

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-ジケトグロン酸 148
3点識別法 116
4-オキソノネナール 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 でんぶん 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 -シトステロール 49, 128
 β でんぶん 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 (カゼインホスホペチド) 79, 130
CPP-ACP (カゼインホスホペチド-非結晶リン酸カルシウム複合体) 126
CS PHP (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) 133
GMP → グアニル酸
 H_2O 84
IMP → 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 → 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マターゼ)

..... 80, 137, 143

T

TBA (チオバルビツール酸) 51

TCA 回路 134

ThDP (チアミンモノリノ酸) 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
アガロビオース	42
アガロベクチン	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
アスパルチーム	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
アポカリテノイド	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
アレルゲン	119
アンジオテンシン変換酵素	133
アントシアニジン	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
イソフムロン	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
一对比較法	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
内食	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
エピカテキンガレート	132
エピガロカテキン	132
エピガロカテキンガレート	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
オスティオカルシン	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
壞血病	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
加熱香氣	115
加熱酸化	145
カフェイン	108
カプサイシン	110
カプサンチン	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
キセロゲル	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
キャリーオーバー	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

<

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
ククルビタシン	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	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					
経験的測定方法	174	酵素の褐変	106, 152	酸化型ビタミンC	148
ケイ皮酸メチル	114	酵素の酸化	148	酸化されやすいアミノ酸残基	147
景品表示法	179, 195, 197	高尿酸血症	84	三価不飽和脂肪酸	43
計量法	179, 187	降伏応力	169	三次機能	27, 125
克山病	81	コエンザイムA	76	三重項酸素	142
血圧が高めの方のための食品	133	コーデックス	187	サンショオール	110
結合水	89	コーヒー豆マンノオリゴ糖	132	酸性アミノ酸	58
血清尿酸値	84	糊化	141	三炭糖	29
血中中性脂肪が気になる方のための食品	131	糊化開始温度	141	酸敗	51
五大栄養素	27	国際食品規格	187	酸味成分	108
誇大広告	195	国際標準化機構	187	し	
五炭糖	29	五大栄養素	27	次亜塩素酸	143
骨芽細胞	133	誇大広告	195	ジアシルグリセロール → ジグリセリド	
骨吸收	133	五炭糖	29	ジアステロマー	31
骨形成	133	骨粗鬆症	71, 78, 133	シアニジン	104
骨軟化症	71, 78	骨軟化症	71, 78	シアノコバラミン	74
コハク酸	110	コハク酸	110	ジアリルジスルフィド	112
個別評価型病者用食品	191	個別表示	183	死因	16
小麦アルブミン	131	小麦ふすま	128	ジエン酸	43
小麦グルテン	131	ゴム製〔器具・容器包装の〕	198	紫外線	155
コラーゲン	62	コラーゲン	62	紫外線吸収スペクトル	65
コルサコフ症候群	73	コレカルシフェロール	71	シガテラ毒	15
コレカルシフェロール	71	コレステロール	49	シガトキシン	118
コレステロールが高めの方のための食品	128	コレステロールが高めの方のための食品	128	ジガラクトシルジグリセリド	48
コロイド	165	コロイド	165	識別法	116
コロイド分散系	165	コロイド分散系	165	ジグリセリド	45, 149
コンドロイチン硫酸	42	コンドロイチン硫酸	42	嗜好型官能評価	115
こ					
硬化処理	54	サーデンペプチド	133	嗜好機能	27
硬化油	53, 54	採集	13	脂質	27, 43
さ					
再灰石化	126	再灰石化	126	—の加熱変化	156
自然毒	117	—のビタミンB ₁ 節約作用	54	脂質二重層	54

失活	145	食文化	13	スルフォラファン	160
シップ塩基	153	食物纖維	27, 28, 39, 127	セ	
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	ジングロール	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	静的粘弹性	170
自由水	89	辛味成分	110	生物濃縮	15
シュードベース	104			世界保健機関(WHO)憲章	15
終末糖化産物	62	す		セスキテルペン	117
酒石酸	108	水素結合	58, 85	せっけん	50
狩猟	13	水素添加	53	絶対表示	180
順位法	116	水中油滴型	150, 166	ゼラチン	145
準結合水	90	水分活性	90	セラミド	136
旬産旬消	21	水溶性食物纖維	128	セルラーゼ	158
条件付き特定保健用食品	190	水溶性ビタミン	69, 73	セルロース	28, 40
硝酸塩	147	水和	89	セレブロシド	48
脂溶性ビタミン	69	スーパーAOキシド	137, 143	セレン	80
少糖類	37	スーパーAOキシドアニオノンラジカル	137, 143	繊維状たんぱく質	61, 67
蒸発熱	87	スーパーAOキシドジスマターゼ	80, 137, 143	善玉菌	127
消費期限	184	頭蓋内圧亢進	69		
消費者	15	スクラーゼ	130	双極イオン	57
賞味期限	184	スクロース	28, 37, 107	相互作用[味の]	111
食塩相当量	78	スタキオース	38	相殺効果	112
食嗜好	17	スチグマステロール	49, 128	相乗効果	112
食生活	14	頭痛	69	創傷治癒遅延	80
食中毒	15	ステアリン酸	44	相対湿度	90
食肉の色調変化	147	ステビア	108	相対表示	180
食品衛生法	179, 195	ステビオシド	108	ソーマチン	108
食品中の炭水化物	29	ステロール	49	側鎖	58
食品トレーサビリティ	20	ストレッカーフィラーゼ	115	咀嚼えん下モデル	172
食品の保存基準	188	ストレッカーフィラーゼ	153	疎水結合	61
食品表示制度	179	スフィンゴ糖脂質	48	疎水コロイド	165
食品表示法	179	スフィンゴミエリン	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	ずり応力	167	塑性流動	169
植物脂	52	ずり弾性率	167	ソラニン	117
植物ステロール	49, 55, 128	ずり粘稠化	169	ヅル	165
植物性たんぱく質	63	ずり変形	167	ソルビトール	35
植物性有害成分	117	ずり流動化	169		
植物油脂	46, 52				

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
单分子層吸着水	89
ち	
チアミナーゼ	159
チアミン	73, 148
チアミンモノリノ酸	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	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
テロース	29
ト	
テトロドトキシン	118
デヒドロアスコルビン酸	148
デルフィニジン	104
テルペն	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
でんぶん	27, 28, 29, 39
でんぶんのゲル化	142
でんぶんの糊化	141
でんぶんの老化	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
糖藏	13
動的官能評価法	116
動的粘弹性	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
等方的压力	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	乳塩基性たんぱく質	134	パルミチン酸	44
トランス脂肪酸の安全性	54	乳果オリゴ糖	128	パルミトオレイン酸	44
トランス-ジャスモン	113	乳化剤	149, 166	歯を丈夫で健康にする食品	125
トリアシルグリセロール → トリグリセリド		乳酸アシドーシス	73	半乾性油	50, 52
トrien酸	43	乳酸菌	127	パントテン酸	76, 194
トリオース	29	乳児用調製乳	191		ひ
トリグリセリド	27, 45, 131	乳濁液	149, 166	ヒアルロン酸	42
ドリップ	92	乳糖 → ラクトース		ビウレット反応	65
トリテルペン	100	ニュートン(N)	167	ビオチン	76, 194
トリペプチド	58	ニュートン流体	169	光酸化	155
トリメチルアミン	112, 113, 115	尿酸	83	光増感剤	155
トレーサビリティ	20	妊娠婦・授乳婦用粉乳	191	光増感酸化	155
トレーサビリティシステム	19	ニンヒドリン反応	65	非酵素的褐変	106, 152
トレオース	31			非酵素的酸化	148
トレハロース	37	ヌートカトン	113	比重	51
トロポコラーゲン	62	ヌクレオシド	81	被食生物	15
トロンボキサン	55	ヌクレオチド	81	ヒスタミン	151
				ヒステリシス	92
な				ひずみ	167
ナイアシン	73, 149, 194	ネオクリン	112	ひずみ速度	168
ナイアシン当量	74	ネオスルガトキシン	118	ビタミン	27, 28, 69, 147, 192
内食	15	ネオヘスペリジン	109	—の加熱変化	148
中食	15	熱伝導率	87	—の酸化	147
ナトリウム	78	粘性体	166	ビタミンA	69, 149, 194
ナリンギン	109	粘弹性	170	ビタミンB ₁	73, 148, 194
難消化性オリゴ糖	130	粘度	168	ビタミンB ₂	73, 194
難消化性デキストリン	128, 131, 132			ビタミンB ₆	74, 194
に				ビタミンB ₁₂	74, 194
におい成分	112	農耕	13	ビタミンC	77, 137, 147, 148, 194
二価不飽和脂肪酸	43	農林物資の規格化等に関する法律		ビタミンD	71, 194
苦味成分	108	伸び弾性率	167	ビタミンD ₂	71
ニコチンアミド	73, 149	伸び(縮み)変形	167	ビタミンD ₃	71
ニコチンアミドアデニンジヌクレオチド リン酸	74			ビタミンE	71, 137, 147, 148, 194
ニコチンアミドアデニンジヌクレオチド リン酸	74	パーシャルフリージング	93	ビタミンK	72, 149, 194
ニコチン酸	73, 149	バイオディーゼル	46	ビタミンK ₁	72
ニコチン酸アミド	73, 149	バイオマス	15	ビタミンK ₂	72, 134
二次機能	27, 100	焙焼香	115	必須アミノ酸	68
二糖類	28, 37	ハイドロゲル	166	必須脂肪酸	54
ニトロソアミン	119, 151	麦芽糖 → マルトース		ヒドロキシラジカル	137, 143
ニトロソミオグロビン(ニトロシリ ミオグロビン)	147	破骨細胞	133	ヒドロペルオキシド	51, 137, 144
ニトロソミオクロモーゲン(ニトロシリ ミオクロモーゲン)	147	発煙点	53	非ニュートン流体	169
日本型食生活	17	発酵茶	155	比熱	87
日本工業規格	188	発色剤	147	比熱容量	87
日本農林規格制度	186	バニリン	114	非必須アミノ酸	68
		パネット	115	ビフィズス菌	127
		パネル	115	非ヘム鉄	80
		パパイン	158	ピペリン	110

ヒポキサンチン	82	プロ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	不溶性食物纖維	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
ピリドキサール	74	プラスチック製品〔器具・容器包装の〕	198	ペラグラ	74
ピリドキサール5リン酸	74	フラバノン配糖体	108	ペラルゴニジン	104
ピリドキサミン	74	フラビンアデニンジヌクレオチド	73	ペリアルデヒド	113
ピリドキサミン5リン酸	74	フラビンモノヌクレオチド	73	ペルオキシナイトライト	137, 143
ピリドキシン	74	フラボノイド系色素	102	ペルオキシラジカル	137
ピリドキシン5リン酸	74	フラボノール	102	変性	67, 145
ピリミジン塩基	81	フラボン	102	ベンゾ[a]ピレン	120
ピリミジンヌクレオチド	83	フラン	151	変調効果	112
微量栄養素	28	プランジャー	172	ペントース	29
微量ミネラル	77, 79	ブランチング	92, 145	変敗	51
ピロフェオフォルバイドa	155	フリーラジカル	137, 142	ほ	
品質表示基準制度	186	プリン塩基	81	ポアソン比	168
品質保証マーク	187	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
フィロキノン	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	ホスファチジルエタノールアミン	150
フェオフィチン	105	プロテアーゼインヒビター	117	ホスファチジルコリン	57
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〔食料の〕	13
フェノールオキシダーゼ	154	プロビタミンA	69, 148	保存基準〔食品の〕	188
不可欠アミノ酸	68	プロビタミンD ₃	71	骨の健康が気になる方のための食品	
不乾性油	50, 52	プロファイル法	116		133
不均化反応	143	プロメライン	158	ホメオスタシス	125
複合脂質	43, 48	分解者	15	ホモゲンチジン酸	111
複合たんぱく質	65	分散質	165	ホモシステインの血中濃度の上昇	76
複合たんぱく質の分類	66	分散媒	165	ホモ多糖類	39
フクロノリ抽出物	127	分析型官能評価	115	ポリエーテル	118
フコキサンチン	101	へ		ポリデキストロース	128
不斉炭素	30	ペオニジン	104	ポリフェノール	137
不斉炭素原子	30	ヘキサン酸	44	ポリフェノールオキシダーゼ	154, 159
ブタキロシド	117, 119	ヘキソース	29	ポリペプチド	58
ブタン酸	44	ペクチナーゼ	158	ポルフィリン系色素	105
ブタン酸エチル	114	ペクチン	28, 40	ま	
付着性	173	ベタニン	106	マイコトキシン	119
フックの弾性法則	167	ペチュニジン	104	マイトキシン	118
物性	165	ヘテロサイクリックアミン	120, 151	マグネシウム	79, 193

マックスウェル模型	170	モノガラクトシルジグリセリド	48
丸正マーク	187	モノグリセリド	45, 149
マルターゼ	130	モノグルコシルヘスペリジン	136
マルチトール	126	モリブデン	81
マルトース	37	もろさ	173
マルトオリゴ糖	28, 39	や	
マルビジン	104	葉機法	195
マロンジアルデヒド	51, 145	夜盲症	69
マンガン	80	ヤング率	167
マンノース	35	ゆ	
み		有害成分	117
ミオグロビン	105, 147	融解熱	87
味覚修飾物質	112	ユーカリ抽出物	127
味覚障害	80	有機JASマーク	187
味覚変革物質	112	有機農産物	187
水分子	84	有機農産物加工食品	187
蜜ろう	46	誘起有害成分	117
水俣病	15	有機溶媒沈殿法	65
ミネラル	27, 28, 77, 192	融点	53
ミラクリン	112	誘導脂質	43, 48
ミリスチン酸	44	誘導たんぱく質	65
ミロシナーゼ	114, 146, 160	誘導糖	35
む		遊離脂肪酸	50
無機塩	110	油脂	45
無機質	27, 77	油中水滴型	150, 166
虫歯の原因になりにくい食品	125	よ	
ムスカリン	117	容器包装	198
め		葉酸	75, 194
メイラード反応	152	ヨウ素	80
メタボリックシンドローム	137	ヨウ素価	50
メチルコバラミン	74	抑制効果	112
メチル水銀	15	四炭糖	29
メッセンジャーRNA	82	ら	
メト化	106	ライフステージ	18
メトミオグロビン	106, 147	ラウリン酸	44
メトミオグロモーゲン	147	酪酸	44
メナキノン	72	ラクチュロース	128
メラニン	154	ラクトース	28, 37
メラノイジン	107, 152	ラクトスクロース	39
メントール	113	ラクトトリペプチド	133
も		ラジカル	142
木ろう	46	ラッカーゼ	154
モネリン	108	ラフィノース	38, 128
モノアシルグリセロール → モノグリセリド		ランダムコイル構造	60
モノエン酸	43	り	
		リコペン	101
		わ	
		ワックス	45, 49