	95	繊維状たんぱく質	61, 67
食生活	14	スーパーオキシド	135, 141	善玉菌	126
食中毒	15	スーパーオキシドアニオンラジカル	135, 141	そ	
食肉の色調変化	145	スーパーオキシドジスムターゼ	80, 135, 141	双極イオン	58
食品衛生法	191	スクロース	37, 107	相殺現象	111
食品成分の変化	138	スタキオース	38	相乗現象	111
食品トレーサビリティ	20	スチグマステロール	49, 127	創傷治癒遅延	80
食品の一次機能	26, 27	頭痛	70	相対湿度	97
食品の三次機能	123	ステアリン酸	44	相対表示	190
食品の二次機能	90	ステビア	107	側鎖	58
食品の物性	162	ステビオシド	107	咀嚼えん下モデル	169
食品廃棄	21	ステロール	49	疎水コロイド	163
食品表示制度	177	ストレッカー分解反応	114, 150	塑性	166
食品ロス	21	スフィンゴ糖脂質	49	塑性流動	167
食品ロス率	22	スフィンゴミエリン	48	ソラニン	117
植物脂	52	スフィンゴリン脂質	48	ゾル	163
植物ステロール	49, 57, 127	ずり応力	165	ソルビトール	36
植物性たんぱく質	64	ずり弾性率	165	た	
植物油脂	46, 52	ずり粘稠化	167	第一制限アミノ酸	68
食文化	13	ずり変形	165	胎児奇形	70
食物繊維	27, 28, 39, 126	ずり流動化	167	代謝水	95
食物連鎖	15	スルフォラファン	158	大豆イソフラボン	132
食用油脂	46	せ		大豆たんぱく質	126
食料自給率	19	ゼアキサンチン	101	ダイゼイン	132
食料総輸送距離	18	生活習慣病	16	体積弾性率	165
女性ホルモン様作用	132				

大腸菌群	194
体内尿酸プール	84
第二制限アミノ酸	68
第二リン酸カルシウム	125
対比現象	111
ダイラタンシー	167
第6の栄養素	27
多価不飽和脂肪酸	45, 142
多環芳香族炭化水素	149
多層吸着水	96
脱灰	124
多糖類	28, 39
食べ残し	22
多量ミネラル	77
短鎖脂肪酸	45
炭酸	107
単純脂質	43, 45
単純たんぱく質	65
炭水化物	28
炭水化物の加熱変化	154
弾性体	164
弾性率	165
単糖類	28, 29
たんぱく質	27, 57
たんぱく質換算係数	65
たんぱく質の一次構造	60
たんぱく質の栄養価	68
たんぱく質の加熱変性	154
たんぱく質の三次構造	61
たんぱく質の二次構造	60
たんぱく質の四次構造	62
単分子層吸着水	96

ち

チアミン	157
チアミン	73, 146
チオバルビツール酸反応物量	53
チオプロパナルS-オキシド	120
チキソトロピー	167
地産地消	21
縮み変形	165
窒素-たんぱく質換算係数	65
チミン	81

茶カテキン	126, 130, 133
茶ポリフェノール	125
中間水分食品	98
中鎖脂肪酸	45, 57, 134
中食	15
中性アミノ酸	58
中性脂肪	45, 130
中波長紫外線	153
長鎖脂肪酸	45
腸内細菌叢	126
長波長紫外線	153
直接廃棄	21
貯蔵	13
貯蔵多糖類	39
チルド保存	99
チロシナーゼ	152

つ

追跡可能性	20
痛風	84
つくり方JAS	184

て

低う蝕作用	125
定温管理流通JASマーク	184
低波長紫外線	153
低分子アルデヒド	143
低分子化アルギン酸ナトリウム	126, 127
デオキシリボ核酸	81
デオキシリボヌクレオチド	81
テオブロミン	108
デカン酸	44
テクスチャー	169
テクスチャープロファイル法	169
テクスチャー用語	173
テクスチュロメーター	171
鉄	79, 188
テトラテルペン	100
テトロース	29
テトロドトキシン	118
テルフィニジン	103
テルペン配糖体	107

転移RNA	82
添加物表示	180
電気陰性度	91
電子伝達系	132
でんぷん	29, 39
でんぷんのゲル化	140
でんぷんの糊化	139
でんぷんの老化	139

と

銅	80, 188
糖アルコール	36, 124
等温吸湿脱湿曲線	99
頭蓋内圧亢進	70
糖化ホスファチジルエタノールアミン	148
銅クロロフィリンナトリウム	106
陶磁器	194
糖脂質	48
糖質	27, 28
糖蔵	13
動的官能評価法	116
動的粘弾性	168
等電点	58, 63
等電点沈殿	63
糖尿病	16, 17
動物性たんぱく質	64
動物油脂	46, 52
等方的圧力	165
特殊容器マーク	184
特定JASマーク	184
特定保健用食品	124, 181, 182
特定保健用食品マーク	184
特別用途食品	181
特別用途食品マーク	184
トクホ	181
ドコサヘキサエン酸	44, 55, 57, 134
トコトリエノール	71, 146
トコフェロール	71, 146
杜仲葉配糖体	131
突然変異原性物質	119
特異性乳児ビタミンK欠乏性出血	72
トランス型	45

トランス脂肪酸	45, 54, 149
トリアシルグリセロール	45, 130
トリエン酸	45
トリオース	29
トリグリセリド	45, 130
トリペプチド	58
トリメチルアミン	112, 114
トレーサビリティシステム	19
トレオース	31
トレハロース	37
トロポコラーゲン	62
トロポキサン	55

な

ナイアシン	73, 147, 189
ナイアシン当量	74
内食	15
中食	15
ナトリウム	77
ナリンギン	109
難消化性オリゴ糖	128
難消化性デキストリン	126, 129, 130

に

におい成分	111
二価不飽和脂肪酸	45
苦味成分	107
ニコチン酸	147
ニコチン酸アミド	147
二次機能	27, 91
ニジン	103
二糖類	28, 37
ニトロシルミオグロビン	145
ニトロソアミン	119, 149
ニトロソミオグロビン → ニトロシルミオグロビン	
日本型食生活	17
日本工業規格	193
日本農林規格制度	193
乳塩基性たんぱく質	132
乳果オリゴ糖	126
乳化剤	147, 164
乳酸	107

乳酸アシドーシス	73
乳酸菌	126
乳児用調整粉乳	186
乳濁液	147, 164
ニュートン (N)	165
ニュートン流体	167
尿酸	82
妊産婦授乳婦用粉乳	186
ニンヒドリン反応	65

ぬ, ね, の

ヌートカトン	112
ヌクレオシド	81
ヌクレオチド	81
ネオクリン	111
ネオスルガトキシン	119
ネオヘスペリジン	109
粘性体	164
粘弾性	168
粘度	166
農耕	13
伸び変形	165
伸び弾性率	165

は

パーシャルフリージング	99
ハーブ	191, 192
バイオディーゼル	46
バイオマス	15
焙焼香	114
ハイドロゲル	164
破骨細胞	132
発煙点	54
発酵茶	152
発色剤	145
バニリン	112
パバイン	156
バルミチン酸	44
バルミトオレイン酸	44
歯を丈夫で健康にする食品	124
半乾性油	52
バントテン酸	76, 189

ひ

ヒアルロン酸	42
ビウレット反応	65
ビオチン	76, 189
光酸化	153
光増感剤	153
光増感酸化	153
非酵素的褐変	107, 150
非酵素的酸化	146
比重	53
被食生物	15
ヒスタミン	149
ヒステリシス	99
ひずみ	165
ひずみ速度	166
ビタミン	27, 28, 69, 145, 187
ビタミンA	69, 147, 189
ビタミンB ₁	73, 146, 189
ビタミンB ₂	73, 189
ビタミンB ₆	74, 189
ビタミンB ₁₂	74, 189
ビタミンC	77, 135, 145, 146, 189
ビタミンD	71, 189
ビタミンE	71, 135, 145, 146, 189
ビタミンK	72, 147, 189
ビタミンK ₁	72
ビタミンK ₂	72, 132
ビタミンの加熱変化	146
ビタミンの酸化	145
必須アミノ酸	68
必須脂肪酸	55
ヒドロキシルラジカル	135, 141
ヒドロペルオキシド	51, 135
非ニュートン流体	167
比熱	93
比熱容量	93
非必須アミノ酸	68
ビフィズス菌	126
ピペリン	110
ヒポキサンチン	82
氷温乾燥	99
氷温熟成	99

氷温貯蔵	99
病者用食品	183
評点法	116
表面張力	94
ピリミジン塩基	81
ピリミジンヌクレオチド	83
微量栄養素	28
微量ミネラル	77
ピロフェオフォルバイド a	153
品質表示基準制度	193
品質保証マーク	184

ふ

フィシン	157
フィトケミカル	135
フィトステロール	49
フィロキノ	72
フードチェーン	15
フードマイレージ	18
風味	111
フェオフィチン	105
フェオフォルバイド (フェオフォルビド)	105, 153
不乾性油	52
複合脂質	43, 48
複合たんぱく質	65
フクロノリ抽出物	125
フコキサンチン	101
不斉炭素	30, 58
不斉炭素原子	58
ブタキロシド	117, 119
ブタン酸	44
付着性	170
フックの弾性法則	165
物性	163
フッ素	125
不当景品類及び不当表示防止法	192
フノラン	125
部分水素添加油	54
不飽和脂肪酸	43
不溶性食物繊維	126
フラクトオリゴ糖	126, 128
プラスチック製品	194

フラボノイド系色素	100
フラボノール	100
フラボン	100
フラン	149
ブランチング	143
フリーラジカル	135, 140
プリン塩基	81
プリン体	83
プリンタクレオチド	82
フルクトース	33
フルクトオリゴ糖	38
フレーバー	111
プレバイオティクス	126
プロアントシアニジン	110
プロスタグランジン	55
プロテアーゼ	144, 156
プロテアーゼインヒビター	118
プロバイオティクス	126
プロビタミン A	69, 145
プロビタミン D ₃	71
プロファイル法	116
プロメライン	156
分解者	15
分散質	163
分散媒	163
分析型官能評価	115

へ

ベオニジン	103
ヘキサ酸	44
ヘキソース	29
ペクチナーゼ	156
ペクチン	41
ベタニン	106
ペチュニジン	103
ヘテロサイクリックアミン	119, 149
ヘテロ多糖類	39
ペプチド	58
ペプチド結合	58
ヘミアセタール	33
ヘム色素	106
ペラグラ	74
ペラルゴニジン	103

ペリラルデヒド	112
ペルオキシナイトライト	135, 141
ペルオキシラジカル	135
変性	67, 143
ベンゾ [a] ピレン	119
変調現象	111
ペントース	29
変敗	53

ほ

ポアソン比	166
芳香族有機酸	104
膨張変形	165
ホウロウ	194
飽和脂肪酸	43
牧畜	13
捕食生物	15
ホスファチジルイノシトール	57
ホスファチジルエタノールアミン	148
ホスファチジルコリン	57
保存	13
保存基準	193
骨の健康が気になる方のための食品	131
ホメオスタシス	124
ホモゲンチジン酸	111
ホモシステインの血中濃度の上昇	76
ホモ多糖類	39
ポリデキストロース	126
ポリフェノール	135
ポリフェノールオキシダーゼ	152, 157
ポリペプチド	58
ポルフィリン系色素	104

ま

マイコトキシン	119
マイトトキシン	119
マグネシウム	79, 188
マックスウェル模型	168
丸正マーク	184
マルターゼ	129
マルチトール	124
マルトース	37

マルトオリゴ糖	39
マルビジン	103
マロンジアルデヒド	53, 143
マンガン	80
マンノース	35

み

ミオグロビン	106, 144
味覚修飾物質	111
味覚障害	80
味覚変革物質	111
水分子	91
蜜ろう	48
水俣病	15
ミネラル	27, 28, 77, 187
ミラクリン	111
ミリスチン酸	44
ミロシナーゼ	114, 144, 157

む

無機質	77
虫歯の原因になりにくい食品	124
ムスカリン	117

め

メイラード反応	150
メタボリックシンドローム	135
メチル水銀	15
メッセンジャー RNA	82
メト化	106
メトミオグロビン	106, 144
メナキノ	72
メラニン	152
メラノイジン	107, 150
メントール	112

も, や

木ろう	48
モノアシルグリセロール	46, 148
モノエン酸	45
モノガラクトシルジアシル グリセロール	49
モノグルコシルヘスペリジン	133

モリブデン	81
もろさ	170
薬事法	191
夜盲症	69
ヤング率	165

ゆ

有害成分	116
融解熱	93
有機 JAS マーク	184
有機農産物	184
有機農産物加工食品	184
誘起有害成分	117
有機溶媒沈殿法	65
融点	53
誘導脂質	49
誘導たんぱく質	66
誘導糖	36
遊離脂肪酸	51
油脂	45
油中水滴型	148, 164

よ

葉酸	75
ヨウ素	80
ヨウ素価	50
四炭糖	29

ら

ライフステージ	18
ラウリン酸	44
酪酸	44
ラクチュロース	126
ラクトース	37
ラクトスクロース	39
ラクトトリペプチド	131
ラッカーゼ	152
ラフィノース	38, 126
ランダムコイル構造	61

り

リコペン	101
------	-----

リシノアラニン	154
リナマリン	117
リノール酸	44, 55
リパーゼ	130, 156
リボ核酸	81
リボキシゲナーゼ	156
リボソーム RNA	82
リボヌクレオチド	81
リボフラビン	73, 153
リモニン	109
リモネン	112
硫酸沈殿法	64
両性電解質	58, 63
履歴現象	99
リン	79
リンゴ酸	107
リン酸	107
リン酸化オリゴ糖カルシウム	125
リン脂質	48
リン脂質結合大豆ペプチド	126

る, れ

ルテイン	101
ルミナコイド	126
レオペクシー	167
レオロジー	164
レクチン	118
レシチン	48, 57, 148
レチノイド	69
レチノール	147
レチノール当量	70
レニン-アンジオテンシン系	131
レンチオニン	112, 114

ろ, わ

ロイコトリエン	55
ろう	50
老化	135, 139
六炭糖	29
ワックス	48