

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-メトキシビリドキシン | 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 -リポビテリン | 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 -リポビテリン | 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型エマルション | 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型エマルション | 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 |
|---------|----------|

| | |
|-------------|-----|
| アセスルファムカリウム | 144 |
|-------------|-----|

| | |
|----------|----|
| 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 |
|--------|--------|

| | |
|------|--------|
| アリイン | 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 |
| 萎凋 | 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 |
| ワインナー | 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 |
| オボアルブミン | 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 |
| 過酸化物値 | 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 |
| かたロース | 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 |
| 加熱香気 | 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 |
| カブサイシン | 58, 151 |
| カブサンチン | 60, 62, 153 |
| かぼちゃ | 62 |
| カラギーナン | 75 |
| ガラクタン | 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 |
| キヤッサバ | 36, 42 |
| キヤノーラ油 | 128 |
| キヤベツ | 61 |
| キュアリング処理 | 40 |
| 球茎 | 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 |
| グリシン | 46 |
| グリチルリチン | 143 |
| クリプトキサンチン | 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 | |
| 莖菜 | 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 |

| | | | | | |
|---------------------|---------------|-----------------|------------|--------------------|---------|
| 結合組織 | 83 | コピー食品 | 15 | さんしよう | 152 |
| 結着性 | 86 | ごぼう | 61 | サンショオール | 152 |
| ゲニスチン | 47 | ごま | 53 | 酸素化 | 87 |
| ゲニステイン | 47 | ゴマリグナン | 53 | 三大穀類 | 28 |
| ケルセチン | 50, 60, 62 | 小麦 | 30 | さんま | 102 |
| 堅果類 | 51 | 米 | 28 | <hr/> | |
| ケン化値 | 126 | こめ油 | 130 | し | |
| 原木栽培 | 69 | 米酢 | 145 | ジアスター ^ゼ | 61 |
| 玄米 | 28 | コラーゲン | 84, 85, 95 | シアニン | 59 |
| 原料による分類 | 13 | コレカルシフェロール | 21 | シアノコバラミン | 21 |
| <hr/> | | | | | |
| こ | | | | | |
| 高オレイン酸種 | 130 | コングリシン | 46 | シアノコバラミン相当量 | 21 |
| 硬化油 | 127 | 根菜 | 56, 61 | ジアリルジスルフィド | 150 |
| 膠質きのこ | 71 | 混成酒 | 168, 182 | シアノ化合物 | 42 |
| 硬質小麦 | 30 | コンナカバリンA | 44 | しいたけ | 69 |
| 麹歩合 | 187 | こんにゃくいも | 43 | ジーマーミ豆腐 | 55 |
| 香辛料 | 148 | こんにゃくマンナン | 43 | シェリー | 186 |
| 香辛料の分類 | 148 | コンビシン | 44 | 塩漬 | 91 |
| 合成酢 | 145, 146, 190 | こんぶ | 74 | 塩なれ効果 | 143 |
| 合成着色料 | 175 | <hr/> | | 直捏法 | 169 |
| 酵素 | 165 | サーロイン | 89 | 嗜好飲料 | 154 |
| 紅藻類 | 75 | 最大硬直期 | 86 | 死後解糖 | 86 |
| 紅茶 | 154 | 細分 | 16 | 死後硬直 | 86, 100 |
| 硬直解除 → 解硬 | | 細胞融合技術 | 198 | 脂質 | 18 |
| 硬直指数 | 100 | 採油工程 | 123 | 子実体 | 68 |
| 鉱物性食品 | 13 | 酢酸イソアミル | 66 | ジスルフィド | 61, 62 |
| 香味食用油 | 121 | ささげ | 50 | ジスルフィド結合 | 31 |
| 高密度リポたんぱく質 | 113 | 差し引き法 | 19 | 自然乾燥法 | 165 |
| 香料 | 177 | サッカリン | 143 | シソ科香辛料 | 150 |
| コエンザイムA | 22 | 殺菌 | 109 | シソニン | 59 |
| コーヒー | 156 | 殺菌料 | 175 | シゾフィラン | 71 |
| コーヒーベルト | 157 | さつまいも | 36, 39 | 七分つき米 | 28 |
| コーングリツツ | 34 | 雑豆類 | 43, 49 | 七味唐辛子 | 153 |
| コーンスター ^チ | 34 | さといも | 36, 42 | 実質的同等性 | 198 |
| コーンフレー ^ク | 34 | サフラン | 129 | 湿潤な加熱 | 202 |
| 国際連合食糧農業機関による分類 | 15 | サボニン | 152 | 指定添加物 | 175 |
| 国産牛 | 88 | さやえんどう | 49, 50 | シナモン | 149 |
| 黒茶 → ハイチャ | | サラダ油 | 123 | シネオール | 150 |
| 国民健康・栄養調査による分類 | 15 | サリチル酸添加改良ケルダール法 | 19 | じねんじょ | 41 |
| 穀類 | 28 | サルコメア | 92 | 子囊菌 | 68 |
| ココア | 158 | 酸価 | 126 | 脂肪酸 | 19 |
| 五香粉 → ウーシャンフェン | | 酸化防止剤 | 175 | 脂肪組織 | 84 |
| こしょう | 151 | 三次加工食品 | 172 | 霜降り | 84 |
| 骨格筋 | 83 | 三重点 | 201 | じゃがいも | 36, 38 |
| 骨脂 | 133 | <hr/> | | ジャム類 | 68 |
| コハク酸ナトリウム | 147 | <hr/> | | 斜紋筋 | 92 |
| | | <hr/> | | シウ酸 | 61 |
| | | <hr/> | | シウ酸カルシウム | 42 |

| | | | | | |
|------------|----------|-------------|-------------|------------|-------------|
| 充填 | 91 | 食物繊維 | 19 | ステロール | 49 |
| 重量変化率 | 23 | 食用五大農作物 | 38 | スパークリングワイン | 186 |
| 熟成 | 86 | 食用植物油脂 | 121 | スパイス | 148 |
| 主菜 | 14 | 食用精製加工油脂 | 133 | スポーツ・機能性飲料 | 159 |
| 主食 | 14 | 食用調合油 | 121 | スルフィド | 58, 61, 62 |
| 種子類 | 51 | 食用油脂 | 121, 167 | スルフォラファン | 63 |
| 酒精強化ワイン | 186 | ショ糖 → スクロース | | セ | |
| 受精卵クローン | 200 | ショ糖脂肪酸エステル | 135 | ゼアキサンチン | 59, 60, 115 |
| 酒石酸 | 66, 186 | 白玉粉 | 30 | 青酸配糖体 | 42, 44 |
| 主要栄養素による分類 | 13 | 汁物 | 14 | 生産様式による分類 | 13 |
| 酒類 | 167, 181 | 白色小麦 | 30 | 清酒 | 182 |
| 匂 | 95 | 白身魚 | 102 | 青茶 → チンチャ | |
| 準強力粉 | 31 | 白ワイン | 185 | 精糖 | 170 |
| 準仁果類 | 63 | 真果 | 63 | 精白 | 28 |
| しょうが | 152 | 仁果類 | 63 | 精麦 | 167 |
| 昇華現象 | 165 | 真空調理 | 202 | 精白米 | 28, 167 |
| 漿果類 | 64 | 真空凍結乾燥法 | 165 | 生物価 | 95 |
| 使用基準 | 175 | ジングロール | 58, 60, 152 | 生物的加工法 | 165 |
| 硝酸 | 61 | 人工乾燥法 | 165 | 製粉 | 167 |
| 蒸散 | 57 | ジンジャー | 152 | 成分調整牛乳 | 108 |
| 硝酸塩 | 176 | 真正血合筋 | 92 | 精米 | 28 |
| 消臭作用 | 149 | シンナムアルデヒド | 149 | 精油工程 | 123 |
| 上新粉 | 30 | 人乳 | 104 | 清涼飲料 | 158 |
| 焼成 | 202 | 心白 | 183 | 赤色小麦 | 30 |
| 醸造酒 | 168, 182 | す | | セサミノール | 53, 128 |
| 醸造酢 | 145, 189 | 水産加工品 | 104 | セサミン | 53 |
| 状態図 | 201 | 水産食品 | 13 | セサモール | 53, 128 |
| 焼酎 | 186 | 水前寺のり | 76 | セサモリン | 53 |
| 小分類 | 16 | 水素添加 | 134 | 切断 | 164 |
| しょうゆ | 188 | 水中油滴型エマルション | 107, 165 | セリ科香辛料 | 150 |
| 蒸留 | 165 | 垂直隔膜 | 92 | セルロース | 57, 60, 65 |
| 蒸留酒 | 168, 182 | 水稻米 | 29 | セレン | 20 |
| ショートニング | 135, 171 | 水分 | 18 | 線切り式 | 170 |
| 食塩 | 144 | 水分活性 | 164 | 煎茶 | 154 |
| 食塩相当量 | 22 | 水平隔膜 | 92 | そ | |
| 食事バランスガイド | 14 | 水溶性食物繊維 | 19 | 相乗効果 | 144 |
| 食習慣による分類 | 14 | 水溶性ビタミン | 58 | 相図 | 201 |
| 食酢 | 145, 189 | スクアラン | 96 | 藻類 | 73 |
| 食鳥検査法 | 83 | スクアレン | 96 | ソーセージ類 | 91 |
| 食品加工法 | 164 | スクラロース | 144 | ソーマチン | 143 |
| 食品群 | 13 | スクロース | 65, 66 | 組織脂質 | 84 |
| 食品添加物 | 174 | すじ | 83 | 組織培養 | 199 |
| 食品番号 | 17 | スタキオース | 47 | 組織培養技術 | 199 |
| 植物ステロール | 128 | スタイルワイン | 185 | ソックスレー抽出法 | 19 |
| 植物性化学物質 | 59 | ステビア | 143 | そともも | 89 |
| 植物性食品 | 13 | ステビオシド | 143 | そば | 35 |
| 植物油脂 | 121 | | | | |

| | | | | | | | | | |
|---------------|--------------|-------------|------------|--------------|------------------------|--|--|--|--|
| ソラニン | 39 | 茶類 | 154 | 動物性食品 | 13 | | | | |
| そらまめ | 50 | 中間質小麦 | 30 | 動物油脂 | 132 | | | | |
| ソルビトール | 66, 142 | 抽出 | 165 | 道明寺粉 | 30 | | | | |
| た | | | | | | | | | |
| ターメリック | 152 | 抽出法 | 125 | とうもろこし | 33 | | | | |
| だいこん | 61 | チューニョブランコ | 39 | とうもろこし油 | 129 | | | | |
| 体細胞クローニング | 200 | 中分類 | 16 | 毒きのこ | 71 | | | | |
| だいじょ | 41 | 中力粉 | 31 | 特定原材料 | 55 | | | | |
| ダイジン | 47 | 超高温瞬間殺菌法 | 109 | ドコサヘキサエン酸 | 95, 132 | | | | |
| 大豆かす | 49 | 調味料 | 144, 177 | トコトリエノール | 130 | | | | |
| 大豆油 | 49, 127 | 調理済み食品 | 172 | トコフェロール | 21, 127, 128, 129, 130 | | | | |
| 大豆レシチン | 127 | 超臨界流体抽出 | 201 | とさかのり | 75 | | | | |
| ダイゼイン | 47 | 直接灰化法 | 19 | と畜場法 | 83 | | | | |
| 体側筋 | 92 | チリペッパー | 150 | トマト | 62 | | | | |
| 対比効果 | 144 | チンチャ(青茶) | 154 | ドライフルーツ類 | 68 | | | | |
| 大分類 | 16 | つ、て | | | | | | | |
| タウリン | 97 | ツエイン | 34 | トランスフェリン | 114 | | | | |
| 多価不飽和脂肪酸 | 19, 106, 132 | ツキヨタケ | 71 | トリアシルグリセロール | 105, 121 | | | | |
| たけのこ | 62 | ツクリタケ | 71 | トリコロミン酸 | 146 | | | | |
| たこ | 102 | 漬物 | 169 | トリシン | 32 | | | | |
| たちうお | 102 | テアニン | 146, 156 | トリプシンインヒビター | 44, 49 | | | | |
| タピオカ | 42 | 低温障害 | 56 | トリメチルアミン | 98 | | | | |
| 卵類 | 112 | 低カロリー油脂代替物 | 135 | トリメチルアミンオキシド | 98 | | | | |
| たまねぎ | 62 | 低脂肪牛乳 | 108 | トレハロース | 72 | | | | |
| 単行複発酵 | 182 | 低密度リポたんぱく質 | 113 | トロポニン | 84 | | | | |
| 短鎖～中鎖脂肪酸 | 106, 107 | テオプロミン | 148 | トロポミオシン | 84 | | | | |
| 炭酸飲料 | 159 | デザイナーフーズ | 59 | とろろ飯 | 41 | | | | |
| 担子菌 | 68 | 鉄 | 20, 58, 66 | な | | | | | |
| 男爵薯 | 38 | デヒドロアスコルビン酸 | 22 | ナイアシン | 21 | | | | |
| 炭水化物 | 18 | デヒドロコレステロール | 21 | 内水溶卵白 | 113 | | | | |
| 淡水藻類 | 73 | デュラム小麦 | 30 | 内卵殻膜 | 112 | | | | |
| タンニン | 54 | テングタケ類 | 71 | ながいも | 41 | | | | |
| たんぱく質 | 18 | 甜菜糖 | 170 | 中種法 | 169 | | | | |
| たんぱく質分解酵素阻害物質 | 44 | 碾茶 | 156 | なす | 62 | | | | |
| 単発酵 | 182 | 天然甘味料 | 140 | ナスニン | 59, 62 | | | | |
| ち | | | | | | | | | |
| 血合筋 | 92 | 天然香料基原物質 | 175 | なたね油 | 128 | | | | |
| チアミン | 21 | 天然着色料 | 175 | ナチュラルチーズ | 111 | | | | |
| チーズ | 111, 190 | と | | | | | | | |
| 畜産食品 | 13 | 銅 | 20 | 納豆 | 190 | | | | |
| 蓄積脂質 | 84 | 糖アルコール | 142 | ナツメグ | 149 | | | | |
| 窒素-たんぱく質換算係数 | 19 | 唐辛子 | 150, 153 | ナツツ類 | 51 | | | | |
| チモール | 150 | 透視検査法 | 116 | ナトリウム | 20 | | | | |
| チャーニング | 133 | 同時対比 | 144 | ナトリウム量 | 22 | | | | |
| 着色料 | 175 | 搗精 | 28 | 生麩 | 33 | | | | |
| チャコニン | 39 | 糖転移反応 | 141 | なめこ | 69 | | | | |
| | | 豆腐 | 49 | 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 | ボンブカロリーメーター | 17 |
| フィトケミカル | 59 | 分別 | 134 | ま | |
| フィトヘマグルチニン | 44 | 噴霧乾燥 | 165 | マーガリン | 134, 170 |
| フィロキノン | 21 | | | まいたけ | 70 |
| フードガイド | 13 | へ | | マイタケDフラクション | 72 |
| フェルラ酸 | 129 | 平滑筋 | 83 | まいわし | 101 |
| 副菜 | 14 | 並行複発酵 | 182 | マグネシウム | 20, 58, 66 |
| 副食 | 14 | ハイチャ(黒茶) | 154 | まさば | 102 |
| 不ケン化物 | 126 | ベーコンタイプ | 89 | マスターD | 152 |
| フコイダン | 73 | ベーコン類 | 91 | まだい | 102 |
| 賦香作用 | 149 | ヘキサール | 29 | マッシュルーム | 71 |
| フコキサンチン | 74 | ヘキセナール | 58 | まつたけ | 70 |
| ふすま | 30 | ベクター | 195 | マツタケオール | 71 |
| 豚 | 89 | ベクチン | 57, 60, 65, 68 | 抹茶 | 156 |
| 普通筋 | 92 | ベタイン | 143, 146 | マデイラ | 186 |
| 普通小麦 | 30 | ヘット | 132 | 豆かん | 50 |
| 物理的加工法 | 164 | ペッパー | 151 | 豆類 | 43 |
| ブテロイルモノグルタミン酸 | 21 | べにはな油 | 129 | マヨネーズ | 171 |
| ブドウ糖 → グルコース | | ヘミアセタール | 140 | マルチトール | 142 |
| 歩留まり | 28 | ヘミケタール | 140 | マンガン | 20 |
| ぶなしめじ | 69 | ヘミセルロース | 57, 60 | マンニトール | 74 |
| 不発酵茶 | 154 | ヘム色素 | 99 | み | |
| 不飽和脂肪酸 | 123 | ヘム鉄 | 86 | ミートタイプ | 89 |
| 冬小麦 | 30 | ヘモグロビン | 86, 97 | ミオグロビン | 86, 97 |
| 不溶性食物繊維 | 20 | ペラグラ | 34 | ミオシン | 84, 95 |
| フラクトオリゴ糖 | 43 | ヘリセノン | 70, 72 | みそ | 187 |
| フラノース | 140 | ペリアルアルデヒド | 150 | みつ豆 | 50 |
| フラボノイド | 60 | | | ミネラル | 20 |
| フランクフルト | 91 | ほ | | みょうばん | 40 |
| ブランチング処理 | 173 | 防カビ剤 | 175 | みりん | 189 |
| ブランデー | 186 | ほうれんそう | 61 | ミロシナーゼ | 58 |
| プリン体 | 185 | 飽和脂肪酸 | 19, 85 | む | |
| 麸類 | 33 | ホエー | 105 | むかご | 41 |
| ブルーミング | 87 | ポート | 186 | 無機質 | 20 |
| フルクトース | 65, 66 | ホールスパイス | 153 | 無脂肪牛乳 | 108 |
| ブレンドスパイス | 153 | ホスピチン | 113 | 無洗米 | 30 |
| ブロイラー | 90 | ホスファチジルコリン | 96, 114 | 無毒性量 | 175 |
| プロスキー変法 | 19 | 保存料 | 175 | 無発酵パン | 169 |
| プロセスチーズ | 111 | ほたてがい | 104 | め | |
| プロッコリー | 63 | ボディ感 | 139 | メーキン | 38 |
| プロテアーゼインヒビター | 44 | ホモゲナ化 | 109 | メース | 149 |
| プロビタミンA | 21 | ホモゲンチジン酸 | 42, 58, 63 | | |
| プロビタミンD ₂ | 21 | ポリフェノール | 50, 60, 186 | | |
| プロビタミンD ₃ | 21 | ホルスタイン | 88 | | |
| プロラミン | 31 | ホルデイン | 33 | | |
| | | ホルデニン | 33 | | |

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