索　引

数字

1-オクテン-3-オール 142
5′-アデニル酸 144
5′-グアニル酸 144

欧文

α化 103
α-でん粉 103
β-アミラーゼ 123
β-脱離 132
β-ラクトグロブリン 173
CA貯蔵 28
Deep fry 80
HMペクチン 131
HTST 175
IH調理器 80
LDL 167, 171
LMペクチン 131
LPガス 68
LTLT 175
MA貯蔵 28
O/Wエマルション 173, 175
RNA 144
SDGs 202
Shallow fry 80
Sous-vide 86
UHT 175
W/Oエマルション 177

和文

あ

和え物 129
赤身魚 152
あく抜き 63
揚げる 77
味 35
味付け 93
あずき 121
圧搾 67
圧縮変形 47
圧力鍋 74
油通し 77, 79
油の劣化 79
アミノカルボニル反応 105, 124, 174
網目構造 167
アミロース 103, 117
アミロペクチン 103, 117
アレルギー対応方針 212
餡 124
あんかけ 119
安定性 169
アントシアニン 137, 140
餡粒子 125

い・う・え

イオン水和 20
いか 161
閾値 39
炒める 76
いも類 121
いんげん豆 121
インディカ種 102
打ち粉 120
うどん 113
うま味 38
うま味調味料 92
うるち種 102
うるち米 102, 107
曳糸性 120
栄養素 207
えび 161
エルゴステロール 142
塩化ナトリウム 24
塩蔵 24
えんどう 121
塩味 37

お

応力 46, 47
オーバーラン 176
おこわ 107
押し切り 65
落とし切り 65
落とし蓋 73
オノマトペ 42
オフ応答 37
オボアルブミン 166
オボトランスフェリン 166
オボムチン 166
温度係数 25

か

解硬 155
会席料理 186, 187
懐石料理 186, 187
解凍 67, 68
界面膜 169
香り 41
化学的測定 53
化学的特性 35
化学的膨化 114, 115
かきたま汁 119
架橋結合 152
拡散 94, 135, 136
撹拌 66
ガス 68
ガスコンロ 69
カスタードクリーム 120
カゼイン 172
可塑性 177
学校給食 211
学校給食衛生管理基準 213
学校給食実施基準 211
学校給食法 211
褐藻類 144
カニ穴 105
加熱 25
加熱操作 13
加熱調理 68
加熱用器具 69
粥 106
から揚げ 78
カラギーナン 149
カラギーナン溶液 179
過冷却 29
カロテノイド 137
変わり飯 105
環境的要因 45
乾式加熱 25, 72, 75
緩衝作用 90
緩衝性 91
換水値 109
間接焼き 75, 76
乾燥 21, 23
乾燥餡 125
寒天 146
寒天溶液 179
官能評価 54
緩慢凍結 29
甘味 35

き

気液界面 166, 169
機器分析 53
黄大豆 127
きのこ 142
きのこ類 142
起泡性 167, 169, 175
基本味 35

客観的評価 52, 53
客観的要因 35
吸湿 21
急速解凍 68
急速凍結 29
牛乳 174
求肥 107
凝固温度 168
凝固性 167
凝固点降下 28
行事食 107, 189
凝集 167
凝縮熱 74
強制対流 71
強制対流式オーブン 76
郷土料理 186
強力粉 108, 110
魚介類 151
極性分子 20
魚類 151
筋形質 152
筋形質たんぱく質 152
筋原線維 152
筋原線維たんぱく質 152
筋節 152
筋線維 152
ぎんなん 122

く

空冷 67
くず桜 120
くず餅 120
果物 129
果物類 129
クッキー 116, 178
クックチル 85
クックフリーズ 86
クラスター 20
くり 122
グリアジン 109
クリーミング性 177
クリーム 175
グルテニン 109
グルテン 109, 110, 178
黒大豆 127
クロロゲン酸 124
クロロフィル 137

け

桂皮酸メチル 143
結合水 20
結合組織 152
結着性 159
ゲル化 134, 166, 167
ゲル化材料 146, 163, 179
健康増進法 204
健康日本21 204
検知閾値 39
玄米 102

こ

合一 169
麹 31
香辛料 93
紅藻類 144
口中調味 193
酵母 116
高メトキシルペクチン 131
高野豆腐 128
凍り豆腐 128
糊化 103, 118
糊化でん粉 103
コク 44
こし餡 125
こすり洗い 62, 63
固体脂含量 178
骨格筋 152
ごま豆腐 120
五味 35
小麦粉 108
米 102
米粉 107
コラーゲン 152, 157
コラーゲン線維 152
コロイド 172
衣 120
衣揚げ 78
こわ飯 107
混合 66
献立作成 208, 211
こんにゃくいも 123
混捏 67

さ

最大氷結晶生成帯 29
殺菌 26
さつまいも 122
さといも 121
砂糖 86
さらし餡 125
三重らせん構造 152
酸味 36

し

塩抜き 63
直火焼き 75
識別試験法 55
嗜好型評価 54
死後硬直 154
脂質 153
脂質酸化 21
自然乾燥 23
自然対流 71
自然対流式オーブン 76
持続可能な開発目標 202
七分つき米 102
湿式加熱 25, 72
渋切り 125
霜降り 156
じゃがいも 122
尺度またはカテゴリーによる試験法 55
ジャポニカ種 102
シュー 114
宗教 189
シュウ酸カルシウム 121
自由水 20
重曹 115
重量変化率 206
主観的評価 52, 54
主観的要因 35, 44
熟成 154, 155
種実類 121, 122
酒類 91
正月 189
上新粉 107
精進料理 186
脂溶性 137
しょうゆ 90
ショートニング性 177
食育基本法 204
食育推進基本計画 204
食塩 89
食事計画 13, 14
食酢 91
食品加工 14
植物性脂肪クリーム 175
白玉粉 107
白身魚 152
新奇恐怖 45
真空調理 86
人工乾燥 23
親水性 25
浸漬 63
伸長変形 47
新調理システム 84
伸展 67
浸透 94, 135
浸透圧 135
心理的要因 45

す

素揚げ 78
水素結合 20, 25
炊飯 103
水分活性 20, 21
水溶性 137
水様卵白 165, 166
水冷 67
スクロース 25
すし 106
すし飯 106
スチームコンベクションオーブン 83
ずり速度 47
ずり変形 47

せ

成形 67
製造計画 14
精白米 102
生物的膨化 114, 116
西洋料理 194
生理的要因 44
赤外線 71
赤飯 107
切断 64
ゼラチン 163
ゼラチン溶液 180
せん断速度 47
せん断変形 47
潜熱 74
せんべい 108

そ

相乗効果 39
そうめん 113
藻類 144
ソース 93
疎水性水和 20
疎水性部位 167
ソラニン 121

た

対比効果 39
ダイラタント流動 120
対流 70
対流伝熱 71, 77
大量調理施設衛生管理マニュアル 213
多価不飽和脂肪酸 154
炊き込み飯 105
炊く 75
脱湿 21
多糖類 117
卵 165
卵類 165
団子 107
たんぱく質 152

ち

血合筋 152
チーズ 176
炒飯 106
チャコニン 121
中華麺 112
中国料理 194
中心温度 26
中力粉 108, 110
調味 93
調味操作 86
調味パーセント 93
調味料 86
調理 13
調理機器 80
調理食品 206
調理用エネルギー源 68
治療ガイドライン 213
チルド 28
チロシナーゼ 123

つ・て

つなぎ 120
つぶ餡 125
つぶし餡 125
低温障害 26
低密度リポたんぱく質 167, 171
低メトキシルペクチン 131, 175
定量的試験法 55
デキストリン化 120
テクスチャー 42, 46, 49
テクスチャー測定 112
テクスチャープロファイル 49
テクスチャー用語 51
テロペプタイド部位 152
電気 69
電気コンロ 70
電磁調理器 80
電磁誘導加熱 72
電子レンジ 81
伝導 70
伝導伝熱 71, 76
伝熱様式 70
天ぷら衣 113
でん粉分解酵素 103, 104
でん粉類 117

と

ドウ 109
等温吸湿脱湿曲線 22
凍結温度曲線 29
凍結貯蔵 29
糖蔵 25
豆腐 128
動物福祉 203
研ぎ洗い 63
都市ガス 68
トマトケチャップ 93

な・に

流し洗い 62
鍋 79
生餡 125
難消化性でん粉 103
におい 40
苦味 38
煮切り 89
肉基質たんぱく質 152
肉類 151
煮こみ 73
煮しめ 73
煮つけ 73
二度揚げ 79
日本食品標準成分表 206
日本人の食事摂取基準 204
日本料理 186
乳化性 167, 171
ニュークックチル 85
乳糖 172, 174
ニュートン流体 48
乳類 172
煮る 73
認知閾値 40

ぬ・ね・の

糠 102
ヌクレアーゼ 144
ヌクレオチダーゼ 144
熱体積容量 79
熱伝達率 71
熱伝導率 71
熱放射率 71
熱容量 76
練り餡 125
練る 67
粘質 122
年中行事 189
粘度 48
農耕儀礼 189
濃厚卵白 165, 166
ノンホモ牛乳 173

は

パーシャルフリージング 28
パイ 114, 177

排液 169
胚芽 102
廃棄率 206
胚乳 102
パウンドケーキ 116, 171, 178
薄力粉 108, 110
バター 177
バタークリーム 177
発煙点 79
発酵調味料 93
バッター 109
パン 116
半減深度 82
半つき米 102
半透膜 135

ひ

非加熱調理 62
非加熱調理操作 13
引き切り 65
ヒステリシス 21, 23
ひずみ 46, 47
ひずみ速度 47, 48
びっくり水 124
比熱 77
氷温貯蔵 28
ピラフ 106

ふ

風味 41
風味調味料 92
輻射 70
輻射伝熱 71, 75
含め煮 73
付着水 63
普通筋 152
物理的測定 53
物理的特性 42
物理的膨化 114
ブラウンソース 113, 120
プラネタリーヘルス・ダイエット 202
フラボノイド 137, 139
ブラマンジェ 120
ブランチング 26
ふり洗い 62
フリーズスロー 29
ブレークダウン 120
粉砕 65
分散系 166
分子ガストロノミー 32
分子間相互作用 167
分子調理 32
粉質 122
分析型評価 54

へ

ベーキングパウダー 115
ペースト 109
ペクチン 131, 175
ペクチンメチルエステラーゼ 122
変性 166
変調効果 39

ほ

ホイップ 176
膨化 114
放射 70
放射伝熱 71, 75
膨潤 63
膨潤糊化 178
飽和脂肪酸 153
ホエイたんぱく質 172, 173
ホスファターゼ 144
ポリフェノール 138
ホワイトソース 113, 120
本膳料理 186

ま

磨砕 65
マスキング 42
混ぜ洗い 63
豆類 121, 124
マヨネーズ 171
マルトース 123

み

ミオグロビン 160
ミオシン 159
味覚障害 40
味覚変容物質 39
水と油の交換 77
みそ 90
味蕾 35
みりん 89
みりん風調味料 89

む・め・も

迎え塩 63
無形文化遺産 186
蒸す 74
無洗米 108
滅菌 26
メト化 161
もち 107
もち米 102, 107
もち種 102
もみ洗い 63

や

焼き菓子 116
焼く 75
約束食事箋 213
野菜 129
野菜類 129
やまのいも 121
ヤラピン 123

ゆ・よ

誘電加熱 72, 82
誘電損失係数 82
誘導加熱調理器 80
油水界面 167, 171
ゆでる 72
湯通し 26
ヨーグルト 176
抑制効果 39
寄せ物 129
呼び塩 63

ら

ラムスデン現象 174
卵黄 166
卵黄膜 165
藍藻類 144
ランナウェイ現象 82
卵白 166

り・る

リボ核酸 144
リポたんぱく質 167
流体 48
流動 48
両親媒性 167
緑藻類 144
履歴現象 23
ルウ 113

れ・ろ

冷却 67
冷却貯蔵 26
冷蔵 26
冷凍 28, 29
レオロジー 46
レジスタントスターチ 103
レンチオニン 143
練乳 176
老化 103
老化でん粉 103
ろ過 67

わ

和食 186
わらび餅 120