

索引

数 字

1,8-シネオール	159
1-オクテン-3-オール	84
1食品1標準成分値	15
1日摂取許容量	185
3色食品群	13
4つの食品群	13
4-メトキシピリドキシン	68
5'-グアニル酸	85, 155
6つの基礎食品群	13
7-デヒドロコレステロール	24

ギリシャ文字

α -アミラーゼインヒビター	57
α -カロテン	24, 72, 73
α -トコフェロール	24
α -リノレン酸	141
α -リポビチリン	128
β -アミラーゼ	46
β -カロテン	24, 45, 68, 72, 73, 75, 79, 145
β -カロテン当量	24
β -クリプトキサンチン	24
β -グルカン	38, 84
β -コングリシニン	59
β -トコフェロール	24
β -ラクトグロブリン	119, 121
β -リポビチリン	128
δ -トコフェロール	24
γ -アミノ酪酸 (GABA)	82, 85
γ -オリザノール	34, 145
γ 線処理	44
γ -トコフェロール	24
γ -ノナラクトン	81
γ -ポリグルタミン酸	25

欧 文

A・C

ADI	185
Atwaterのエネルギー換算係数	17
cDNA	205
CoA	25
CPP (カゼインホスホペプチド)	121
CRISPR/Cas9	212

D・E

DHA (ドコサヘキサエン酸)	109, 146
D-トリプトファン	55
EPA (エイコサペンタエン酸)	109, 146

G・H・I

GABA (γ -アミノ酪酸)	82, 85
HDL (高密度リポたんぱく質)	127
HU (ハウ・ユニット)	130
IMP (イノシン酸)	100, 113, 155

K・L

K値	115
LDL (低密度リポたんぱく質)	127
LL (long life) 牛乳	123
L-アスコルビン酸	25
L-デヒドロアスコルビン酸	25

M・N

M線	106
Mたんぱく質	106
n-3系多価不飽和脂肪酸	109
n-6/n-3脂肪酸比	144
NOAEL	185
N-ニトロソアミン	187

O・P・T

O/W型エマルジョン	121
p-ヒドロキシベンジルイソチオシアネート	160
TMA (トリメチルアミン)	112
TMAO (トリメチルアミンオキッド)	112

U・W・Z

UHT (超高温殺菌法)	123
W/O型エマルジョン	121
Z線	106

和 文

あ

アーモンド	66
アイスクリーム類	124
亜鉛	23
青魚	115
青茶	163
あおのり	89
赤色小麦	36
赤身魚	116
アガロース	89
アガロペクチン	89
赤ワイン	196
秋そば	39
アクチン	98, 109
アクトミオシン	100, 109
あじ	115
亜硝酸塩	187
アシル CoA	25
小豆	61
アスコルビン酸	25
アスパラガス	75
アスパラギン酸	71, 72, 76
アスパルテム	55, 187
アセスルファムカリウム	55
アセチル CoA	25
圧搾法	139
圧抽法	139
圧偏	38
アデノシルコバラミン	25
アトウォーターのエネルギー換算係数	17

アノマー	49	一汁二菜	14	枝肉歩留まり	103
アピオス	48	1日摂取許容量	185	エチレン	77
あひる卵	126	萎凋	70	エッセンシャルオイル	162
あまのり	88	いちょういも	46	エネルギー換算係数	17, 18, 19
アマランサス	41	一般飲食物添加物	185	えのきだけ	82
アミノ・カルボニル反応	49, 121	一般成分の測定法	20	エピカテキン	63
アミノ酸組成によるたんぱく質	19	遺伝子組換え技術	205	えび類	117
アミノ酸の補足効果	57	遺伝子組換え食品	207	エマルション	120, 174
アミラーゼ	47	イヌリン	48, 75	エラスチン	99
アミロース	34	イノシン酸	100, 113, 155	エリタデニン	82, 85
アミロペクチン	34	イボテン酸	155	エリナシン	83, 85
あゆ	116	隠花植物	86	エリンギ	83
あらい	115	いんげんまめ	63	エルカ酸	143
アラビカ種	165	インスタント食品	183	エルゴカルシフェロール	24, 84
アリイナーゼ	72, 76	インド型米	34	エルゴステロール	24, 82, 84
アリイン	72, 76	飲用乳	122	遠心分離	174
アリシン	72, 74, 76, 159			えんどう	63
アリチアミン	76	う		えんばく	40
アリルイソチオシアネート	160	ウイスキー	197		
アルギニン	111	ウイルスフリー苗	209	お	
アルギン酸	86, 87	ウインタリング	139	オイゲノール	158
アルコール	26	ウインナー	105	黄色卵黄	126
アルコール飲料	192	ウーシャンフェン（五香粉）	162	横紋筋	97
アルコール発酵	193	ウーロン茶	163	オーツ	40
アルファ化米	35, 176	うぐいすあん	63	オートミール	41
アレルギー表示	68	ウコン	161	オーバーラン	124
アレルゲン	129	うずら卵	126	大麦	38
アンセリン	111	うま味	155	オールスパイス	158
アントシアニン	45, 66, 72, 74	うま味調味料	155	オールドパイオ食品	205
		うるち米	34	オキシミオグロビン	101
い		え		オクトピン	113
いか	116	エイコサペンタエン酸	109, 146	おごのり	89
閾値	49	栄養強化剤	187	押し出し式	177
活け締め	114	栄養強化卵	130	押麦	38
イコサペンタエン酸		エキス成分	100, 111	オピン類	113
→ エイコサペンタエン酸		液種法	177	オポアルブミン	128
異性化糖	53	液卵	181	オボトランスフェリン	128
イソチオシアネート	71, 74	エクオール	60	オボムコイド	128
イソフムロン	156, 196	えぐ味	71	オボムチン	128
イソフラボン	60	エステル交換処理	148	オリーブ・ポマス油	143
一次加工食品	175	エストラジオール	60	オリーブ油	143
一次筋束	97	エストロゲンセブター	60	オリゴ糖	51, 52, 61
一汁三菜	14			オリゼニン	34

オルニチン 82, 85
 オレイン酸 143

か

カード 121
 ガーリック 159
 塊茎 41
 解硬 100, 115
 塊根 41
 外水様卵白 126
 海藻 86
 灰分 23
 外卵殻膜 126
 貝類 117
 カカオ脂 145, 167
 カカオマス 167
 化学的加工法 174
 かき 117
 核果 64
 核果類 77
 加工食品 173
 加工食品の分類 175
 加工糖 52
 加工乳 123
 加工油脂 147
 加工卵 181
 果菜 69, 75
 花菜 69, 76
 過酸化物質 140
 果実 76
 果実飲料 81, 168
 果実酢 154
 可食部 17
 加水分解 174
 かす酢 154
 カゼイン 118
 カゼインホスホペプチド 121
 カゼインミセル 118, 121
 かた〔牛肉〕 103
 かた〔豚肉〕 104
 かたくり粉 44
 かたローズ〔牛肉〕 103
 かたローズ〔豚肉〕 104

かつお 116
 褐藻類 86, 87
 褐変 44, 46, 67
 割卵検査 130
 カテキン 63, 165
 果糖 → フルクトース
 かに類 117
 加熱 173
 湿潤な — 214
 加熱香氣 102
 過熱水蒸気調理 214
 ガノデリン酸 85
 かぶ 74
 カフェイン 156
 カプサイシン 71, 159
 カプサンチン 73, 75, 161
 かぼちゃ 75
 カラギーナン 88
 ガラクタン 47
 カラザ 126
 からし 160
 からす麦 40
 カリウム 23, 71, 79
 カリフラワー 76
 カルシウム 23, 71, 79
 カルシフェロール 24
 カルタヘナ法 207
 カルノシン 111
 カルバクロール 159
 カルボニル価 140
 かれい 116
 カレー粉 162
 カロテノイド 72, 73, 113
 カロテン 71
 川魚 116
 皮麦 38
 還元 174
 還元糖 43, 46
 甘蔗糖 179
 かん水 37
 乾燥 173
 甘草 54

乾燥卵 181
 缶詰類 81
 寒天 89
 寒梅粉 35
 甘味種 39
 含蜜糖 51
 甘味度 49
 甘味料 48, 187

き

偽果 76
 きくいも 48
 きくらげ 84
 キシリトール 53
 既存添加物 185
 黄茶 163
 キナ酸 79
 機能性飲料 168
 機能性オリゴ糖 53
 きのこと 81
 貴腐ワイン 196
 起泡性 130
 キモシン 121, 207
 キモトリプシンインヒビター 57
 キャッサバ 41, 48
 キヤノーラ油 143
 キャベツ 74
 キュアリング処理 46
 球茎 41
 救荒作物 39
 牛脂 146
 牛乳 118, 122
 牛乳アレルギー 118
 きゅうり 75
 強化米 35, 176
 矯臭作用 157
 強力粉 36
 魚介類 106
 極限 pH 113
 玉露 165
 魚醤 200
 魚体の硬直 113
 魚油 146

筋隔膜	106
筋基質たんぱく質	99, 109
筋形質	106
筋形質たんぱく質	98, 109
筋原線維	97, 106
筋原線維たんぱく質	98, 109
菌根菌	83
均質化处理	123
菌床栽培法	82
筋漿たんぱく質	98, 109
筋小胞体	114
筋節	106
筋線維	97, 106
筋線維鞘	106
筋線維束	97
筋束	97
菌糖	85
ぎんなん	68
筋肉	97

く

グアニジノ化合物	113
グアニル酸	85, 155
クエン酸	79
クチクラ	126
組換えキモシン	206
グラウンドスパイス	161
クラブ小麦	35
くり	67
グリアジン	36
クリーミング性	149
クリーム類	124
グリコーゲン	99, 110
グリシニン	59
グリチルリチン	54
クリプトキサンチン	79, 129
クリマクテリック果実	78
クリマクテリックライズ	78
グルカン	84
クルクミン	161
グルコース	78, 79
グルコシノレート	71
グルタミン酸	71, 72, 85, 87, 113

グルタミン酸ナトリウム	155
グルテニン	36
グルテリン	34
グルテン	36
車糖	51
グレース処理	183
クローブ	158
クローン技術	209
クローン食品	209
クロシン	161
クロセチン	161
黒茶	163
黒パン	40
グロブリン	40, 44, 57
クロム	23
クロロゲン酸	73, 75
クロロフィル	72, 75, 88
燻煙処理	105

け

茎菜	69, 75
経時対比	153
ケイ皮酸メチル	84
鶏卵	125
ケーシング	105
削り出し式	177
結合組織	97
結着性	100
ゲニスチン	60
ゲニステイン	60
ゲノム編集技術	212
ケルセチン	73, 75
けん化価	140
堅果類	64
玄そば	40
原木栽培	82
玄米	33
原料による分類	13

こ

高オレイン酸種	145
硬化油	141
膠質きのこ	84

硬質小麦	36
麴歩合	199
香辛料	156
香辛料の分類	156
合成酢	154, 155
合成着色料	187
酵素	174
紅藻類	86, 88
紅茶	162, 163
硬直	113
硬直解除	100, 115
硬直指数	114
鉱物性食品	13
香味食用油	135
高密度リポたんぱく質	127
硬粒種	39
香料	187
コエンザイム A	25
コーヒー	165
コーヒーベルト	165
コーングリッツ	40
コーンスターチ	40
コーンフレーク	40
コーンミール	40
国産牛	102
国民健康・栄養調査による分類	15
穀類	33
ココア	167
五香粉	162
こしょう	159
骨格筋	97
骨脂	147
コハク酸二ナトリウム	155
コピー食品	15
ごぼう	75
ごま	66
ごま油	143
ゴマリグナン	66
小麦	35
米	33
こめ油	145

米酢	154	三重点	213	霜降り	98
コラーゲン	98, 99, 109	さんしょう	159	じゃがいも	41, 42
コレカルシフェロール	24	サンショオール	159	ジャム類	81
コレステロール	21	酸素化	101	斜紋筋	106
コンアルブミン	128	三大穀類	33	シュウ酸	74
コンカナバリンA	57	さんま	116	シュウ酸カルシウム	47, 48
根菜	69, 74	し		充填	105
混成酒	193			重量変化率	27
こんにゃくいも	48	ジアスターゼ	74	熟成	100
こんにゃくマンナン	48	シアニン	72	主菜	14
混捏	174	シアノコバラミン	25	種実類	64
コンビシン	58	シアノコバラミン相当量	25	主食	14
こんぶ	87	ジアリルジスルフィド	159	種子類	64
さ		シアン化合物	48	酒精強化ワイン	197
サーロイン	103	しいたけ	82	受精卵クローン	210
最大硬直期	100	ジーマーミ豆腐	68	酒石酸	79, 197
細分	16	シェリー	197	主要栄養素による分類	13
細胞融合技術	209	塩漬	105	酒類	192
採油工程	137	塩なれ効果	54	旬	109
索引番号	17	塩干し	181	準強力粉	36
酢酸イソアミル	81	直捏法	177	準仁果類	77
ささげ	63	嗜好飲料	162	純製ラード	146
ささみ	105	死後解糖	100	しょうが	160
差引き法による利用可能炭水化物	22	死後硬直	100, 114	昇華現象	174
サッカリン	55	脂質	21	漿果類	77
殺菌	123	子実体	81	使用基準	185
殺菌料	186	ジスルフィド	74	蒸散	70
さつまいも	41, 45	ジスルフィド結合	36	硝酸イオン	74
雑豆類	56, 61	自然乾燥法	174	硝酸塩	187
さといも	41, 47	シソ科香辛料	159	消臭作用	157
砂糖	51	シソニン	72	上新粉	35
サフラワー油	144	シゾフィラン	84	焼成	214
サフラン	161	七分つき米	34	醸造酒	193
サポニン	61, 63	七味とうがらし	162	醸造酢	154
さやえんどう	76	実質的同等性	208	状態図	213
サラダ油	137	湿潤な加熱	214	焼酎	197
ざらめ糖	51	指定添加物	185	小分類	16
サルコメア	106	シナモン	157	しょうゆ	199
酸価	140	じねんじょ	46	蒸留	174
酸化防止剤	186	子囊菌	81	蒸留酒	193
三次加工食品	175	脂肪酸のトリアシルグリセロール当量	20	ショートニング	149
		脂肪組織	98	食塩	153

体細胞クローン	210
だいじょ	46
ダイジン	60
大豆	59
大豆かす	61
大豆たんぱく質	178
大豆油	61, 141
大豆レシチン	141
ダイゼイン	60
体側筋	106
対比効果	153
大分類	16
タウリン	111
多価不飽和脂肪酸	120, 146
たけのこ	76
たこ	116
たちうお	116
立て塩漬法	182
タピオカ	48
卵類	125
たまねぎ	75
単行複発酵	193
短鎖脂肪酸	120, 121
炭酸飲料	167
担子菌	81
男爵薯	42
炭水化物	22
淡水藻類	86
タンニン	67
たんぱく質	19
たんぱく質分解酵素阻害物質	57
単発酵	193

ち

血合筋	106
チアミン	25
チーズ	125, 201
地下でんぶん	48
畜産加工食品	180
畜産食品	13
蓄積脂質	98
地上でんぶん	48
窒素-たんぱく質換算係数	21

チモール	159
チャーニング	147
着色料	187
チャコニン	44
茶類	162
中間質小麦	36
中鎖脂肪酸	120, 121
抽出	174
抽出法	139
中性脂肪 → トリグリセリド	
チューニオブランコ	44
中分類	16
中力粉	36
潮間帯	86
超高温殺菌法	123
調製ラード	146
調味料	153, 187
調理した食品全質量に対する成分量	27
調理した食品の成分値	27
調理による成分変化率	27
超臨界流体抽出	213
チリペッパー	159
チンチャ(青茶)	163

つ

ツェイン	39
ツキヨタケ	84
ツクリタケ	84

て

テアニン	155, 165
低温障害	70
低カロリー油脂代替物	149
低脂肪牛乳	122
低密度リポたんぱく質	127
テオブロミン	156
デザイナーフーズ	72
鉄	23, 71, 79
手羽	105
デヒドロアスコルビン酸	25
デュラム小麦	35
転化糖	53

てんぐさ	89
テングタケ類	84
てんさい糖	179
碾茶	165
デント種	39
天然甘味料	49
天然香料基原物質	185
天然着色料	187
でんぶん類	48

と

ドウ	36
銅	23
糖アルコール	22, 53
とうがらし	159, 161
凍結卵	181
透視検査法	130
同時対比	153
搗精	33
糖転移反応	53
豆腐	61
動物性食品	13
動物油脂	146
道明寺粉	35
とうもろこし	38
とうもろこし油	144
毒きのこ	84
特定原材料	68
ドコサヘキサエン酸	109, 146
トコトリエノール	145
トコフェロール	24, 141, 143, 144, 145
とさかのり	89
と畜場法	97
トマト	75
ドライフルーツ類	81
トランスフェリン	128
トリグリセリド(トリアシル グリセロール)	120, 135
トリコロミン酸	155
トリシン	37
トリブシンインヒビター	57, 61
トリメチルアミン	112

トリメチルアミンオキシド	112
トレハロース	85
トロポニン	98
トロポミオシン	98
とろろ飯	47
豚脂	146

な

ナイアシン	25
ナイアシン当量	25
内水様卵白	126
内卵殻膜	126
ながいも	46
中種法	177
なす	75
ナスニン	72, 75
なたね油	143
ナチュラルチーズ	125
夏そば	39
ナッツ類	64
納豆	200
ナツメグ	158
ナトリウム	23
ナトリウム量	26
生麩	38
なめこ	82
ナリンギン	156
軟質小麦	36
軟粒種	39

に

ニガクリタケ	84
肉基質たんぱく質	99, 109
肉類	97
煮こごり	109
ニコチン酸	25
ニコチン酸アミド (ニコチンアミド)	25
二次加工食品	175
二条大麦	38
二糖類	51
ニトロソアミン	187
ニトロソミオグロビン	102

ニトロソミオクロモーゲン	102
煮干し	181
日本型米	34
日本酒	193
日本食品標準成分表 2020 年版 (八訂) における分類	15
乳飲料	123
乳及び乳製品の成分規格等に関する 省令	121
乳化	174
乳固形分	118
乳酸菌飲料	124
乳清	119
乳濁液	120
乳糖 → ラクトース	
乳等省令	121
乳糖不耐症	120
ニューバイオ食品	205
乳用牛	118
乳類	118
尿素	113
鶏	104
にんじん	74
にんにく	76, 159

ぬ

ぬか	33
----	----

ね

ネオヘスベリジンジヒドロカルコン	56
ねぎ	74
熱風乾燥	174
粘液多糖類	82

の

濃厚卵白	126
濃厚卵白の水溶化現象	130
農産加工食品	176
農産食品	13
農林水産省の食料需給表による分類	15
ノナジエナール	71, 75

は

バージンオリーブ油	143
ハーブ	157
パーム油	145
バイオ食品	205
バイオテクノロジー	175
バイオリクター	175, 212
ハイオレイック種	145
胚芽米	34
廃棄部を含めた原材料質量	28
廃棄率	17
パイチャ (白茶)	163
配糖体	54
廃糖蜜	156
ハイドロキシケイ皮酸類	72
ハウ・ユニット	130
はくさい	74
白色卵黄	126
薄力粉	36
爆裂種	39
馬歯種	39
はす	75
バター	124, 147
バターピーナッツ	68
裸麦	38
発酵	192
発酵食品	192
発酵茶	162
発酵調味料	153, 197
発酵乳	124, 201
発酵パン	177
発色剤	102, 187
発泡性ワイン	197
バニラ	159
バニリン	159
パパセカ	44
はまぐり	118
ハム類	105, 180
ばら [牛肉]	103
ばら [豚肉]	104
バラ凍結	183
春小麦	35

春雨	44
パルミチン酸	145
パン	37, 176
半乾性油	60
半つき米	34
パントテン酸	25
半発酵茶	162

ひ

ピータン	130
ピーナッツ	67
ピーナッツバター	68
ビーフン	35
ピーマン	75
ピール	195
ビオシチン	25
ビオチン	25
非割卵検査	130
非クリマクテリック果実	78
ひじき	88
比重法	130
ビシン	58
ヒスタミン	111
ヒスチジン	111
微生物	174
微生物利用食品	192
ビタミン	23
ビタミンA	24, 71
ビタミンB ₁	25, 103
ビタミンB ₂	25
ビタミンB ₆	25
ビタミンB ₁₂	25
ビタミンB群	71
ビタミンC	25, 71, 74, 78
ビタミンD	24, 84
ビタミンD ₂	24, 82, 84
ビタミンD ₃	24
ビタミンE	24
ビタミンK	25
ビタミンK ₁	25
ビタミンK ₂	25
ビタミン様物質	40
ひとえぐさ	89

ヒドロキシケイ皮酸類 → ハイドロキシケイ皮酸類	
ヒドロキシコバラミン	25
ピペリン	159
ヒポキサンチン	113
ピュアココア	167
表層血合筋	106
漂白剤	187
ひらたけ	83
ピラノース	50
ピリドキサル	25
ピリドキサミン	25
ピリドキシン	25
ピリドキシン相当量	25
ヒレ [牛肉]	103
ヒレ [豚肉]	104

ふ

ファットスプレッド	148
ファンチャ (黄茶)	163
フィコエリスリン	88
フィチン酸	61
フィトケミカル	72
フィトヘマグルチニン	57
フィロキノ	25
フードガイド	13
フェルラ酸	144
副菜	14
副食	14
不けん化物	140
フコイダン	86
賦香作用	157
フコキサンチン	88
節類	181
ふすま	35
豚	103
普通筋	106
普通小麦	35
物理的加工法	173
プテロイルモノグルタミン酸	25
ブドウ糖 → グルコース	
歩留まり	33
ぶなしめじ	82

不発酵茶	162
不飽和脂肪酸	137
冬小麦	35
フラクトオリゴ糖	48
フラノース	50
フラボノイド	63, 72
フランクフルト	105
ブランチング処理	183
ブランデー	197
プリン体	196
フリント種	39
麴類	38
ブルーミング	101
フルクトース	78, 79
ブレンドスパイス	162
ブロイラー	104
プロセスチーズ	125
ブロッコリー	76
プロテアーゼインヒビター	57
プロビタミンA	24
プロビタミンD ₂	24
プロビタミンD ₃	24
プロラミン	36
分化全能性	209
粉碎	173
粉乳	123
分別	148
分蜜糖	51
噴霧乾燥	174

へ

平滑筋	97
並行複発酵	193
ヘイチャ (黒茶)	163
ベーコンタイプ	103
ベーコン類	105, 180
ヘキサナール	34
ヘキセナール	72
ベクター	205
ペクチン	71, 72, 78, 81
ペタイン	55, 155
ヘット	146
ペッパー	159

べにばな油	144
ヘミアセタール	50
ヘミケタール	50
ヘミセルロース	71, 72
ヘム色素	113
ヘム鉄	100
ヘモグロビン	101, 111
ペラグラ	39
ヘリセノン	83, 85
ペリルアルデヒド	159

ほ

防カビ剤	186
ほうれんそう	74
飽和脂肪酸	99
ホエー	119
ポート	197
ホールスパイス	161
ホスピチン	127
ホスファチジルコリン	60, 110, 128
保存料	185
ほたてがい	118
ポップ種	39
ボディ感	49
ホモゲナイズ	123
ホモゲンチジン酸	47, 71, 76
ポリフェノール	63, 72, 197
ホルスタイン	102
ホルデイン	38
ホルデニン	38
ポロニア	105
本格焼酎	197
ポンブカロリーメーター	17

ま

マーガリン類	148
まいたけ	83
マイタケDフラクション	85
まいわし	115
撒き塩法	182
マグネシウム	23, 71, 79
まさば	116
マスタード	160

まだい	116
マッシュルーム	84
まつたけ	83
マツタケオール	84
抹茶	165
マデイラ	197
豆かん	63
豆類	56
マルチトール	53
丸麦	38
マンガン	23
マンニトール	87

み

ミートタイプ	103
ミオグロビン	101, 111
ミオシン	98, 109
みそ	198
みつ豆	63
ミネラル	23
みょうばん	46
みりん	200
ミロシナーゼ	71

む

むかご	46
無機質	23
無菌充填法	123
無脂乳固形分	118
無脂肪牛乳	122
無洗米	35
無毒性量	185
むね	105
無発酵パン	177

め

メイクイン	42
メース	158
メチルコバラミン	25
滅菌	123
メト化	101
メトミオグロビン	101
メトミオグロモージェン	101
メナキノ	25

メナキノ	25
メナキノ	25
メラニン	113
メラノイジン	49
メリクロン	209
めん類	37, 177

も

もち米	34
もち種	39
モネリン	55
もも [牛肉]	103
もも [豚肉]	104
もも [鶏肉]	105
もやし	76
モラセス (モラッセス)	156
モリブデン	23

や

ヤーコン	48
焼麴	38
焼干し	181
焼みょうばん	67
野菜	68
やまといも	46
やまのいも	41, 46
ヤマブシタケ	83
ヤラビン	46

ゆ

有機酸	23
油脂	135
油中水滴型	174
油中水滴型エマルジョン	121
輸入牛肉	102

よ

葉菜	69, 74
葉酸	25
ヨウ素	23
ヨウ素価	140
ヨーグルト	124, 201
抑制効果	153
撚り延べ式	177

ら

ラード	146
ラードタイプ	103
ライ麦	40
ラクターゼ	120
ラクトース	120
ラクトース分解乳	120
ラクトフェリン	119, 128
落花生	67
ラテブラ	126
ラフィノース	60
卵黄	126
卵黄係数	130
卵殻	126
卵殻部	126
卵殻膜	126
藍藻類	86, 89
卵白	126
ランプ	103

り

陸稲米	34
リグナン	143
リグニン	71
リコペン	72, 75
リコンデショニング	178
リシン (リジン)	34, 57
リゾチーム	128
リナマリン	48, 58

リノール酸	141, 145
リブロース	103
リベチン	127
リベリカ種	166
リボフラビン	25, 129
リモニン	156
リモネン	79
粒溝	35
利用可能炭水化物 (質量計)	22
利用可能炭水化物 (単糖当量)	21
緑黄色野菜	29, 71
緑藻類	86, 89
緑茶	163, 165
緑豆	63
リン	23
臨界温度	213
臨界点	213
リンゴ酸	79
リン酸カルシウムクラスター	119
林産食品	13

る

ルチン	40, 73
ルテイン	67, 72, 74, 129

れ

冷却	173
冷凍食品	183
冷凍やけ	183
レクチン	57, 61

レシチン	60, 110, 128
レタス	74
レチノール	24
レチノール活性当量	24
レッドペッパー	159
レトルト食品	183
レトルトパウチ食品	183
レトルト米	35
レバウジオシドA	55
れんこん	75
レンチオニン	82
レンチナン	82
練乳	123
レンニン	121, 207
レンネット	207

ろ

ロース	104
ロース芯	103
六条大麦	38
ロスマリン酸	159
ロブスタ種	166

わ

ワイン	196
わかめ	87
ワキシー種	39
和牛	102
わさび	160
ワックスエステル	110