

索引

数 字

1-オクテン-3-オール	113
1日摂取許容量	188
1:2点識別法	116
2回繰り返し圧縮試験	172
2点識別法	116
2,3-ジケトグルロン酸	148
3点識別法	116
4-オキシノネナール	145
4-ヒドロキシノネナール	145
5-カンペステノン	55
7-デヒドロコレステロール	71

ギリシャ文字

α -アマニチン	117
α -アミノ酸	57
α -アミラーゼ	130, 141, 158
α -カロテン	69, 100, 101
α -グルコシダーゼ	130, 131
α でんぷん	141
α -トコフェロール	71
α ヘリックス	60
α -リノレン酸	44, 54
β -アミラーゼ	158
β -カロテン	69, 100, 101
β -カロテン当量	70
β -クリプトキサンチン	69, 100, 101
β 酸化	134
β シート構造	60
β -システロール	49, 128
β でんぷん	141
γ -アミノ酪酸	133
γ -ノナラクトン	114

欧 文

A・B

ACE (アンジオテンシン変換酵素)	133
ADI (1日摂取許容量)	188
AGEs (終末糖化産物)	62
Aw (水分活性)	90
B型粘度計	174

C

CCM (クエン酸リンゴ酸カルシウム)	129
CLA (共役リノール酸)	55
CoA (コエンザイム A, 補酵素 A)	76
CODEX (国際食品規格)	187
CPP (カゼインホスホペプチド)	79, 130
CPP-ACP (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)	126
CSPHP (リン脂質結合大豆ペプチド)	128
CSリアーゼ	159
C末端	58

D・E

DHA (ドコサヘキサエン酸)	44, 55, 136
DNA (デオキシリボ核酸)	82
D体	31
EPA (エイコサペンタエン酸)	44, 55, 136

F

FAD (フラビンアデニンジヌクレオチド)	73
FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議	188
Fischer 投影式	31
FMN (フラビンモノヌクレオチド)	73

G・H・I

GABA (γ -アミノ酪酸)	133
GMP \rightarrow グアニル酸	
H ₂ O	84
IMP \rightarrow イノシン酸	
ISO (国際標準化機構)	187

J

JAS 規格	186
JAS 法	179
JAS マーク	187
JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議)	188
JHFA マーク	187
JIS 規格	188

K・L

K 値	83
L-アスコルビン酸	77, 108, 148

L-アスコルビン酸オキシダーゼ

	148, 155, 159
L-アラビノース	131, 132
L体	31
L-デヒドロアスコルビン酸	148

M

MBP (乳塩基性たんぱく質)	134
MCFA \rightarrow 中鎖脂肪酸	
mRNA	82

N

N (ニュートン)	167
n-3系	45
n-3系脂肪酸	192, 193
n-3系多価不飽和脂肪酸	55, 136
n-6系	45
n-9系	45
NAD ⁺	74
NADP ⁺	74
N末端	58

O・P

O/W 型	150, 166
PAH (多環芳香族炭化水素)	151
PFC 比率	17
PhIP	151
POs-Ca (リン酸化オリゴ糖カルシウム)	126
PUFA (多価不飽和脂肪酸)	43, 144

R・S

RH (相対湿度)	90
RNA	82
rRNA	82
SOD (スーパーオキシドジスムターゼ)	80, 137, 143

T

TBA (チオバルビツール酸)	51
TCA 回路	134
ThDP (チアミンモノリン酸)	73
tRNA	82
Trp-P-1	120, 151
Trp-P-2	151

U・W

UVA (長波長紫外線)	155
UVB (中波長紫外線)	155

UVC (低波長紫外線)	155
W/O 型	150, 166
WHO 憲章	15

和 文

あ

亜鉛	80, 193
アガロース	42
アガロピオース	42
アガロペクチン	42
悪性新生物	17
悪玉菌	127
アグリコン	103
アクリルアミド	120, 151, 157
味の相互作用	112
亜硝酸塩	147
アシル化アントシアニン	103
アシルグリセロール → グリセリド	
アスコルビン酸	77, 108, 148
アスコルビン酸オキシダーゼ	148, 155, 159
アスタキサンチン	101, 102
アスパルテム	108
アセタール	36
アセチルコリン	133
圧縮(膨張)変形	167
アデニン	81
アデノシルコバラミン	74
アフラトキシン B ₁	119
アポカロテノイド	101
アマドリ化合物	153
アミグダリン	117
アミノ・カルボニル反応	107, 152
アミノ基	57
アミノ酸	28, 57, 110
— の構造	58
— の補足効果	69
アミノ酸価	68
アミノ酸残基	58
酸化されやすい —	147
アミノ酸スコア	68
アミノ酸評点パターン	68
アミノ糖	36
アミノ末端	58
アミラーゼ	158
アミラーゼインヒビター	118
アミロース	39

アミロペクチン	39
アラキジン酸	44
アラキドン酸	44, 55
アラビノース	131, 132
アリイナーゼ	114, 159
アリチアミン	159
アリルイソチオシアネート	113, 160
アルカロイド	108, 117, 118
アルギン酸	42
アルコキシラジカル	137
アルデヒド	145, 150
アルデヒド基	29
アルドース	29
アルドヘキソース	32
アルドペントース	35
アルドン酸	35
アレルギー表示	183
アレルギーン	119
アンジオテンシン変換酵素	133
アントシアニン	102
アントシアニン	102
アンヒドロベース	104

い

イコサペンタエン酸	
→ エイコサペンタエン酸	
異性化糖	141
異性体	30, 31
イソチオシアネート	110, 160
イソフロン	108
イソマルターゼ	130
イソマルトオリゴ糖	39, 128
イソメラーゼ	141
イタイタイ病	15
一次機能	27
一重項酸素	137, 142
1日摂取許容量	188
一括表示	183
一価不飽和脂肪酸	43
一対比較法	116
遺伝子	82
遺伝子組換え技術	180
イノシン酸	82, 110, 160
いわゆる健康食品	193

う

ウーロン茶重合ポリフェノール	132
ウェルシュ菌	127
ウェルニッケ脳症	73

う蝕	125
肉食	15
うま味成分	110
ウラシル	81
ウロン酸	35

え

エイコサノイド	55
エイコサペンタエン酸	44, 55, 136
栄養機能	27
栄養機能食品	125, 191
栄養強化剤	185
栄養成分表示	180
栄養表示	179
栄養表示基準	179
栄養補助食品	195
えぐ味成分	111
エステル結合	43
エストロゲン様作用	134
エナンチオマー	30
エネルギー源	68
エネルギー源としての脂質	54
エピカテキン	132
エピカテキンガラート	132
エピガロカテキン	132
エピガロカテキンガラート	111, 132
エマルション	149, 166
エリスリトール	126
エリスロース	31
エルゴカルシフェロール	71
エルゴステロール	49
塩基	82
塩基性アミノ酸	58
えん下困難者用食品	174, 191
塩析	65
塩蔵	13
塩味成分	110

お

オイゲノール	114
応力	167
応力緩和	170
オカダ酸	118
オキシミオグロビン	147
オクタン酸	44
オステオカルシン	134
おなかの調子を整える食品	127
オリゴ糖類	28, 37
オリゴペプチド	58

オレイン酸	44
か	
加圧処理	157
壊血病	77
外食	15
回転式粘度計	169
解糖系	134
界面	165
界面活性剤	149
核酸	81
拡大表記	183
加工食品	184
加工助剤	185
加工油脂	46
過酸化脂質	144, 150
過酸化水素	137, 142, 143
過酸化物価	51
可視光線	103
過剰除去	22
カシン・ベック病	81
カゼインドデカペプチド	133
カゼインホスホペプチド	79, 130
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	126
かたさ	173
カタラーゼ	137, 143
かつお節オリゴペプチド	133
脚気	73
活性酸素	136, 142
活性酸素種	142
活性窒素種	143
褐変	106, 152
カテキン類	111, 132
カテコール	154
果糖 → フルクトース	
カドミウム	15
加熱香气	115
加熱酸化	145
カフェイン	108
カブサイシン	110
カブサンチン	101
ガラクトース	34
ガラクトオリゴ糖	38, 128
辛子油配糖体 → グルコシノレート	
ガラス〔器具・容器包装の〕	198
カラメル化	142
カラメル化反応	152
カリウム	78, 193

カルシウム	78, 134, 193
カルシウムの吸収を助ける食品	129
カルシフェロール	71
カルボキシ基	57
カルボキシ末端	58
カルボニル価	51
カロテノイド	69, 100, 137
カロテノイド系色素	100
カロテン類	100, 148
がん化	137
感覚・嗜好機能	27
感覚性ニューロパシー	74
ガングリオシド	48
関係湿度	90
還元型ビタミンC	148
還元糖	36, 151
還元パラチノース	126
環状構造	33
乾性油	50, 52
完全糊化温度	141
乾燥〔食料の〕	13
甘草	108
寒天	42
官能評価	115
カンペステロール	128
甘味成分	29, 107
関与成分	125

き

規格基準型	189
気化熱	87
器具・容器包装	198
キサンチン	82
キサントフィル	100
キサントプロテイン反応	65
キシラン	42
キシリトール	126, 127
キシロース	35
キシロオリゴ糖	39, 128
キシロゲル	166
基礎的測定方法	174
キチン	42
キトサン	42, 128
機能性食品	125, 195
機能性表示食品	125, 192
基本味	107
期末在庫率	20
ギムネマ酸	112

キャリアオーバー	185
吸光度	65
球状たんぱく質	61, 67
急速冷凍	93
凝集性	173
鏡像異性体	30, 58
強調表示	180
共役リノール酸	55
共有結合	84
許可基準型病者用食品	190
虚偽・誇大広告	195
極性分子	84
巨赤芽球性貧血	75, 76
魚油	52
キラリティー	29
キラル炭素	30

く

グアーガム分解物	128
グアニル酸	82, 110
グアニン	81
グアバ葉ポリフェノール	131
クエン酸	108
クエン酸リンゴ酸カルシウム	129
クルルビタシン	109
屈折率	53
クラスター	85
クリアランス	173
クリープ	170
クリーミング	166
グリコーゲン	28, 39
グリコシド結合	36
グリセリド	45
グリセリン（グリセロール）	45
グリセロ糖脂質	48
グリセロリン脂質	48, 57
グリチルリチン	108
クルクミン	106
グルクロン酸	35
グルコアミラーゼ	130, 158
グルコース	27, 28, 32
グルコサミン	36
グルコシノレート	114, 160
グルコシルセラミド	136
グルコマンナン	42
グルコン酸	35
グルタチオンペルオキシダーゼ	137, 143
グルタミン酸ナトリウム	110

くる病	71, 78	香気成分	112	最大氷結晶生成帯	92
クロシン	101	高級アルコール	49	サイリウム種皮	128
クロセチン	101	高血圧	17	サキシトキシン	118
グロビンたんぱく分解物	132	抗酸化作用をもつ食品	136	酢酸	108, 133
クロム	81	抗酸化ビタミン	147	酢酸イソアミル	113
クロロゲン酸	135	甲状腺機能亢進症	80	鎖状構造	32
クロロフィラーゼ	105, 145, 155, 159	甲状腺機能低下症	80	サスペンション	166
クロロフィリン	105	甲状腺腫	80	サブユニット	61
クロロフィル	105	合成樹脂製	198	サルベージ経路	83
クロロプロパノール類	151	剛性率	167	酸価	50
け		酵素的褐変	106, 152	酸化型ビタミンC	148
経験的測定方法	174	酵素的酸化	148	酸化されやすいアミノ酸残基	147
ケイ皮酸メチル	114	高尿酸血症	84	三価不飽和脂肪酸	43
景品表示法	179, 195, 197	降伏応力	169	三次機能	27, 125
計量法	179, 187	コエンザイムA	76	三重項酸素	142
克山病	81	コーデックス	187	サンショオール	110
血圧が高めの方のための食品	133	コーヒー豆マンノオリゴ糖	132	酸性アミノ酸	58
結合水	89	糊化	141	三炭糖	29
血清尿酸値	84	糊化開始温度	141	酸敗	51
血中中性脂肪が気になる方のための食品	131	国際食品規格	187	酸味成分	108
血中中性脂肪や体脂肪が気になる方のための食品	134	国際標準化機構	187	し	
血糖値が気になる方のための食品	130	五大栄養素	27	次亜塩素酸	143
ケトース	29	誇大広告	195	ジアシルグリセロール	
ケトヘキソース	33	五炭糖	29	→ ジグリセリド	
ケトン基	29	骨芽細胞	133	ジアステレオマー	31
ゲニステイン	134	骨吸収	133	シアニジン	104
ゲニボシド酸	133	骨形成	133	シアノコバラミン	74
ゲノム編集技術	180	骨粗鬆症	71, 78, 133	ジアリルジスルフィド	112
ゲル	165	骨軟化症	71, 78	死因	16
ゲル化	42, 166	コハク酸	110	ジエン酸	43
ケルセチン配糖体	135	個別評価型病患者用食品	191	紫外線	155
ケルダール法	65	個別表示	183	紫外線吸収スペクトル	65
ケルビン・フォークト模型	170	小麦アルブミン	131	シガテラ毒	15
減圧処理	157	小麦ふすま	128	シガトキシン	118
けん化	50	ゴム製[器具・容器包装の]	198	ジガラクトシルジグリセリド	48
けん化価	50	コラーゲン	62	識別法	116
健康食品	193	コルサコフ症候群	73	ジグリセリド	45, 149
健康増進法	179, 195	コレカルシフェロール	71	嗜好型官能評価	115
健康補助食品	195	コレステロール	49	嗜好機能	27
懸濁液	166	コレステロールが高めの方のための食品	128	脂質	27, 43
こ		コロイド	165	— の加熱変化	156
硬化処理	54	コロイド分散系	165	— のビタミンB ₁ 節約作用	54
硬化油	53, 54	コンドロイチン硫酸	42	脂質二重層	54
		さ		シス型	45
		サーデンペプチド	133	シス-ジャスモン	113
		採集	13	システインスルホキシドリナーゼ	159
		再石灰化	126	ジスルフィド結合	58
				自然毒	117

失活	145	食文化	13	スルフォラファン	160
シッフ塩基	153	食物繊維	27, 28, 39, 127	せ	
疾病リスク低減表示	190	食物連鎖	15	ゼアキサンチン	101
ジテルペン	100	食用油脂	46	生活習慣病	16
自動酸化	51, 143	食料自給率	19	制限アミノ酸	68
シトシン	81	食料総輸送距離	18	生産者	15
渋味成分	110	女性ホルモン様作用	134	生産情報公表JASマーク	187
ジペプチド	58	ショ糖 → スクロース		青酸配糖体	117
脂肪酸	28, 43	神経管閉鎖障害	76	生産履歴管理	19
— の表記法	45	ジンゲロール	110	生鮮食品	184
脂肪酸合成	134	心疾患	17	性腺発達障害	80
脂肪族アルコール	49	親水コロイド	165	生体調節機能	27, 125
ジャスモン	113	新生児メレナ	72	生態ピラミッド	15
シュウ酸カルシウム	111	シンナムアルデヒド	113	静的粘弾性	170
自由水	89	辛味成分	110	生物濃縮	15
シュードペース	104	す		世界保健機関 (WHO) 憲章	15
終末糖化産物	62	水素結合	58, 85	セスキテルペン	117
酒石酸	108	水素添加	53	せっけん	50
狩猟	13	水中油滴型	150, 166	絶対表示	180
順位法	116	水分活性	90	ゼラチン	145
準結合水	90	水溶性食物繊維	128	セラミド	136
旬産旬消	21	水溶性ビタミン	69, 73	セルラーゼ	158
条件付き特定保健用食品	190	水和	89	セルロース	28, 40
硝酸塩	147	スーパーオキシド	137, 143	セレブロシド	48
脂溶性ビタミン	69	スーパーオキシドアニオンラジカル		セレン	80
少糖類	37		137, 143	繊維状たんぱく質	61, 67
蒸発熱	87	スーパーオキシジスムターゼ		善玉菌	127
消費期限	184		80, 137, 143	そ	
消費者	15	頭蓋内圧亢進	69	双極イオン	57
賞味期限	184	スクラーゼ	130	相互作用 [味の]	111
食塩相当量	78	スクロース	28, 37, 107	相殺効果	112
食嗜好	17	スタキオース	38	相乗効果	112
食生活	14	スチグマステロール	49, 128	創傷治癒遅延	80
食中毒	15	頭痛	69	相対湿度	90
食肉の色調変化	147	ステアリン酸	44	相対表示	180
食品衛生法	179, 195	ステビア	108	ソーマチン	108
食品中の炭水化物	29	ステビオシド	108	側鎖	58
食品トレーサビリティ	20	ステロール	49	咀嚼えん下モデル	172
食品の保存基準	188	ストレッカー分解	115	疎水結合	61
食品表示制度	179	ストレッカー分解反応	153	疎水コロイド	165
食品表示法	179	スフィンゴ糖脂質	48	疎水性アミノ酸	61
食品ロス	21	スフィンゴミエリン	48	塑性	168
食品ロス率	22	スフィンゴリン脂質	48	塑性流動	169
植物脂	52	ずり応力	167	ソラニン	117
植物ステロール	49, 55, 128	ずり弾性率	167	ゾル	165
植物性たんぱく質	63	ずり粘稠化	169	ソルビトール	35
植物性有害成分	117	ずり変形	167		
植物油脂	46, 52	ずり流動化	169		

た		
第一制限アミノ酸	68	
胎児奇形	69	
代謝水	87	
大豆イソフラボン	134	
大豆たんぱく質	128	
ダイゼイン	134	
体積弾性率	167	
代替表記	183	
大腸菌群	188	
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	126	
対比効果	112	
ダイラタンシー	170	
第6の栄養素	27	
多価不飽和脂肪酸	43, 144	
多環芳香族炭化水素	151	
多層吸着水	90	
脱灰	126	
脱水縮合	36	
多糖類	28, 39	
食べ残し	22	
多量ミネラル	77, 78	
短鎖脂肪酸	43	
炭酸	108	
単純脂質	43, 45	
単純たんぱく質	65	
単純たんぱく質の分類	66	
炭水化物	28	
炭水化物の加熱変化	157	
弾性体	166	
弾性率	167	
単糖類	28, 29	
たんぱく質	27, 28, 57	
たんぱく質換算係数	65	
たんぱく質の一次構造	58	
たんぱく質の加熱変性	156	
たんぱく質の三次構造	61	
たんぱく質の生理機能による分類	67	
たんぱく質の二次構造	58	
たんぱく質の変性	67	
たんぱく質の四次構造	61	
単分子層吸着水	89	
ち		
チアミン	73, 148	
チアミンモノリン酸	73	
チオバルビツール酸	51	
チオバルビツール酸反応物量	51	
チオプロパナールS-オキシド	121	
チキソトロピー	170	
地産地消	20	
縮み変形	167	
窒素-たんぱく質換算係数	65	
チミン	81	
茶カテキン	128, 132, 135	
中間水分食品	91	
中鎖脂肪酸	43, 55, 136	
中食	15	
中性アミノ酸	58	
中性脂肪 → トリグリセリド		
中波長紫外線	155	
長鎖脂肪酸	43	
腸内細菌叢	127	
長波長紫外線	155	
直接廃棄	22	
貯蔵〔食料の〕	13	
貯蔵多糖類	39	
チルド保存	93	
チロシナーゼ	154	
つ		
追跡可能性	20	
痛風	84	
つくり方JAS	187	
て		
テアニン	110	
低う蝕作用	126	
定温管理流通JASマーク	187	
低波長紫外線	155	
低分子アルデヒド	145	
低分子化アルギン酸ナトリウム	128	
デオキシリボ核酸	82	
デオキシリボスクレオチド	81	
テオブロミン	108	
デカン酸	44	
テクスチャー	171	
テクスチャープロファイル法	171	
テクスチャー用語	174	
テクスチュロメーター	174	
鉄	79, 193	
鉄欠乏性貧血	79	
テトラテルペン	100	
テトロース	29	
テトロドトキシシン	118	
デヒドロアスコルビン酸	148	
デルフィニジン	104	
テルペン	100, 108	
テルペン配糖体	108	
転移RNA	82	
添加物表示	185	
電気陰性度	84	
電子伝達系	134	
でんぷん	27, 28, 29, 39	
でんぷんのゲル化	142	
でんぷんの糊化	141	
でんぷんの老化	141	
と		
銅	80, 193	
糖アルコール	35, 126	
等温吸湿脱湿曲線	92	
糖化ホスファチジルエタノールアミン	150	
銅クロロフィリンナトリウム	105	
陶磁器〔器具・容器包装の〕	198	
糖脂質	48	
糖質	27, 28	
糖質のエネルギー値	42	
糖蔵	13	
動的官能評価法	116	
動的粘弾性	170	
等電点	58, 64	
等電点沈殿	64	
糖尿病	16, 17	
動物性たんぱく質	63	
動物性有害成分	118	
動物油脂	46, 52	
等方的圧力	167	
特殊容器マーク	187, 199	
特定JASマーク	187	
特定保健用食品	125, 188, 189	
特定保健用食品マーク	187	
特発性乳児ビタミンK欠乏症	72	
特別用途食品	190	
特別用途食品マーク	187	
トクホ → 特定保健用食品		
ドコサヘキサエン酸	44, 55, 136	
トコトリエノール	71, 148	
トコフェロール	71, 148	
杜仲葉配糖体	133	
突然変異原性物質	119	
トランス型	45	

トランス脂肪酸	45, 53, 151
トランス脂肪酸の安全性	54
トランス-ジャスモン	113
トリアシルグリセロール → トリグリセリド	
トリエン酸	43
トリオース	29
トリグリセリド	27, 45, 131
ドリップ	92
トリテルペン	100
トリペプチド	58
トリメチルアミン	112, 113, 115
トレーサビリティ	20
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, 149, 194
ナイアシン当量	74
内食	15
中食	15
ナトリウム	78
ナリングン	109
難消化性オリゴ糖	130
難消化性デキストリン	128, 131, 132

に

におい成分	112
二価不飽和脂肪酸	43
苦味成分	108
ニコチンアミド	73, 149
ニコチンアミドアデニンジヌクレオチド	74
ニコチンアミドアデニンジヌクレオチド リン酸	74
ニコチン酸	73, 149
ニコチン酸アミド	73, 149
二次機能	27, 100
二糖類	28, 37
ニトロソアミン	119, 151
ニトロソミオグロビン (ニトロシル ミオグロビン)	147
ニトロソミオクロモゲン (ニトロシル ミオクロモゲン)	147
日本型食生活	17
日本工業規格	188
日本農林規格制度	186

乳塩基性たんぱく質	134
乳果オリゴ糖	128
乳化剤	149, 166
乳酸アシドーシス	73
乳酸菌	127
乳児用調製乳	191
乳濁液	149, 166
乳糖 → ラクトース	
ニュートン (N)	167
ニュートン流体	169
尿酸	83
妊産婦・授乳婦用粉乳	191
ニンヒドリン反応	65

ぬ

ヌートカトン	113
ヌクレオシド	81
ヌクレオチド	81

ね

ネオクリン	112
ネオスルガトキシン	118
ネオヘスベリジン	109
熱伝導率	87
粘性体	166
粘弾性	170
粘度	168

の

農耕	13
農林物資の規格化等に関する法律	179
伸び弾性率	167
伸び (縮み) 変形	167

は

パーシャルフリージング	93
バイオディーゼル	46
バイオマス	15
焙焼香	115
ハイドロゲル	166
麦芽糖 → マルトース	
破骨細胞	133
発煙点	53
発酵茶	155
発色剤	147
バニリン	114
バネリスト	115
パネル	115
パパイン	158

パルミチン酸	44
パルミトオレイン酸	44
歯を丈夫で健康にする食品	125
半乾性油	50, 52
パントテン酸	76, 194

ひ

ヒアルロン酸	42
ビウレット反応	65
ビオチン	76, 194
光酸化	155
光増感剤	155
光増感酸化	155
非酵素的褐変	106, 152
非酵素的酸化	148
比重	51
被食生物	15
ヒスタミン	151
ヒステリシス	92
ひずみ	167
ひずみ速度	168
ビタミン	27, 28, 69, 147, 192
—— の加熱変化	148
—— の酸化	147
ビタミンA	69, 149, 194
ビタミンB ₁	73, 148, 194
ビタミンB ₂	73, 194
ビタミンB ₆	74, 194
ビタミンB ₁₂	74, 194
ビタミンC	77, 137, 147, 148, 194
ビタミンD	71, 194
ビタミンD ₂	71
ビタミンD ₃	71
ビタミンE	71, 137, 147, 148, 194
ビタミンK	72, 149, 194
ビタミンK ₁	72
ビタミンK ₂	72, 134
必須アミノ酸	68
必須脂肪酸	54
ヒドロキシラジカル	137, 143
ヒドロペルオキシド	51, 137, 144
非ニュートン流体	169
比熱	87
比熱容量	87
非必須アミノ酸	68
ビフィズス菌	127
非ヘム鉄	80
ピペリン	110

ヒポキサンチン	82	プテロイルモノグルタミン酸	75	ヘテロ多糖類	39
氷温乾燥	93	不当景品類及び不当表示防止法	197	ペプチド	58, 110
氷温熟成	93	ブドウ糖 → グルコース		ペプチド結合	58
氷温貯蔵	93	部分水素添加油	54	ヘミアセタール	33
病者用食品	190	不飽和脂肪酸	43	ヘム色素	105
評点法	116	不溶性食物繊維	128	ヘム鉄	79
表面張力	87	フラクトオリゴ糖	128, 130	ヘモクロマトーシス	79
ピリドキサル	74	プラスチック製品 [器具・容器包装の]		ペラグラ	74
ピリドキサル5リン酸	74		198	ペラルゴニジン	104
ピリドキサミン	74	フラバノン配糖体	108	ペリラルデヒド	113
ピリドキサミン5リン酸	74	フラビンアデニンジヌクレオチド	73	ペルオキシナイトライト	137, 143
ピリドキシン	74	フラビンモノヌクレオチド	73	ペルオキシラジカル	137
ピリドキシン5リン酸	74	フラボノイド系色素	102	変性	67, 145
ピリミジン塩基	81	フラボノール	102	ベンゾ [a] ピレン	120
ピリミジンヌクレオチド	83	フラボン	102	変調効果	112
微量栄養素	28	フラン	151	ペントース	29
微量ミネラル	77, 79	ブランジャー	172	変敗	51
ピロフェオフォルバイド a	155	ブランチング	92, 145		
品質表示基準制度	186	フリーラジカル	137, 142	ほ	
品質保証マーク	187	プリン塩基	81	ポアソン比	168
		プリン体	83	膨張変形	167
ふ		プリンヌクレオチド	82	ホウロウ [器具・容器包装の]	198
フィシン	159	フルクトース	28, 33	飽和脂肪酸	43
フィトケミカル	137	フルクトオリゴ糖	38	牧畜	13
フィステロール	49	フレーバー	112	保健機能食品	125, 193
フィロキノ	72	プレバイオティクス	127	補酵素 A	76
フードチェーン	15	プロアントシアニジン	111	捕食生物	15
フードマイレージ	18	プロスタグランジン	55	ホスファチジルイノシトール	57
風味	112	プロテアーゼ	146, 158	ホスファチジルコリン	57
フェオフィチン	105	プロテアーゼインヒビター	117	保存 [食料の]	13
フェオフォルバイド (フェオフォルビド)	105, 155	プロバイオティクス	127	保存基準 [食品の]	188
フェノールオキシダーゼ	154	プロビタミン A	69, 148	骨の健康が気になる方のための食品	
不可欠アミノ酸	68	プロビタミン D ₃	71		133
不乾性油	50, 52	プロファイル法	116	ホメオスタシス	125
不均化反応	143	プロメライン	158	ホモゲンチジン酸	111
複合脂質	43, 48	分解者	15	ホモシステインの血中濃度の上昇	76
複合たんばく質	65	分散質	165	ホモ多糖類	39
複合たんばく質の分類	66	分散媒	165	ポリエーテル	118
フクロノリ抽出物	127	分析型官能評価	115	ポリデキストロース	128
フコキサンチン	101			ポリフェノール	137
不斉炭素	30	へ		ポリフェノールオキシダーゼ	154, 159
不斉炭素原子	30	ベオニジン	104	ポリペプチド	58
ブタキロシド	117, 119	ヘキサ酸	44	ポリフィリン系色素	105
ブタン酸	44	ヘキソース	29		
ブタン酸エチル	114	ベクチナーゼ	158	ま	
付着性	173	ベクチン	28, 40	マイコトキシン	119
フックの弾性法則	167	ベタニン	106	マイトトキシン	118
物性	165	ベチュニジン	104	マグネシウム	79, 193
		ヘテロサイクリックアミン	120, 151		

マックスウェル模型	170
丸正マーク	187
マルターゼ	130
マルチオール	126
マルトース	37
マルトオリゴ糖	28, 39
マルビジン	104
マロンジアルデヒド	51, 145
マンガン	80
マンノース	35

み

ミオグロビン	105, 147
味覚修飾物質	112
味覚障害	80
味覚変革物質	112
水分子	84
蜜ろう	46
水俣病	15
ミネラル	27, 28, 77, 192
ミラクリン	112
ミリスチン酸	44
ミロシナーゼ	114, 146, 160

む

無機塩	110
無機質	27, 77
虫歯の原因になりにくい食品	125
ムスカリン	117

め

メイラード反応	152
メタボリックシンドローム	137
メチルコバラミン	74
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, 147
メトミオグロモゲン	147
メナキノ	72
メラニン	154
メラノイジン	107, 152
メントール	113

も

もろう	46
モネリン	108
モノアシルグリセロール → モノグリセリド	
モノエン酸	43

モノガラクトシルジグリセリド	48
モノグリセリド	45, 149
モノグルコシルヘスペリジン	136
モリブデン	81
もろさ	173

や

葉機法	195
夜盲症	69
ヤング率	167

ゆ

有害成分	117
融解熱	87
ユーカリ抽出物	127
有機 JAS マーク	187
有機農産物	187
有機農産物加工食品	187
誘起有害成分	117
有機溶媒沈殿法	65
融点	53
誘導脂質	43, 48
誘導たんぱく質	65
誘導糖	35
遊離脂肪酸	50
油脂	45
油中水滴型	150, 166

よ

容器包装	198
葉酸	75, 194
ヨウ素	80
ヨウ素価	50
抑制効果	112
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	128
ラクトース	28, 37
ラクトスクロース	39
ラクトトリペプチド	133
ラジカル	142
ラッカーゼ	154
ラフィノース	38, 128
ランダムコイル構造	60

り

リコペン	101
------	-----

リシノアラニン	156
リナマリ	117
リノール酸	44, 54
リパーゼ	132, 158
リボ核酸	82
リボキシゲナーゼ	158
リボソーム RNA	82
リボヌクレオチド	82
リボフラビン	73, 155
リモニン	109
リモネン	113
硫安沈殿法	65
両性電解質	57, 64
緑茶フッ素	127
履歴現象	92
リン	79
リンゴ酸	108
リン酸	108
リン酸化オリゴ糖カルシウム	126
リン脂質	48
リン脂質結合大豆ペプチド	128

る

ルテイン	101
ルミナコイド	128

れ

レオペクシー	170
レオロジー	166
レクチン	118
レシチン	48, 57, 149
レチナール	69
レチニルエステル	70
レチノイド	69
レチノイン酸	69
レチノール	69, 149
レチノール活性当量	70
レニン-アンジオテンシン系	133
レバウジオシド A	108
レンチオン	113, 115

ろ

ロイコトリエン	55
ろう	45, 49
老化	137, 141
六炭糖	29

わ

ワックス	45, 49
------	--------