

索引

数字

1,8-シネオール	150
1-オクテン-3-オール	71
1食品1標準成分値	16
1日摂取許容量	175
3色食品群	13
4つの食品群	13
4-メトキシピリドキシン	55
5'-イノシン酸(5'-IMP) → イノシン酸	
5'-グアニル酸	72, 147
6つの基礎食品群	13
7-デヒドロコレステロール	21

欧文

A

ADI	175
α-アミラーゼインヒビター	44
α-カロテン	21, 59, 60
α-トコフェロール	21
α-リノレン酸	127
α-リポピテリン	114
Atwaterのエネルギー換算係数	17

B, C

β-アミラーゼ	40
β-カロテン	21, 40, 55, 59, 60, 61, 65, 130
β-カロテン当量	21
β-クリプトキサンチン	21
β-グルカン	33, 71
β-コングリシニン	46
β-トコフェロール	21
β-ラクトグロブリン	105, 107
β-リポピテリン	114
CCP	107
cDNA	195
CoA	22

D, E, F, G

D-トリプトファン	143
δ-トコフェロール	21
DHA	95, 132

EPA	95, 132
FAOによる分類	15
γ-アミノ酪酸(GABA)	69, 72
γ-オリザノール	29
γ線処理	39
γ-トコフェロール	21
γ-ノナラクトン	66

H, K, L, M

HDL	113
HU	116
K値	101
L-アスコルビン酸	22
L-デヒドロアスコルビン酸	22
LDL	113
LL(long life)牛乳	109
M線	92

N, O, P

n-3系多価不飽和脂肪酸	95
n-6/n-3脂肪酸比	129
N-ニトロソアミン	176
NOAEL	175
O/W型エマルジョン	107
p-ヒドロキシベンジルイソチオシアネート	152

T, U, W, Z

TMA	98
TMAO	98
UHT	109
W/O型エマルジョン	107
Z線	92

和文

あ

アーモンド	53
アイスクリーム類	110
亜鉛	20
青魚	101
あおのり	76
赤色小麦	30
赤身魚	102

アガロース	75
アガロペクチン	75
赤ワイン	185
アクチン	84, 95
アクトミオシン	86, 95
あじ	101
亜硝酸塩	176
アシルCoA	22
小豆	49
アスコルビン酸	22
アスタキサンチン	99
アスパラガス	62
アスパラギン酸	58, 59, 62
アスパルテーム	143, 177
アセシルCoA	22
アセチルCoA	22
圧搾法	125
圧抽法	125
アデノシルコバラミン	21
アトウォーターのエネルギー換算係数	17
アノマー	139
アピオス	43
あひる卵	112
あまのり	75
アマランサス	36
アミノ・カルボニル反応	108, 140
アミノ酸の補足効果	44
アミラーゼ	40, 41
アミラーゼインヒビター	44
アミロース	29
アミロペクチン	29
あゆ	102
あらい	101
アラビカ種	157
アリイナーゼ	58, 63
アリン	58, 63
アリシン	58, 61, 63, 150
アリチアミン	63
アリルイソチオシアネート	152
アルギニン	97
アルギン酸	73, 74
アルコール飲料	181
アルコール発酵	182

アルファ化米	30
アレルギー表示	55
アレルゲン	115
アンスロン-硫酸法	19
アンセリン	97
アントシアニン	40, 53, 59, 60, 61

い

いか	102
閾値	139
活けしめ	100
イソチオシアネート	58, 61
イソフムロン	148, 185
イソフラボン	47
一次加工食品	167
一次筋束	83
一汁三菜	14
一汁二菜	14
菱洞	57
いちょういも	41
一価不飽和脂肪酸	19
一般飲食物添加物	175
一般成分	18
遺伝子組換え技術	195
遺伝子組換え食品	196
イヌリン	43, 61
イノシン酸	86, 99, 147
イボテン酸	146
隠花植物	73
いんげんまめ	50
インスタント食品	172
インド型米	29
飲用乳	108

う

ウイスキー	186
ウイルスフリー苗	199
ウインタリング	125
ウインナー	91
ウーシャンフェン(五香粉)	153
ウーロン茶	154
うぐいすあん	50
ウコン	152
うずら卵	112
うま味	146
うま味調味料	146
うるち米	29

え

エイコサペンタエン酸	95, 132
栄養強化剤	177
栄養強化卵	116
エキス成分	86, 97
液種法	169
エクオール	47
えぐ味	58
エステル交換処理	134
エストラジオール	47
エストロゲンレセプター	47
枝肉歩留まり	89
エチレン	64
エッセンシャルオイル	153
エネルギー換算係数	17
エネルギーの単位	17
えのきだけ	69
エピカテキン	50
えび類	102
エマルション	106
エラスチン	85
エリタデニン	69, 72
エリナシン	70, 72
エリンギ	70
エルカ酸	128
エルゴカルシフェロール	21, 71
エルゴステロール	21, 69, 71
遠心分離	165
えんどう	50
えんばく	35

お

オイゲノール	150
黄色卵黄	112
黄茶 → ファンチャ	
横紋筋	83
オーツ	35
オートミール	35
オーバーラン	111
大麦	33
オールスパイス	150
オールドバイオ食品	195
オキシミオグロビン	87
オクトピン	99
おごのり	75
押し出し式	170
押麦	33

オピン類	99
オポアルブミン	114
オボトランスフェリン	114
オボムコイド	114
オボムチン	114
オリゴ糖	49, 140
オリザノール	29
オリゼニン	29
オルニチン	69, 72
オレイン酸	128

か

カード	107
ガーリック	150
塊茎	36
解硬	86, 101
塊根	36
外水溶卵白	113
灰分	18
外卵殻膜	112
改良ケルダール法	19
貝類	103
カカオ脂	130, 158
カカオマス	158
化学的加工法	165
かき	103
核果	51, 64
加工食品	164
加工食品の分類	166
加工乳	108
加工油脂	133
果菜	56, 62
花菜	56
過酸化物質	126
果実	63
果実飲料	68, 159
可食部	17
加水分解	165
かす酢	146
カゼイン	104
カゼインホスホペプチド	107
カゼインミセル	107
かた	89
かたくり粉	39
かたコース	89
かつお	102
果糖 → フルクトース	

褐藻類	74
褐変	39, 41, 54
割卵検査	116
カテキン	50, 156
かに類	103
加熱	164
加熱香气	88
過熱水蒸気調理	202
ガノデリン酸	72
かぶ	61
カフェイン	148
カプサイシン	58, 151
カプサンチン	60, 62, 153
かぼちゃ	62
カラギーナン	75
ガラクトタン	42
カラザ	113
からし	152
からす麦	35
カリウム	20, 58, 66
カリフラワー	63
カルシウム	20, 58, 66
カルシフェロール	21
カルタヘナ法	197
カルノシン	97
カルバクロール	150
カルボニル価	126
かれい	102
カレー粉	153
カロテノイド	99
カロテン	21, 40, 55, 58, 59, 60, 61, 65, 130
川魚	102
皮麦	33
還元	165
還元糖	39, 40
換算係数	17
甘藷糖	170
かん水	32
乾燥	164
甘草	143
缶詰類	68
寒天	75
寒梅粉	30
甘味度	139
甘味料	139, 177

き

偽果	63
きくいも	43
きくらげ	71
キシリトール	142
既存添加物	175
キナ酸	66
きのこ	68
貴腐ワイン	185
起泡性	115
キモシン	107, 196
キモトリプシンインヒビター	44
キャッサバ	36, 42
キャノーラ油	128
キャベツ	61
キュアリング処理	40
球莖	36
救荒作物	35
牛乳	104, 108
牛乳アレルギー	104
きゅうり	62
強化米	30
矯臭作用	149
強力粉	31
魚介類	92
極限 pH	99
玉露	156
魚醤	190
魚体の硬直	99
筋隔膜	92
筋基質たんぱく質	85, 95
筋形質	92
筋形質たんぱく質	84, 95
筋原線維	83, 92
筋原線維たんぱく質	84, 95
菌根菌	70
均質化処理	109
菌床栽培法	69
筋漿たんぱく質 → 筋形質たんぱく質	
筋小胞体	100
筋節	92
筋線維	92
筋線維鞘	92
筋線維束	83
筋束	83
菌糖	72

ぎんなん	55
筋肉	83

く

グアニジノ化合物	99
グアニル酸	72, 147
クエン酸	66
クチクラ	112
組換えキモシン	196
グラウンドスパイス	153
クラブ小麦	30
くり	54
グリアジン	31
クリーミング性	135
クリーム類	110
グリコーゲン	85, 96
グリシニン	46
グリチルリチン	143
クリプトキサチン	65, 115
クリマクテリックライズ	64
グルカン	33, 71
クルクミン	152
グルコース	65, 66
グルコシノレート	58
グルタミン酸	58, 59, 72, 74, 99
グルタミン酸ナトリウム	146
グルテニン	31
グルテリン	29
グルテン	31
グレース処理	173
クローブ	150
クローン技術	199
クローン食品	199
クロシン	153
クロセチン	152
黒パン	35
グロブリン	35, 39, 44
クロム	20
クロロゲン酸	60, 61, 62
クロロフィル	59, 62, 74
燻煙処理	91

け

茎菜	56, 62
経時対比	144
ケイ皮酸メチル	71
ケーシング	91
削り出し式	170

ソラニン	39
そらまめ	50
ソルビトール	66, 142

た

ターメリック	152
だいこん	61
体細胞クローン	200
だいじょ	41
ダイジン	47
大豆かす	49
大豆油	49, 127
大豆レシチン	127
ダイゼイン	47
体側筋	92
対比効果	144
大分類	16
タウリン	97
多価不飽和脂肪酸	19, 106, 132
たけのこ	62
たこ	102
たちうお	102
タピオカ	42
卵類	112
たまねぎ	62
単行複発酵	182
短鎖～中鎖脂肪酸	106, 107
炭酸飲料	159
担子菌	68
男爵薯	38
炭水化物	18
淡水藻類	73
タンニン	54
たんぱく質	18
たんぱく質分解酵素阻害物質	44
単発酵	182

ち

血合筋	92
チアミン	21
チーズ	111, 190
畜産食品	13
蓄積脂質	84
窒素-たんぱく質換算係数	19
チモール	150
チャーニング	133
着色料	175
チャコニン	39

茶類	154
中間質小麦	30
抽出	165
抽出法	125
チューニョブランコ	39
中分類	16
中力粉	31
超高温瞬間殺菌法	109
調味料	144, 177
調理済み食品	172
超臨界流体抽出	201
直接灰化法	19
チリペッパー	150
チンチャ(青茶)	154

つ, て

ツェイン	34
ツキヨタケ	71
ツクリタケ	71
漬物	169
テアニン	146, 156
低温障害	56
低カロリー油脂代替物	135
低脂肪牛乳	108
低密度リポたんぱく質	113
テオプロミン	148
デザイナーフーズ	59
鉄	20, 58, 66
デヒドロアスコルビン酸	22
デヒドロコレステロール	21
デュラム小麦	30
てんぐさ	75
テングタケ類	71
甜菜糖	170
碾茶	156
天然甘味料	140
天然香料基原物質	175
天然着色料	175

と

銅	20
糖アルコール	142
唐辛子	150, 153
透視検査法	116
同時対比	144
搗精	28
糖転移反応	141
豆腐	49

動物性食品	13
動物油脂	132
道明寺粉	30
とうもろこし	33
とうもろこし油	129
毒きのこ	71
特定原材料	55
ドコサヘキサエン酸	95, 132
トコトリエノール	130
トコフェロール	21, 127, 128, 129, 130
とさかのり	75
と畜場法	83
トマト	62
ドライフルーツ類	68
トランスフェリン	114
トリアシルグリセロール	105, 121
トリコロミン酸	146
トリシン	32
トリブシンインヒビター	44, 49
トリメチルアミン	98
トリメチルアミンオキシド	98
トレハロース	72
トロポニン	84
トロポミオシン	84
とろろ飯	41

な

ナイアシン	21
内水溶卵白	113
内卵殻膜	112
ながいも	41
中種法	169
なす	62
ナスニン	59, 62
なたね油	128
ナチュラルチーズ	111
納豆	190
ナツメグ	149
ナッツ類	51
ナトリウム	20
ナトリウム量	22
生麩	33
なめこ	69
ナリンギン	148
軟質小麦	30

に

ニガクリタケ	71
--------	----

ファンチャ(黄茶)	154	分化全能性	199	ポロニア	91
フィコエリスリン	75	粉碎	164	ホンチャ(紅茶)	154
フィチン酸	49	粉乳	109	ポンプカロリーメーター	17
フィットケミカル	59	分別	134	ま	
フィットヘماغルチニン	44	噴霧乾燥	165	マーガリン	134, 170
フィロキノン	21	へ		まいたけ	70
フードガイド	13	平滑筋	83	マイタケDフラクション	72
フェルラ酸	129	並行複発酵	182	まいわし	101
副菜	14	ヘイチャ(黒茶)	154	マグネシウム	20, 58, 66
副食	14	ペーコンタイプ	89	まさば	102
不ケン化物	126	ペーコン類	91	マスタード	152
フコイダン	73	ヘキサナール	29	まだい	102
賦香作用	149	ヘキセナール	58	マッシュルーム	71
フコキサンチン	74	ベクター	195	まつたけ	70
ふすま	30	ベクチン	57, 60, 65, 68	マツタケオール	71
豚	89	ベタイン	143, 146	抹茶	156
普通筋	92	ヘット	132	マテイラ	186
普通小麦	30	ペッパー	151	豆かん	50
物理的加工法	164	べにばな油	129	豆類	43
プテロイルモノグルタミン酸	21	ヘミアセタール	140	マヨネーズ	171
ブドウ糖 → グルコース		ヘミケタール	140	マルチトール	142
歩留まり	28	ヘミセルロース	57, 60	マンガン	20
ぶなしめじ	69	ヘム色素	99	マンニトール	74
不発酵茶	154	ヘム鉄	86	み	
不飽和脂肪酸	123	ヘモグロビン	86, 97	ミートタイプ	89
冬小麦	30	ベラグラ	34	ミオグロビン	86, 97
不溶性食物繊維	20	ヘリセノン	70, 72	ミオシン	84, 95
フラクトオリゴ糖	43	ベリルアルデヒド	150	みそ	187
フラノース	140	ほ		みつ豆	50
フラボノイド	60	防カビ剤	175	ミネラル	20
フランクフルト	91	ほうれんそう	61	みょうばん	40
ブランチング処理	173	飽和脂肪酸	19, 85	みりん	189
ブランデー	186	ホエー	105	ミロシナーゼ	58
プリン体	185	ポート	186	む	
麩類	33	ホールスパイス	153	むかご	41
ブルーミング	87	ホスピチン	113	無機質	20
フルクトース	65, 66	ホスファチジルコリン	96, 114	無脂肪牛乳	108
ブレンドスパイス	153	保存料	175	無洗米	30
プロイラー	90	ほたてがい	104	無毒性量	175
プロスキー変法	19	ポティ感	139	無発酵パン	169
プロセスチーズ	111	ホモゲナイズ	109	め	
プロッコリー	63	ホモゲンチジン酸	42, 58, 63	メーカーイン	38
プロテアーゼインヒビター	44	ポリフェノール	50, 60, 186	メース	149
プロビタミンA	21	ホルスタイン	88		
プロビタミンD ₂	21	ホルデンイン	33		
プロビタミンD ₃	21	ホルデンニン	33		
プロラミン	31				

メチルコバラミン	21	攪り延べ式	170	緑豆	50
滅菌	109			リン	20
メト化	87	ら		臨界温度	201
メトキシピリドキシン	55	ラード	132	臨界点	201
メトミオグロビン	87	ラードタイプ	89	リンゴ酸	66
メトミオグロモージェン	87	ライ麦	35	林産食品	13
メナキノン-4	21	ラクターゼ	107	ルチン	35, 50, 60
メナキノン-7	21	ラクトース	106	ルテイン	54, 59, 60, 115
メナキノン類	21	ラクトース分解乳	107		
メラニン	99	ラクトグロブリン	105, 107	れ, ろ	
メラノイジン	140	ラクトフェリン	105, 114	冷却	164
メリクローン	199	落花生	54	冷凍食品	172
めん類	169	ラテブラ	112	冷凍やけ	173
		ラフィノース	47	レクチン	44, 49
も		卵黄	112	レシチン	47, 96, 114
もち米	29	卵黄係数	116	レタス	61
モネリン	143	卵殻部	112	レチノール	20
もも	89	藍藻類	76	レチノール活性当量	21
もやし	63	卵白	113	レッドペッパー	150
モラセス	147	ランプ	89	レトルト食品	173
モラッセス	147			レトルトパウチ食品	173
モリブデン	20	り, る		レトルト米	30
		陸稲米	29	レバウジオシドA	143
や		リグナン	128	れんこん	62
ヤーコン	43	リグニン	57	レンチオニン	69
焼麩	33	リコペン	59, 62	レンチナン	69
焼みょうばん	54	リシン	29, 44	練乳	109
野菜	55	リゾチーム	114	レンニン	196
やまといも	41	リナマリン	42, 44	レンネット	107
やまのいも	36, 41	リノール酸	127, 129	ロース芯	89
ヤマブシタケ	70	リノレン酸	127	六条大麦	33
ヤラピン	40	リプロース	89	ロスマリン酸	150
		リベチン	113	ロブスタ種	157
ゆ, よ		リベリカ種	157		
油脂	121	リポピテリン	114	わ	
油中水滴型エマルション	107, 165	リポフラビン	21, 115	ワイン	185
輸入牛肉	88	リモニン	148	わかめ	74
葉菜	56, 61	リモネン	66	和牛	88
葉酸	21	粒溝	30	わさび	152
ヨウ素	20	緑黄色野菜	23, 58	ワックスエステル	96
ヨウ素価	126	緑藻類	76		
ヨーグルト	110, 190	緑茶	154		
抑制効果	144				