



惣菜管理士養成研修テキスト

# 総 索 引



一般社団法人 日本惣菜協会

# 総 索 引

級	科目	テキスト
1	1	惣菜工場のHACCP管理
1	2	冷凍食品の技術
1	3	応用栄養学
1	4	食品の官能評価
1	5	労働と安全
1	6	食品工場経営論
2	1	惣菜工場の衛生管理
2	2	食品の表示と規格
2	3	食品衛生と微生物
2	4	食品の包装
2	5	原材料の貯蔵と加工食品の保存
2	6	食品添加物
3	1	惣菜概論
3	2	食品の衛生と安全
3	3	食品の原材料とその取扱い方
3	4	惣菜の調理加工
3	5	食物と栄養
3	6	食品に関する法律



# 総索引

数字	級-科目	ページ
1 : 2点識別法 (duo-trio test)		
	①-4	57
1-オクテン-3-オール	③-3	9
1次機能	③-5	3
1日摂取許容量	②-6	11, 15
1年間反復投与毒性試験	②-6	14
1類感染症	②-3	53, 56
2 : 8の原則	①-6	45
28日間反復投与毒性試験	②-6	13
2点識別法 (paired difference test)		
	①-4	57, 91, 118, 126
2点嗜好法 (paired preference test)		
	①-4	58, 92, 118, 127
2類感染症	②-3	53, 56
2時間ルール	①-1	16
2次機能	③-5	3
3 C	①-6	41
3 R	②-4	81
3-ヘキセナール	③-3	10
3次機能	③-5	3
3点識別法 (triangular test)		
	①-4	57, 93, 118, 128
3点嗜好法 (triangle preference test)		
	①-4	58
3類感染症	②-3	53, 56
4 P	①-6	39
4類感染症	②-3	53, 56
5'-イノシン酸	③-3	49
5'-グアニル酸	③-3	34
5 S	③-1	76
5手順	①-1	30
5類感染症	②-3	53, 56
70S型リボソーム	②-3	127
7 S	③-1	76
7つの「O」(オー)	①-6	48
7-デヒドロコレステロール		

	①-3	51
7原則	①-1	33
90日間反復投与毒性試験	②-6	13

A	級-科目	ページ
ABC分析	①-6	49
Action	①-6	104
ADI	②-6	11, 15
AIDMA (アイドマ) 理論	①-6	104
AMTULモデル	①-6	104
ATP	③-3	36, 47
ATP (Adenosine Triphosphate)		
	②-5	43
Attention	①-6	104
AV	②-2	44
	③-1	65
Aw	②-5	4
A型肝炎ウイルス	②-3	97

B	級-科目	ページ
BGLB培地	②-3	129
BHA	③-2	107
BHT	③-2	107
BMI (Body Mass Index)	①-3	5, 46, 54
	③-5	50
BMR概念モデル	①-4	8
Brix (ブリックス)	③-1	63
BSE (牛海綿状脳症状)	①-1	52
BSE問題	③-2	128

C	級-科目	ページ
CAS (Cells Alive System)		
	①-2	62
CA貯蔵	③-3	30
CA貯蔵 (Controlled Atmosphere Storage)		
	②-5	49, 51, 53
CCP	①-1	3, 37
CCP決定系統樹	①-1	38
CFU	③-2	142
CIP	③-2	66

CODEX	③-2	9
CODEX委員会	②-6	7, 17

D	級-科目	ページ
daily (common) dish	③-1	2
delicatessen (デリカテッセン)	③-1	2
Desire	①-6	104
DEXA (DXA) 法	①-3	46, 55
DHA	③-3	61
DHA (ドコサヘキサエン酸)	③-1	30, 31
dl- $\alpha$ -トコフェロール	③-2	107
D値	①-1	52
	③-2	77
d-リモネン	③-3	10

E	級-科目	ページ
E. coliの試験法	②-1	36
ECテスト	②-3	129
EC培地	②-3	129
EMP経路 (Embden Meyerhof Parnas pathway)	②-5	42
EOG殺菌	②-4	67
E番号	②-6	8

F	級-科目	ページ
F <sub>0</sub> 値	①-1	52
FAO	②-6	7, 17
	③-2	140
FAT TOM	①-1	14
Food code	①-1	52
Frequency	①-6	52
F検定	①-4	102
F値	①-1	52
F-分布	①-4	79

G	級-科目	ページ
GMP (Good Manufacturing Practice)	①-2	43

H	級-科目	ページ
H.M.R. (ホーム・ミール・リプレースメント)	③-1	2, 18

HA&CCP決定シート	①-1	35, 54
HACCP	①-1	3
	②-1	1
	③-1	14
HACCPチーム	①-1	30
HACCP方式	②-4	36
HACCPマスターシート	①-1	35, 59
HAP (動物性タンパク加水分解物)	③-1	26
HAP (動物タンパク加水分解物)	③-4	51
HEPAフィルター	②-4	63
HMP経路 (Hexose Mono-phosphate Pathway)	②-5	43
HTST殺菌法	③-2	80
HUT	①-4	56
HVP (植物性タンパク加水分解物)	③-1	26
HVP (植物タンパク加水分解物)	③-4	51

I	級-科目	ページ
IgE抗体	①-2	18
Interest	①-6	104
IPA	③-3	61
IPA (イコサペンタエン酸)	③-1	30, 31
IQF	①-1	28
IT	①-6	111

J	級-科目	ページ
JAS規格制度	②-4	77
JAS法	②-2	3, 28, 52
	②-4	75, 77
	③-6	2
JECFA	②-6	7, 17

K	級-科目	ページ
KJ法	①-4	43
K値	②-3	40
	③-3	48

L	級-科目	ページ
LD <sub>50</sub>	③-2	142

L-グルタミン酸ナトリウム	③-2	117
L-フェニルアラニン	③-3	69

M	級-科目	ページ
MAP (Modified Atmosphere Packaging) 貯蔵	②-5	53
Memory	①-6	104
MeV	③-2	144
Monetary	①-6	52
MPN法	②-3	128
MRI法	①-3	47, 55

N	級-科目	ページ
n-3系脂肪酸	①-3	39, 73
n-3系多価不飽和脂肪酸	①-3	39, 50
	③-5	29
n-6系脂肪酸	①-3	39, 73
n-6系多価不飽和脂肪酸	①-3	50
	③-5	29
n-ヘキサナール	②-5	19
	③-3	10
n-ペンタナール	③-3	10

O	級-科目	ページ
Opportunity	①-6	62

P	級-科目	ページ
P.P.P.要因 (Product-Processing-Packaging)	①-2	33, 40
PDCAサイクル	①-6	2, 31
pH	②-3	127
	②-4	26, 46
	③-4	47
pH調整剤	②-6	24
pH計	③-1	65
PLC (製品ライフサイクル)	①-6	69
PLD (Product Liability Defense)	②-4	70
PLP (Product Liability Prevention)	②-4	70
PL法	②-4	68
	③-6	2, 35

POV	②-2	44
ppb	②-3	129
	③-2	142
ppm	②-3	129
	③-2	142
PS (Product Safety)	②-4	70
PSE	①-4	62

Q	級-科目	ページ
QDA法 (quantitative descriptive analysis) :		
定量的記述分析	①-4	61

R	級-科目	ページ
Recency	①-6	52
RFM分析	①-6	52

S	級-科目	ページ
SD尺度	①-4	50
SD法 (Semantic Differential Method : 意味微分法)	①-4	60, 118
SOP	①-1	24
SSOP	①-1	25
Strength	①-6	62
SV	③-5	13, 15
SWOT分析	①-6	62

T	級-科目	ページ
T.T.T. (Time Temperature Tolerance)	②-5	36, 37
T.T.T.要因 (Time-Temperature-Tolerance)	①-2	33, 40
TCA回路 (Tricarboxylic acid cycle)	②-5	43
TCAサイクル	③-5	26
Threat	①-6	62
t検定	①-4	95, 100
t-分布	①-4	78

U	級-科目	ページ
UHT (超高温)	②-4	63, 67
UHT殺菌法	③-2	80
UHT法	③-3	54

V	級-科目	ページ
V.A (レチノール)	③-5	44
V.B <sub>1</sub> (チアミン)	③-5	44
V.B <sub>12</sub> (コバラミン)	③-5	45
V.B <sub>2</sub> (リボフラビン)	③-5	44
V.B <sub>6</sub> (ピリドキシン)	③-5	45
V.C (アスコルビン酸)	③-5	45
V.D (カルシフェロール)	③-5	44
V.E (トコフェロール)	③-5	44
V.K	③-5	44
VBN	③-3	48
VNC (viable but nonculturable) 細菌	②-3	25

W	級-科目	ページ
Weakness	①-6	62
WHO	②-6	7, 17
	③-2	140
WHO (世界保健機関)	③-5	1
WHO憲章	①-3	2

X	級-科目	ページ
X線吸収法	①-3	46
X線検出器	③-2	43

Z	級-科目	ページ
Z値	①-1	52
	③-2	77

あ	級-科目	ページ
アール	②-1	21, 73
アイオノマー樹脂	②-4	42
あえ衣	③-4	9
和え物	②-2	43
	③-1	8
青葉アルコール	③-3	9
赤カビ病	②-3	107
アク	③-4	12
あく	③-3	27
悪性新生物 (がん)	①-3	3, 51
	③-5	56
悪玉コレステロール	③-5	31
アクチニジン	③-3	33
アクチン	③-3	36

アクトミオシン	③-3	36
揚げ	③-4	22
揚げ油	③-4	22
揚げかす	②-1	34
揚げ処理	②-1	34
	②-2	44, 45
揚げ煮	③-4	18
揚げ物	②-2	43
揚げ物 (フライもの)	③-1	7
浅漬	③-4	44
味	②-3	42
	②-5	23, 63
味付け乾品	③-3	49
亜硝酸塩	②-5	67
小豆	③-3	22
アスコルビン酸酸化酵素	②-5	19
	③-3	29
アスタキサンチン	③-3	7, 46
アスタシン	③-3	7, 46
アスパルテーム	③-3	66, 69
アセトアルデヒド	③-3	47
アセプティックフード (Aseptic Food)	②-4	63
アデノシン三リン酸	③-3	36
アドイン方法	①-4	85
アナフィラキシー	①-3	60
アナフィラキシーショック	①-2	18
アニサキス	①-1	9
アニサキス (Anisakis)	②-3	100
亜ヒ酸	③-2	141
アフォーダブル・プライス	①-6	77
アブラソコムツ	③-2	126
アフラトキシン	②-3	105
油、水2層フライヤー	③-1	57
油焼き	③-4	25
油焼け現象	②-4	26
アブラヤシ	③-3	62
あぶる	③-4	26
甘味	①-4	14
アミノ・カルボニル反応	③-3	10, 22, 73
アミノカルボニル反応	①-2	35
アミノ酸	①-4	14

アミノ酸価 (アミノ酸スコア)			
	③-5	.....	36
アミノ酸評点パターン	③-5	.....	37
アミノ酸プール	③-5	.....	35
アミノバレリアン酸	③-3	.....	47
網焼き	③-4	.....	24
アミラーゼ	③-3	.....	17, 29
	③-4	.....	28
アミロース	③-1	.....	28
	③-3	.....	12
	③-5	.....	23, 25
アミロペクチン	③-1	.....	28
	③-5	.....	23, 25
	③-3	.....	12
あめ煮	③-4	.....	18
あら熱	③-1	.....	53
粗利益率	①-6	.....	24
粗利益率ミックス	①-6	.....	77
アリシン	③-3	.....	10
亜硫酸ナトリウム	②-5	.....	57
アリルイソチオシアネート蒸散剤 (徐放剤)			
	②-4	.....	24
アルカーゲン方式 (arcagen system)			
	②-5	.....	51
アルカリ性洗剤	③-2	.....	66
アルカリ度	③-4	.....	48
アルキル化剤	③-2	.....	87
アルキルジアミノエチルグリシン塩酸塩			
	③-2	.....	70
アルキルベンゼンスルホン酸塩 (ABS)			
	③-2	.....	69
アルギン酸	③-3	.....	35
アルコール	①-3	.....	43
	③-3	.....	9
アルコール類	③-2	.....	85
アルデヒド類	③-3	.....	10
$\alpha$ -グルコース	③-5	.....	23, 24
$\alpha$ -デンプン	③-3	.....	14, 73
$\alpha$ -ラクトグロブリン	③-3	.....	53
$\alpha$ -リノレン酸	③-5	.....	29
アルミ蒸着	②-4	.....	58
アルミナ蒸着	②-4	.....	58
アルミノケイ酸塩 (ゼオライト)			
	③-2	.....	71
アレルギー様食中毒	②-3	.....	95
アレルギー	①-1	.....	5, 11, 22
	①-2	.....	18
	①-3	.....	60, 61
アレルギー (アレルギー物質)			
	②-2	.....	25, 37
アワビ中毒	③-2	.....	127
あん	③-3	.....	23
アンケート調査	①-4	.....	43
アンスラニル酸メチル	③-3	.....	10
安全・衛生委員会	①-5	.....	9
安全衛生推進者	①-5	.....	11
安全管理者	①-5	.....	10
安全係数	②-2	.....	54
安全係数率	①-2	.....	42
安全性評価	②-6	.....	11
安全率	①-6	.....	15
アンゾフ	①-6	.....	42
安定剤	②-4	.....	12
	②-6	.....	38
アントシアナーゼ (Anthocyanase)			
	①-2	.....	35, 46
アントシアニン	③-3	.....	5, 6, 22, 73
アントシアニン (Anthocyanin)			
	①-2	.....	35, 46
塩梅 (あんばい)	③-4	.....	39
アンモニア	③-3	.....	47
アンモニア臭	②-4	.....	25
	③-3	.....	10
<b>い</b>			
	級-科目		ページ
イオウ (S)	③-5	.....	39, 41
易開封性	②-4	.....	82
胃がん	①-3	.....	3
移行乳	①-3	.....	23
イコサペンタエン酸	③-3	.....	46, 50, 61
イコサペンタエン酸 (IPA)			
	①-3	.....	39
	③-5	.....	29
イシナギ肝中毒	③-2	.....	126
医師による面接指導	①-5	.....	35
異臭	②-4	.....	30
移臭	③-3	.....	73
異臭防止対策	②-4	.....	31



異性化	③-3	68
異性化糖	③-3	68
	③-4	49
異性体	③-2	141
イソフラボン	③-3	20
炒め物	②-2	43
	③-1	7
一意性の係数 $\zeta$	①-4	115
I型糖尿病（インスリン依存性）	①-3	48
	③-5	53
一元配置分散分析	①-4	102, 103
位置効果	①-4	53
一次機能	③-3	2
一汁三菜	③-5	3
一巡三角形	①-4	115
イチョウイモ	③-3	19
いちょう切り	③-4	32
胃腸障害	①-3	43
一括名	②-2	35, 36
一酸化炭素中毒	①-5	50, 51
逸脱	①-1	43
一対比較法（paired comparison test）	①-4	59, 115, 118
一般飲食物添加物	②-6	3
一般細菌数	②-1	37
一般生菌数	②-4	49
一般的衛生管理	②-1	1
一般的衛生管理プログラム	①-1	23
一般毒性試験	②-6	13
遺伝子組換え食品	①-2	19
	②-2	25
	③-2	131
遺伝子組換え不分別	②-2	26, 27
移動はしご	①-5	17
糸引き	②-3	42
糸引き納豆	③-3	22
井戸水	②-1	29, 32
	②-2	45, 46
胃内滞留時間	③-5	21
イニシエーション（誘発、引き金作用）	①-3	52
イヌリン	③-3	23

イノシン酸	③-3	36
イノシン酸ナトリウム	③-3	8
易裂き性	②-4	82
異物	②-4	34
	③-2	21
異物混入	③-2	27
異物試験法	③-2	38
異物除去機	③-1	54
易分解性プラスチック	②-4	81
いも類	③-3	18
	③-5	27
煎り酒	③-4	21
いり煮	③-4	18
医療食	②-4	61
陰イオン（アニオン）界面活性剤	③-2	68
インディカタイプ	③-4	14
咽頭	①-4	17
インピーダンス法	①-3	46, 55
飲用適	②-2	45

## う

級-科目	ページ	
ウイルス	①-1	6
	②-1	46
	②-3	24
ウインタリング	③-3	22, 64
五香粉（ウーシャンフェン）	③-4	53
ウェルシュ菌	①-1	8
ウェルシュ菌（ <i>Clostridium perfringenes</i> ）	②-3	86
うさぎ肉	③-3	43
牛海綿状脳症（BSE）	②-3	112
肉食	③-1	18
内箱（袋等を含む）包装	①-2	60
うちもも	③-3	38
移り香	②-4	31
うま味	①-4	14
	③-4	40, 50
旨味成分	③-3	8
うま味調味料	③-3	36
売上原価	①-6	31
売上総利益	①-6	31
売上高	①-6	11

売上高対人件費比率	①-6	32
売上高対総利益率	①-6	33
うるち米	③-1	28
	③-3	12
上澄み吸収価格設定	①-6	90
運転開始の合図	①-5	13
運転基準	①-1	40
運転停止措置	①-5	14
運動・栄養・休養	③-5	1
運動習慣	①-3	11
運搬	②-1	10

え	級-科目	ページ
エアシャワー	②-1	73
エアブラスト解凍庫	①-2	50
営業	③-6	12
営業者	②-1	39
	③-6	13
営業利益	①-6	31
エイコサペンタエン酸 (EPA)	①-3	39
衛生管理	③-1	60
衛生管理技術	②-5	59
衛生管理者	①-5	10
衛生管理体制	②-1	39, 47, 54
衛生指標細菌	②-3	28
衛生標準作業手順	①-1	25
栄養	①-1	14
	②-3	10, 23
栄養アセスメント	①-3	53
栄養機能食品	③-3	11
栄養強化	②-2	36
栄養強化剤	②-6	41
栄養細胞	②-5	64
栄養障害	①-3	30, 35
栄養成分	②-2	18
栄養素	②-4	27
	③-5	11
栄養素摂取量	①-3	17
疫学	③-2	140
液体解凍	②-5	33
液体窒素	②-5	32
液体窒素凍結法 (liquid nitrogen freezing)	②-5	32

液糖	③-1	27
	③-4	49
駅ナカ店	③-1	72
エキネノン	③-3	7
液胞 (Vacuole)	①-2	46
エクセル関数	①-4	86
エステル	③-3	9, 10
エステル価	③-2	53
エステル交換	③-3	64
エストロゲン	①-3	51
エスニック惣菜	③-1	5
エタノール蒸散剤 (徐放剤)	②-4	24
えだまめ	③-3	20
エチルアルコール (エタノール)	②-5	7, 43, 68
エチレン	②-5	50
エチレン吸着剤・分解剤	②-4	24
エチレンビニルアルコール共重合フィルム (EVOH)	②-4	15
エネルギー	①-3	33, 38, 42
	③-3	4
エネルギーの摂取量	①-3	16
エブリデイ・ロー・プライス	①-6	77
エラスチン	③-3	35
エリスリトール	③-3	66, 68
エルゴステロール	③-3	34
エルシニア・エンテロコリチカ ( <i>Yersinia enterocolitica</i> )	②-3	88
エロモナス	②-3	92
塩化マグネシウム	③-3	21
塩乾品	③-3	49
塩蔵法	③-3	50
嚥下障害	①-3	43
延伸フィルム	②-4	14
塩素 (Cl)	③-5	39, 40
塩蔵品	②-3	44
塩素化合物	③-2	85
塩素ガス中毒	①-5	49
円卓法	①-4	56
塩味	③-4	39, 40

お	級-科目	ページ
オイゲノール	③-3	9
黄色ブドウ球菌	①-1	7
	②-1	36, 37
	③-1	66
黄変米	②-3	108
オープンシステム	①-4	56
大麦	③-3	17
おかず	②-2	16
オキシガード	②-4	60
オキシトール方式 (oxytal system)	②-5	53
オキシミオグロビン	①-2	35
	②-5	58
	③-3	6
オクラトキシンA	②-3	107
オゴノリ	③-2	123
押出しラミネートフィルム	②-4	17
汚染作業区域	②-1	17, 18, 31
	③-1	67
汚染物の集積場所	①-5	19
オゾン	②-5	50
おたふく豆	③-4	18
落としぶた	③-4	18
オリゴ糖	③-1	29
	③-3	69
オルソネーザルアロマ	①-4	18
オレンジ色食材	③-4	37
温燻	③-3	49
温蔵温度帯	③-1	71
温度	①-1	15
	②-3	12, 22
	③-2	57, 106
温度感覚	①-4	20
温度管理技術	②-5	59
温度係数 (Q <sub>10</sub> )	②-5	36, 44

か	級-科目	ページ
海外派遣労働者の健康診断	①-5	34, 38
外観観察	③-2	42
概日リズム (サーカディアンリズム)	①-3	57

回収	②-1	7
外食	①-3	40
海藻類	③-3	35
回虫 ( <i>Ascaris lumbricoides</i> )	②-3	100
回転粘度計	③-1	66
解凍 (defrosting, thawing)	②-5	33
解凍	③-3	77
解凍 (Thawing)	①-2	45
解凍工程	①-2	48
解糖作用 (glycolysis)	②-5	42
解凍装置	①-2	49
解凍トンネル	①-2	51
カイ二乗検定	①-4	94
$\chi^2$ (カイ二乗) ー分布	①-4	78
外部環境	①-4	13
界面活性剤	③-2	66, 86
界面活性作用力	③-2	62
カウプ指数	①-3	54
価格	①-6	74
化学合成品	③-2	26
化学性食中毒の予防	③-2	117
価格戦略	①-6	38, 74
価格ゾーン	①-6	78
価格弾力性	①-6	81
化学的危害	②-4	33
化学的作用力	③-2	63
化学的消化	③-5	19, 20
化学的ハザード	①-1	5, 10, 21
化学的要因	①-4	13
化学物質	①-5	5
価格ライン	①-6	78
価格レンジ	①-6	78
カキ	③-3	46
蝸牛	①-4	19
家きん	③-3	35
核 (nucleus)	②-3	8
角砂糖	③-3	67
核酸	①-4	14
核酸関連物質	③-3	48
隠し包丁	③-4	30
拡大表記	②-2	39
学童期	①-3	28
角煮	③-4	19
確率 (probability)	①-4	65

確率分布	①-4	71	家兎	③-3	35
確率変数	①-4	71	加糖	①-2	15
家計調査年報	①-6	49	果糖 (フルクトース)	③-5	23
加工者	②-1	38	果糖	③-3	32
加工食品	②-2	4, 9	果糖ぶどう糖液糖	③-3	68
加工助剤	②-2	36	カドミウム	③-2	18
加工所所在地	②-1	38	カニ泡	②-1	34
加工デンプン	③-1	29, 38, 40		②-2	44
過酸化脂質	②-5	19	加熱	①-1	19
過酸化水素	②-4	5, 66, 67		②-3	47
	②-5	63, 65, 67		②-4	26, 43
過酸化水素殺菌	②-4	67	加熱後摂取	②-2	47
過酸化物	②-5	18	加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱)		
	③-2	85		①-2	15
過酸化物価	②-1	33, 37	加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱以外)		
	②-2	44		①-2	15
	③-2	53	過熱蒸気殺菌法	③-2	79
可視光線	②-4	29	加熱食肉製品	②-2	47
	②-5	15	過熱水蒸気加熱機	③-1	57
果実	③-5	8	加熱調理 (Cooking)	①-2	45
果実類	③-3	32	加熱調理食品	②-1	47
可食部	③-3	4	加熱調理惣菜	③-1	6
ガス	②-3	42	カビ	②-1	31, 37
	②-5	63		②-3	21, 103
ガス置換包装	②-4	36, 41, 55		②-5	10, 20, 64
ガス置換包装方法	②-4	8		③-3	71
ガス等の発散の抑制	①-5	19	カビ毒	①-1	10
カズノコ	③-3	46		②-3	103
カゼイン	③-3	52		③-2	18
画像による外観検査	③-2	44	カプサイシン	③-3	8
可塑剤	②-4	12	株式時価総額	①-6	66
型打ち抜き機	③-1	57	株主資本等変動計算書 (S/S)		
片側検定	①-4	80		①-6	25
片側尺度	①-4	48	芽胞	③-2	143
家畜	③-3	35	芽胞 (spore)	②-3	8
かつお節	③-3	49	芽胞菌	②-4	25
	③-4	50		③-1	6, 52
学校給食	①-3	32	加法定理	①-4	66
活性型ビタミンD	①-3	51	ガムベース	②-6	40
カット調理	③-4	29	空揚げ (唐揚げ)	③-1	7
カップリングシュガー	③-3	69	からいり (乾煎り)	③-4	21
褐変反応	①-2	35	カラギーナン	③-3	35
カテキン	③-3	8	ガラクタン	③-3	19
カテゴリー尺度	①-4	48	カラザ	③-3	58

カラスミ	③-3	46
辛味	①-4	20
辛味成分	②-5	69
カリウム (K)	③-5	39, 40
カルシウム (Ca)	③-5	39, 40
カルシトニン (甲状腺ホルモン)	①-3	51
カルニチン	③-3	43
カルボキシルメチルセルロース (CMC)	③-2	72
カルボニル価	②-1	34
	②-2	44
加齢	③-5	49
カロチノイド	①-2	35
カロテノイド	③-3	5, 7, 25, 59
カロテン類	③-3	5
間隔尺度	①-4	47, 83
感覚用語	①-4	39
甘化現象	②-5	49
換気装置	②-1	25, 31
環境殺菌剤	③-2	85
環境制御技術	②-5	49
環境ホルモン	②-4	82
関係湿度	①-2	34, 51
還元型アスコルビン酸	②-5	30
感受性	②-3	131
	③-2	140
緩衝材	②-4	24
間食	①-3	26
甘シヨ糖	③-4	49
かんすい	②-6	22
	③-3	17
かん水	③-4	48
間接的要因	①-4	13
間接費	①-6	20
間接焼き	③-1	8
完全解凍時間	①-2	48
感染症法	②-3	50
	③-2	9
乾燥	②-3	48
肝臓がん	①-3	3
乾燥剤	②-4	23
乾燥剤 (吸湿剤)	②-4	28
乾燥品 (干物)	②-3	43

缶詰類	③-3	50
寒天	③-3	35
感電事故の防止	①-5	15
ガントチャート	①-6	25
乾熱	②-4	43
官能検査	②-2	50, 55
	②-3	41
	③-1	62
官能的判定	②-5	61
カンピロバクター	①-1	7
カンピロバクター ( <i>Campylobacter jejuni/coli</i> )	②-3	78
乾麩	③-3	17
陥没 (pitting)	②-5	45
γ-ウンデカラクトン	③-3	10
ガンマ (γ) 線	③-2	142
γ線	③-3	19
緩慢凍結	①-2	37
	③-3	75
甘味	③-4	40, 49
甘味成分	③-3	7
甘味度	③-5	23
甘味料	②-2	35
	②-6	35
	③-3	66
肝油	③-3	46
管理会計	①-6	3
管理区分	①-5	30, 31
管理濃度	①-5	30, 31
簡略名	②-2	35

## き

	級-科目	ページ
黄色食材	③-4	37
擬果	③-3	32
機械加工	③-1	44
機械的圧着法	②-4	38
機械的消化	③-5	19, 20
機械的障害	②-5	45
危害要因	①-1	3
ギガヘルツ (GHz)	③-2	143
機器同定試験	③-2	42
企業会計	①-6	2
企業戦略論	①-6	42
器具	③-6	12

器具及び容器包装の規格	③-6	15		③-3	37
器具及び容器包装の規格基準			救急用具	①-5	23
	②-4	83	休憩設備	①-5	22
期限表示	②-2	13, 49	牛サーロイン (Sir loin)	③-3	38
気孔	②-5	42	吸湿剤	②-4	23
記号効果	①-4	54	給食従業員の検便	①-5	34, 38
キサントフィル	③-3	59	給水	②-1	32
キサントフィル類	③-3	5	給水設備	②-1	28
基質成分	②-5	65	急速凍結	①-2	3, 37
基質特異性	②-5	19		③-3	75
希少性	①-6	113	牛そともも (Outside round)		
キシリトール	③-3	66, 68		③-3	38
寄生虫	①-1	9	牛トレサビリティ法	③-6	63
寄生虫症	②-3	98	牛肉	③-3	36
気積・換気	①-5	21	牛乳	②-3	45
基礎食品群	③-5	8		③-5	15
基礎代謝	③-5	47	牛ばら (Flank plate)	③-3	38
基礎代謝量	③-5	47	牛ヒレ (Filet)	③-3	38
既存添加物	②-6	3, 20, 47	牛もも (Inside round)	③-3	38
喫煙	①-3	12	休養室	①-5	22
絹ごし豆腐	③-3	21	牛ランプ (Rump)	③-3	38
きのこ類	③-3	34	キュウリアルコール	③-3	9
キノコ中毒	③-2	120	牛リブローズ (Rib loin)	③-3	37
揮発性塩基窒素	③-3	48	教育訓練	②-1	10
揮発性塩基窒素 (VBN)	②-3	40	共押出し多層フィルム	②-4	11, 17
揮発性窒素化合物	③-3	47	共晶点	②-5	31
基本味	①-4	14	狭心症	③-5	54
基本統計量	①-4	86, 88	競争分析	①-6	41
黄身煮	③-4	19	莢膜 (capsule)	②-3	7
帰無仮説	①-4	80	業務上疾病	①-5	1, 2, 18
キモシン	③-3	52	強力粉	③-3	16, 17
キモトリプシン	③-5	34	魚介類	②-5	56
脚立	①-5	17		③-3	44
キャッサバ	③-3	20	魚介類の洗浄・殺菌	③-2	96
キャッシュ・フロー	①-6	36, 66	極低温微生物 (Cryophiles)		
キャッシュ・フロー計算書 (C/S)				①-2	36
	①-6	25	虚血性心疾患	①-3	39, 50
キャノーラ	③-3	61		③-5	54
キャリーオーバー	②-2	36	魚醤	③-4	51
キュアリング (curing)	②-5	47	魚肉ねり製品	②-2	47
嗅覚	①-4	18		②-3	44
	③-4	53	許容限界	①-1	40
牛かた (Chuck)	③-3	37	キロカロリー (kcal)	③-3	4
牛かたロース (Chuck loin)			記録	①-1	50

	②-1	7
キロジュール (kJ)	③-3	4
均質化	③-3	52
金属イオン	③-2	57
金属探知器	③-2	43

←	級-科目	ページ
グアニル酸	③-3	34
グアニル酸ナトリウム	③-3	8
グアヤク脂	③-2	107
空気解凍	①-2	50
空気清浄装置	②-1	35
空気凍結法 (sharp freezing)	②-5	32
空気冷却 (air cooling)	②-5	27
空中微生物	②-3	26
空中由来微生物	②-5	22
空也蒸し	③-4	16
クエン酸回路	③-5	26
クエン酸回路 (Citric acid cycle)	②-5	43
区間推定	①-4	81, 82
串焼き	③-4	24
くず粉	③-1	28
くず煮	③-4	19
具体的用語	①-4	39
果物	③-5	15
クチクラ	③-3	57
クチクラ層	②-5	45
	③-3	60
屈折糖度計	③-1	63
クドア・セプテンブクタータ	①-1	9
クドア・セプテンブクタータ ( <i>Kudoa septempunctata</i> )	②-3	103
組み合わせ	①-4	67
グラニュー糖	③-3	67
グラフ挿入法	②-5	6
グラム陰性	②-3	6
グラム陽性	②-3	6
グリアジン	③-3	16
クリーン化包装	②-4	49
グリコーゲン	③-3	35, 37, 39, 46, 47

グリコーゲン含量	③-3	43
グリシニン	③-3	20
グリストラップ	②-1	73
グリセリド	③-2	50
グリセリン	③-1	30
グリセリン脂肪酸エステル	③-1	49
グリチルリチン	③-3	69
クリップ	②-4	39
クリプトスポリジウム	①-1	8
クリプトスポリジウム ( <i>Cryptosporidium parvum</i> )	②-3	101
グループインタビュー	①-4	43
グルコース	③-3	32
グルコースイソメラーゼ	③-3	68
グルコノデルタラクトン	③-3	21
グルコマンナン	③-3	20
グルタミン酸	③-3	35
グルタミン酸ナトリウム	③-3	8
	③-4	50
グルテニン	③-3	16
グルテン	③-1	27
	③-3	16
車糖 (くるまとう)	③-3	67
グレイ (Gy)	③-2	143
グレーズ	③-3	76
グレーズ剤	②-6	26
グレーチング	②-1	73
クレブス回路 (Kreb's cycle)	②-5	43
クロイツフェルト・ヤコブ病 (CJD)	②-3	112
黒字倒産	①-6	36
クロロゲン酸	③-3	8
クロロフィラーゼ	①-2	35
クロロフィリド	③-3	6
クロロフィリン	③-3	6
クロロフィル	①-2	35, 46
	③-3	5, 26, 73
燻煙品	③-3	49
燻煙法 (smoking)	②-5	69

け	級-科目	ページ
経口感染症	②-3	108



鯨肉	③-3	35
経費	①-6	19
桂皮酸メチル	③-3	10, 34
景品表示法	②-2	8, 40
	②-4	76
軽量化	②-4	82
計量器	③-1	58, 62
計量法	①-2	21
	②-2	17, 62
	②-4	76
ゲオスミン	③-3	10
化粧塩	③-4	24
血圧	①-3	9, 10, 47
	③-5	51
結合残留塩素	②-2	45
結合水	③-3	71
結合水 (bound water)	②-5	4, 7
決算書	①-6	25
結晶化ポリエステル (C-PET)	②-4	21
血小板凝集	①-3	39
げっ歯類	②-5	23
血清型	②-3	130
結節性紅斑	②-3	131
結着剤	②-6	25
血中脂質	①-3	9, 10, 47
	③-5	51
血糖	①-3	9, 10, 47
	③-5	51
ケトン類	③-3	9
煙成分	②-5	69
下痢性貝毒	③-2	126
ゲル化剤	②-6	38
ケルセチン	③-3	6
減圧解凍	①-2	52
減圧貯蔵	②-5	53
減圧冷却 (vacuum cooling)	②-5	28
限界利益	①-6	9
限界利益率	①-6	9, 10, 13
ケン化価	③-2	52
原価管理	①-6	19
原価計算	①-6	2, 4
減価償却費	①-6	14, 35

原価の三要素	①-6	19
嫌気性菌	①-1	52
健康	①-3	2
	③-5	1
健康管理手帳制度	①-5	36
健康志向	③-4	6
健康診断結果の記録	①-5	34
健康診断結果の通知	①-5	35
健康診断実施後の措置等	①-5	35
健康増進法	②-2	3
	②-4	75, 78
健康日本21	①-3	5, 45, 58
	③-5	2
健康の保持増進	①-5	6, 36
検査	②-1	36
原材料の貯蔵法	②-5	25
原材料名	②-2	14
検査設備	②-1	27
原産国名	②-2	30
検収場	②-1	19
検証	①-1	45
検食	②-1	8, 36, 53
	②-2	49
原虫	①-1	8
検定 (test)	①-4	80
限定サービス	①-6	113
限定品	①-6	111
限定品マーケティング	①-6	112
原動機・回転軸等の覆い	①-5	13
ケンドール (Kendall) の一致性の係数W	①-4	113
検品	①-2	29
検便	②-1	53
玄米	③-4	14
原料原産地表示	①-2	25
原料原産地名	②-2	28
原料農産物の品位	③-4	3

## こ

	級-科目	ページ
高圧	②-3	48
高圧釜	③-1	57
高圧高温殺菌	③-4	35
高圧フライヤー	③-1	57
高温短時間殺菌	③-2	80



高温微生物 (Thermophiles)			酵母エキス	③-4	51
	①-2	36	高密度ポリエチレン (HDPE)	②-4	13
硬化	③-3	64	香料	②-6	33
硬化油	③-3	64	高齢期	①-3	41
好気性菌	①-1	52	高齢者向け食品	②-4	61
好気性細菌	②-4	38, 40	コーキング	②-1	73
好気性細菌 (aerobe)	②-3	11	コーデックス委員会	①-1	24, 53
香氣成分	①-4	18	冰糖	③-3	67
	③-3	9	凍り豆腐	③-1	27
高級アルコール系	③-2	69	コールドチェーン	①-2	33
抗菌成分	①-1	19		②-5	38
抗菌物質	②-4	27	固化	②-4	26
高血圧症	①-3	48	糊化	③-3	14
	③-5	53	顧客分析	①-6	41
抗原性試験	②-6	14	呼吸	②-5	41
広告	①-6	103	呼吸作用	②-5	41
広告論	①-6	104	呼吸熱	②-5	44
交差 (又) 主義比率	①-6	33	国際的整合性	②-6	2, 9
交差汚染	①-1	21	黒色食材	③-4	38
抗酸化剤	②-5	18	黒糖	③-3	67
こうじカビ	③-3	22, 70	黒変 (メラニンの生成)	②-5	57
硬質米	③-3	13	国民健康・栄養調査	①-3	2, 5
こうし肉	③-3	36	穀類	②-5	59
高周波型解凍装置	①-2	53	五原味	①-4	14
香辛料抽出物	②-6	34	腰壁	③-2	96
合成甘味料	③-3	66, 69	個室法 (クローズドシステム)	①-4	55
抗生物質	②-5	68		①-3	29, 34
広節裂頭条虫 ( <i>Diphyllobothrium latum</i> )	②-3	101	個食	①-3	29, 34
			孤食	①-3	29, 34
光線	③-2	57, 106	個人情報の保護	①-5	34
酵素	②-5	19	コスト・プラス法	①-6	86
	②-6	24	骨粗鬆症	①-3	44, 50
	③-2	72		③-5	55
	③-4	28	骨密度	①-3	55
酵素作用力	③-2	63	骨量	①-3	44, 50
酵素的変化	①-2	35	固定資産	①-6	26, 28
光沢剤	②-6	33	固定資産回転率	①-6	34
硬タンパク質	③-3	35, 44	固定費	①-6	5
喉頭部	①-4	16	固定費比率	①-6	14
鉍物性異物	③-2	26	コトラー	①-6	48
酵母	②-1	31, 37	コハク酸	③-3	8, 47
	②-5	20, 64		③-4	50
酵母	③-3	22, 71	コバルト (Co)	③-5	39, 41
広報活動	①-6	105			

五味	③-3	7	③-1	66
小麦	③-3	15	②-3	70
	③-5	27	②-3	93
小麦粉	③-1	37	③-2	98
米	③-3	12	①-5	21
	③-5	27	②-4	81
米粉	③-3	15	②-4	81
米トレサビリティー法	③-6	59	②-4	81
コモディティ・グッズ	①-6	78	①-3	34
コラーゲン	③-3	35	最大摂取量 (最大無作用量)	
糊料	②-6	38	①-1	11
コルク層	②-5	47	最大氷結晶生成帯	③-3 76
コレカルシフェロール	③-3	46	最大無作用量	②-6 15
コレステロール	③-3	37	最適繁殖温度帯	③-1 52
コレラ ( <i>Vibrio cholerae</i> O1、O139)			採点法 (Scoring method)	①-4 59, 118
	②-3	90	さいの目切り	③-4 32
コンタミネーション表示	②-2	39	再評価	①-1 49
昆虫	②-1	4		②-6 17
昆虫類	②-5	23	細胞質 (Cytoplasm)	①-2 46
コンテナ	②-1	30		②-3 8
コンニャクイモ	③-3	20	細胞壁 (Cell wall)	①-2 45
コンニャク粉	③-4	48		②-3 6
コンニャク米	③-4	14	財務会計	①-6 3
昆布だし	③-4	50	財務指標	①-6 31
コンベヤーの囲い等	①-5	14	財務諸表	①-6 25
コンベヤーの非常停止装置			再利用	①-1 44
	①-5	14	材料費	①-6 19
			サイレントカッター	③-1 49
			酒蒸し	③-4 16
			作業環境管理	①-5 2, 30
			作業環境測定	①-5 6, 30, 32, 43
			作業環境評価基準	①-5 30
			作業主任者	①-5 11
			作業場の床面	①-5 21
			作業踏台	①-5 17
			作業帽の着用	①-5 14
			作業床の端、開口部	①-5 17
			酢酸	②-4 52
			ささがき	③-4 32
			差し油	③-2 109
			サッカリン	③-3 69
			殺菌	③-2 73
			殺菌法	③-3 54
			殺菌料	②-6 27

## さ

級-科目

ページ

差圧冷却機	②-1	35
サーモ・フォーム・シールド方式		
	②-4	7
最確数	②-2	60
最確数法	②-3	128
再加熱	①-2	56
催奇形性試験	②-6	13
細菌	①-1	7
	②-3	3
	②-5	20, 64
	③-3	71
細菌 (ミクロフローラ)	③-2	92
細菌基準	②-2	43
細菌細胞	②-3	6
細菌数	②-1	36

サツマイモ	③-3	19
サトイモ	③-3	19
砂糖	③-3	67
さとうきび	③-3	67
サフラワー油	③-3	61
サラダ油	③-3	22, 64
ザラメ (双目)	③-3	67
サルコシステイス・フェアリー		
	①-1	9
サルコシステイス・フェアリー ( <i>Sarcocystis fayeri</i> )		
	②-3	103
サルモネラ	②-1	37
サルモネラ属菌	①-1	7
	②-3	70
ザワークラウト	③-3	29
酸・アルカリ剤	②-6	25
三温糖	③-3	67
	③-4	49
酸価	②-1	33, 34, 37
	②-2	44
	③-2	53
酸価 (Acid value)	③-4	48
酸化	③-3	76
酸価チェッカー	③-1	65
酸化防止剤	②-2	35
	②-6	27
	③-2	106
	③-3	64
産業医	①-5	9, 10, 36, 54
酸欠事故	①-5	50
三次機能	③-3	10
酸性洗剤	③-2	66
酸性度	①-1	14
酸素	①-1	18
	②-3	23
	②-5	17, 49
	③-2	105
酸素吸収機能	②-4	60
酸素的变化	①-2	35
酸素透過度	②-4	19
酸素濃度 (酸化還元電位)	②-4	26
酸素要求性	②-3	11
残存価格	①-6	35
酸度	③-4	48

三杯酢	③-4	39
サンプル	①-4	51
酸味	①-4	14, 22
	③-4	40, 46
酸味成分	③-3	7
酸味料	②-6	35

## し

級-科目

ページ

次亜塩素酸水	②-1	46
次亜塩素酸ソーダ	②-1	32
	②-4	52
次亜塩素酸ナトリウム	②-2	46
次亜塩素酸ナトリウム溶液		
	②-1	46
シール不良	②-4	25
死因	①-3	3
塩味	①-4	14, 22
塩辛	③-3	50
塩なれ効果	③-4	39
塩味成分	③-3	8
塩焼き	③-4	25
歯科医師による健康診断	①-5	34, 38
紫外線	①-3	51
	②-3	47
	②-4	29, 45
	②-5	15
紫外線殺菌	③-2	88
視覚	①-4	19
	③-4	37
シガテラ毒魚	③-2	124
篩過法	③-2	39
自家用水道	②-1	29, 32
時間	①-1	16
色彩	②-3	41
色彩選別機 (カラーソーター)		
	③-2	44
色素成分	③-3	5
色調	②-5	62
識別マーク	②-2	32
事業者	①-5	5
ジグリセリド	③-3	65
しぐれ煮	③-4	19
シクロスポラ (サイクロスポラ)		
	①-1	9

刺激閾	①-4	61	脂肪酸系	③-2	68
嗜好型パネル	①-4	26, 27	脂肪分解酵素 (リパーゼ)	③-2	63
嗜好形評価	①-4	24	資本対利益率	①-6	32
死後硬直	②-5	56	資本利益率 (ROI)	①-6	65
	③-3	36, 47	霜降肉	③-3	36
死後硬直 (Rigor mortis)	①-2	47	ジャージー種	③-3	51
自己資本	①-6	28	ジャガイモ	③-2	122
自己消化	③-3	36, 47, 50		③-3	18
脂質	①-3	72	ジャポニカタイプ	③-4	14
	②-2	18	重回帰分析	①-4	120, 122, 124
	③-1	29	重金属	③-2	17
	③-5	28	重金属化合物	③-2	85
自社分析	①-6	41, 65	シュウ酸	③-3	27
思春期	①-3	32	シュウ酸カルシウム	③-3	19
市場	①-6	42	従事者	②-1	41
市場開発戦略	①-6	42, 44	収縮 (Thaw shortening)	①-2	47
市場浸透価格設定	①-6	90	自由水	③-3	71
市場浸透戦略	①-6	42, 44	自由水 (free water)	②-5	4
茸状乳頭	①-4	16	重曹	③-4	48
紫色食材	③-4	37	充填	③-1	52
システム検証	①-1	49	重点分析	①-6	46
シズル (sizzle) 効果	③-4	60	重要管理点	①-1	3, 37
ジスルフイド	③-3	10	シュールストレンミング	②-3	129
自然毒	③-2	120	熟成	③-3	36
シソニン	③-3	6	主原料	③-1	35
質的データ	①-4	83	主菜	③-5	5, 15
湿度	②-3	22	種実類	③-3	18
湿熱	②-4	43	主食	②-1	35
湿麩	③-3	17		③-5	4, 13
実用貯蔵期間	①-2	42	出荷前検証	①-1	48
指定外甘味料	③-2	117	シュリンク包装機	③-1	58
指定感染症	②-3	53	順位法 (Ranking test)	①-4	58, 109, 118
指定添加物	②-6	3, 5, 42	順位和検定	①-4	113, 114
自動酸化	②-5	17	遵守検証	①-1	45
	③-2	55	順序効果	①-4	52
シナロール	③-3	10	順序尺度	①-4	47, 83
シネルギスト	③-2	106	準清潔作業区域	②-1	17, 18, 31
子囊菌類	②-3	20		③-1	67
シブオール	③-3	8	順列	①-4	67
治部煮	③-4	18	常温温度帯	③-1	71
渋味	①-4	20	消化	③-5	19
脂肪酸	③-1	30	消化液	③-5	20
	③-2	50	消化管	③-5	20
	③-5	28	消化吸収機能	①-3	57

消化作用	③-5	19	食事	③-5	3
使用基準	②-6	2, 6, 16	食事形態	③-5	3
商業的無菌	②-4	63	食事バランスガイド	③-5	13
昇降設備	①-5	17	食習慣	①-3	14
蒸散	②-5	45	食習慣調査	①-3	56
硝酸塩	②-5	67	食生活調査	①-3	56
上新粉	③-3	15	食生活の指針	③-5	11
使用水	②-1	3	食中毒	②-1	40
	②-2	45		②-6	26
焼成機	③-1	57		③-2	114
脂溶性ビタミン	③-5	42	食中毒菌	②-4	34
焼成卵殻	③-4	12	食中毒統計	②-3	60
少糖類	③-5	23	食添洗剤	③-1	49
照度基準表	①-5	22	食肉	③-3	35
消毒剤	①-1	21	食肉製品	②-2	47
上白糖	③-3	67	食品安全	①-1	2
	③-4	49	食品安全委員会	③-6	8
消費期限	①-2	18	食品安全基本法	③-2	6
	②-1	38		③-6	4
	②-2	12, 49	食品安全強化法	①-1	5
	②-4	78	食品衛生管理者	②-1	5
消費者	①-4	27		②-6	7
消費者基本法	②-4	76		③-2	142
消費者行動モデル	①-6	48		③-6	18
消費者用語	①-4	41	食品衛生管理者制度	③-6	18
商品回転率	①-6	24, 33	食品衛生責任者	②-1	5
商品開発	①-4	6		③-2	142
商品構成グラフ	①-6	78	食品衛生法	①-2	2
消泡剤	②-6	22		②-2	3
乗法定理	①-4	66		②-4	75, 76
賞味期限	①-2	18		②-6	2
	②-1	38		③-2	8
	②-2	12		③-6	2, 10
	②-4	78	食品関連事業者	②-2	23
照明	③-2	98	食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律	③-6	2, 24
照明装置	②-1	31	食品製造用水	②-2	45
しょうゆ	③-3	22	食品成分表	②-3	130
ショートニングオイル	③-3	65	食品添加物	②-1	38
食育	③-5	17		②-2	33
食育基本法	③-5	17, 18		②-6	2
食塩	②-5	67	食品添加物公定書	②-6	2
食塩摂取量	①-3	18		③-6	16
食塩相当量	②-2	18	食品の記述	①-1	31
	③-3	4			

食品の低温保存	②-5	66
食品表示基準	③-6	39
食品表示基準制度	②-4	79
食品表示法	②-2	3
	②-4	75, 76
	③-6	2, 38
食品防衛	①-1	2
食品包装材料	②-4	9
食品保障	①-1	2
植物性異物	③-2	25
植物性自然毒	③-2	120
植物性脂肪	③-5	28
植物性タンパク質食品	③-1	39
植物油	③-1	29
食物	③-5	3
食物アレルギー	①-3	27, 60
	②-2	37
食物繊維	①-3	39, 74
	③-3	32
	③-5	24
食物連鎖	③-2	143
食用油脂	③-3	61
	③-5	28
食欲不振	①-3	43
助剤	③-2	71
触覚	①-4	20
触(食)覚	③-4	55
ショ糖	③-3	32, 67
	③-5	23
ショ糖脂肪酸エステル	③-1	49
初乳	①-3	23
初発菌数	②-5	65
白絞油(しらしめゆ)	③-3	22, 64
白玉粉	③-3	15
シリカ蒸着	②-4	58
自立袋(スタンディングパウチ)	②-4	65
試料	①-4	51
飼料添加物	③-2	17
深温凍結食品(deep frozen food)	②-5	25
深温凍結食品	③-3	76
真果	③-3	32
新型インフルエンザ	②-3	53, 114

新感染症	②-3	53
真菌	②-3	20
心筋梗塞	③-5	54
真空蒸着フィルム	②-4	11, 19
真空度	②-4	41
真空包装	②-4	36, 38
	③-1	52
真空包装機	③-1	58
真空包装技術	②-4	39
真空包装技法	②-4	38
真空包装方法	②-4	7
真空冷却機	②-1	34
	③-1	58
神経性食欲不振症	①-3	35
神経伝達物質	③-2	141
ジンゲロール	③-3	8
ジンゲロン	③-3	8
人件費	①-6	31
人口動態統計	①-3	3, 4
心疾患	①-3	3
人獣共通伝染病	②-3	108
新製品	①-6	68
新製品開発戦略	①-6	42, 44
浸漬凍結法(immersion freezing)	②-5	32
身体活動レベル	①-3	68
身体計測	①-3	53
身体所見	①-3	53
しんたま	③-3	38
人畜糞便微生物	②-3	27
人的販売	①-6	106
心電図	②-3	130
心理的ストレス	①-3	58
心理物理学的(精神物理学的)定数	①-4	62

す	級-科目	ページ
素揚げ	③-1	7
水銀	③-2	18
水産物	②-2	30
推奨量	①-3	64
水洗機	③-1	54
水素イオン濃度	②-3	18, 23, 40
	③-1	65

水素イオン濃度 (pH)	②-5	18, 65		
水素添加	③-3	64		
水中体重法	①-3	47, 55		
推定	①-4	81		
推定平均必要量	①-3	64		
水稲	③-3	13		
水道水	②-2	45		
水道法	②-2	45, 63		
水分	②-5	3, 65		
	③-1	31		
	③-2	57		
水分活性	①-1	18, 53		
	②-3	13, 23, 127		
	②-5	3		
	③-1	61		
水分活性 (Aw)	②-4	26		
睡眠	①-3	11		
睡眠・仮眠設備	①-5	22		
水溶性ビタミン	③-5	42		
水様卵白	③-3	58		
水和	①-2	46		
スキミング・プライシング	①-6	89		
スキンパック	②-4	39		
スクラバー方式 (scrubber system)	②-5	51		
スクロース	③-3	32		
スケール	③-2	143		
スズ	③-2	18		
スタキオース	③-3	20		
酢卵	③-1	26		
スチームフラッシュ法	②-4	39		
ステビオサイド	③-3	69		
ストーリー (性)	①-6	111		
ストーリー力	①-6	111		
ストラバイト	②-6	26		
ストレス	①-3	58		
ストレスチェック	①-5	35		
ストレッサー	①-3	58		
ストレッチ包装機	③-1	58		
スパイス (香辛料)	③-1	41		
スパイス	③-4	52		
スパイスミックス	③-4	53		
スパウト (口栓付き) パウチ				
	②-4	66		
スピアマン (Spearman) の順位相関係数 $\gamma_s$	①-4	110, 111		
スポア (spore)	③-2	143		
スポンジ化	①-2	35		
すまし粉	③-3	21		
酢蒸し	③-4	16		
スライサー	③-1	54		
スレート等の屋根上	①-5	17		
<b>せ</b>				
	級-科目		ページ	
ゼアキサンチン	③-3	59		
生化学性状	①-3	56		
生活習慣 (ライフスタイル)	③-5	49		
生活習慣病	①-3	1, 3, 45		
	③-5	49		
青果物	②-5	38		
正規分布 (Normal distribution)	①-4	75		
生菌数	②-1	36, 37		
	②-3	29, 41		
	③-1	66		
成形機	③-1	56		
成形機等	①-5	16		
成形充填包装方法	②-4	6		
清潔作業区域	②-1	17, 18, 31		
	③-1	67		
清潔保持	①-5	22		
制限換気式 (restricted ventilation)	②-5	51		
青酸関連化合物	③-2	122		
成熟ホルモン	②-5	50		
成人期	①-3	36		
生鮮原材料	②-5	25		
生鮮食品	②-2	9, 30		
清掃	①-5	22		
製造基準	②-2	43		
製造基準	②-6	6		
製造原価	①-6	19		
製造原価試算表	①-6	20		
製造者	②-1	38		
製造者等	②-2	23		
製造所固有記号	②-2	23		





	③-1	1	第2種量目公差	①-2	22
そうざい	②-1	17, 36	第3種量目公差	①-2	22
	②-2	42, 43	第一制限アミノ酸	③-5	36
惣菜購入単価	①-6	76	第一種病原体等	②-3	56
惣菜のFrequency商品	①-6	56	ダイオキシン	②-4	81
惣菜のMoneytary商品	①-6	59	体型	①-3	5
惣菜のRecency商品	①-6	54	第三種病原体等	②-3	56
惣菜の購入基準	①-6	74	体脂肪率	①-3	46, 55
惣菜の月平均購入金額	①-6	76		③-5	50
そうざい半製品	①-2	58	代謝回転	③-5	35
総資本対営業利益率	①-6	32	貸借対照表 (B/S)	①-6	25, 26
相乗効果	①-4	21	対人販売	①-6	103
	③-3	9	大豆	③-3	20
	③-4	39	大豆油	③-3	21, 62
相乗毒性	②-6	20	対数グラフ	②-3	9, 127
増殖曲線	②-3	9	大豆加工品	③-3	22
増殖要因	②-3	10	大豆製品	②-1	43
相対湿度	②-5	5	だいずもやし	③-3	21
装置型のアイテム	①-6	5	体性感覚	①-4	20
壮年期	①-3	36	耐性菌	③-2	141
増粘剤	②-2	35	体組成	①-3	55
	②-6	38	代替表記	②-2	39, 61
送風凍結法 (air blast freezing)			大腸がん	①-3	3
	②-5	32	大腸菌	②-1	36, 37
ソーセージ	③-3	41		②-2	43
素乾品	③-3	49		③-1	66
素材原料	③-1	35		③-2	143
組織内評価者	①-4	11	大腸菌 ( <i>Escherichia coli</i> )	②-3	31
咀嚼	①-3	26	大腸菌群	②-1	37
咀嚼困難	①-3	43		②-3	30
そ族	②-1	4		②-4	49
ソックダクト	②-1	26, 73		③-2	143
外食	③-1	18	体内時計	①-3	57
その他の野菜	③-5	7	第二性徴	①-3	32
ソフトシュガー	③-3	67	第二種病原体等	②-3	56
ソラニン	③-3	19	耐熱性	②-5	64
空弁	③-1	73		③-2	75
ソルビトール	③-3	66, 68	耐熱性菌	②-4	25
損益計算書 (P/L)	①-6	25, 29		③-1	52
損益分岐点比率	①-6	15	対比効果	①-4	21, 52
損益分岐点分析	①-6	11		③-3	9
				③-4	39
<b>た</b>	級-科目	ページ	耐容上限量	①-3	64
第1種量目公差	①-2	22	第四種病原体等	②-3	56

対立仮説	①-4	80
大量調理	③-1	43
大量調理加工	③-4	3
多角化戦略	①-6	42, 44
多価不飽和脂肪酸	③-2	50
	③-5	28
立入禁止場所の設定	①-5	19
立業のためのいす	①-5	22
脱アミノ反応 (Deamination)		
	②-4	31
脱酸素剤 (酸素吸収剤)	②-4	23, 28
脱酸素剤封入包装	②-4	36, 71
脱渋処理	②-5	43
脱水機	③-1	55
脱炭酸反応 (Decarboxylation)		
	②-4	31
立て塩法	③-3	50
縦ピロー包装機	②-4	6
妥当性確認	①-1	29
多糖類	③-5	23
ダニ類	②-5	23
タピオカデンプン	③-3	20
多変量解析	①-4	119
卵	②-1	43
	②-3	45
卵類	③-3	56
短冊切り	③-4	32
炭酸ガス	②-5	49
炭酸同化作用	②-5	41
炭酸の味	①-4	21
担子菌類	②-3	21
単純脂質	③-1	30
	③-2	48
	③-5	28
単純たんぱく質	③-5	34
淡色野菜	③-3	26
	③-5	7
単身者	①-3	41
炭水化物	②-2	18
	③-1	27
	③-5	22
炭疽	②-3	110
単体フィルム	②-4	11, 12
単糖類	③-5	22

タンニン	③-3	8
タンパープルーフ包装	②-4	82
たんぱく質	①-3	71
	②-2	18
タンパク質	③-1	26
タンパク質の変性	①-2	35
タンパク分解酵素 (プロテアーゼ)		
	③-2	63
タンブラー方式	③-1	47

## ち

### 級-科目

### ページ

チアミナーゼ	③-3	29, 46
地域産業保健センター	①-5	9, 44
置換方式	②-4	8
畜産食品	②-3	44
畜産物	②-2	30
窒素	②-5	49
チフス、パラチフスA (typhoid fever, paratyphoid fever)		
	②-3	94
茶飲料	②-4	64
茶褐色食材	③-4	37
着色料	②-2	35
	②-6	31
「茶筒型」のPLC	①-6	70
茶わん蒸し	③-4	16
チャンバー式脱気法	②-4	39
中温菌	③-1	60
中温微生物 (Mesophiles)	①-2	36
中国風惣菜	③-1	5
中ざら糖	③-4	49
抽出溶剤	②-6	23
抽象用語	①-4	39
中性脂肪	③-3	61
	③-5	28
中性洗剤	③-2	66
中年期	①-3	36
中密度ポリエチレン (MDPE)		
	②-4	12
中力粉	③-3	16, 17
腸炎ビブリオ	①-1	7
	②-1	37
腸炎ビブリオ ( <i>Vibrio parahaemolyticus</i> )		
	②-3	73
超音波法	①-3	55

潮解	②-4	26
聴覚	①-4	19
	③-4	60
腸管凝集性大腸菌 (entero adherent E. coli ; EAEC)		
	②-3	78
腸管出血性大腸菌	①-1	7
腸管出血性大腸菌 (enterohemorrhagic E. coli ; EHEC)		
	②-3	75
腸管侵襲性大腸菌 (enteroinvasive E. coli ; EIEC)		
	②-3	74
腸球菌 (Enterococcus)	②-3	32
(超) 高圧殺菌	③-2	91
超高温瞬間殺菌法	③-3	54
超高温瞬間殺菌	③-2	80
超高温短時間殺菌装置 (UHT)		
	②-4	37
朝食の欠食	①-3	29, 34, 40
チョウセンアサガオ	③-2	25, 123
調味	③-1	51
調味料	②-6	36
調理解凍	②-5	33
調理加工	③-4	1
調理工程表	②-1	55
調理パン	②-2	43
直鎖アルキルベンゼンスルホン酸塩 (LAS)		
	③-2	69
直接的要因	①-4	13
直接費	①-6	20
直接焼き	③-1	8
貯水槽	②-1	32
チョッパー	③-1	54
チリパウダー	③-4	53
チルド	②-5	34
チロシナーゼ	①-2	35
チロシン	①-2	35
	②-5	57
チロシン	③-3	18
沈降法	③-2	41

<b>つ</b>	<b>級-科目</b>	<b>ページ</b>
追熟 (after ripening)	②-5	46, 47
痛覚	①-4	20
通性嫌気性細菌 (facultative anaerobe)		
	②-3	11

通路等	①-5	20
ツェータ	①-4	116
ツクネイモ	③-3	19
坪当たり在庫	①-6	24

<b>て</b>	<b>級-科目</b>	<b>ページ</b>
テアニン	③-3	8
手洗い設備	②-1	27
低温	②-3	48
低温細菌	②-4	25
低温殺菌 (パスツリゼーション (pasteurization))		
	②-5	64
低温殺菌法	③-2	80
低温殺菌法 (パスツリゼーション)		
	③-2	75
低温障害	②-5	15, 45
	③-3	19, 73
低温耐性	①-2	37
低温貯蔵	②-5	48
低温微生物 (Psychrophiles)		
	①-2	36
低温流通	②-4	39
定期健康診断	①-5	33, 37, 38
低酸性缶詰食品	①-1	4, 52
定置洗浄	③-2	66
低密度ポリエチレン	②-5	55
低密度ポリエチレン (LDPE)		
	②-4	12
デキストリン	③-1	29
適正評価者	①-4	27
テクトロール方式 (tectral system)		
	②-5	51
デソキシコレート培地	②-3	128
鉄 (Fe)	③-5	39, 40
テトロドトキシン	③-3	47
デパ地下惣菜店	③-1	72
デラニー条項	②-6	19
照り煮	③-4	19
照り焼き	③-4	25
δ-デカラクトン	③-3	10
テルペン	③-3	10
電解次亜塩素酸水	②-1	27, 34
電解水	③-2	144
転化糖	③-3	67

添加物	②-2	17	豆腐用凝固剤	②-6	21
	③-6	12	動脈硬化症	①-3	49
添加物製造業	②-6	7		③-5	54
電気解凍	①-2	52	道明寺粉	③-3	15
電気吸引選別機	③-2	44	動力しゃ断装置	①-5	13
電気抵抗解凍	①-2	53	糖類	①-4	14
てんぐさ	③-3	35	登録検査機関	③-6	13
テンサイ糖	③-4	49	トキソプラズマ	①-1	8
てんさい糖	③-3	67	トキソプラズマ ( <i>Toxoplasma gondii</i> )		
電磁波	②-5	15		②-3	101
天井	②-1	24	特殊健康診断	①-5	33, 36
	③-2	97	特殊毒性試験	②-6	14
電子レンジ解凍	①-2	56	毒性	③-2	13
点推定	①-4	81	毒性試験	②-6	12
天然香料	②-6	3	特性用語	①-4	39
	③-6	12	毒素原性大腸菌 (enterotoxigenic E. coli : ETEC)		
天然毒	①-1	10		②-3	75
天ぷら	③-1	7	毒素ショック症候群	②-3	131
天ぷら油	③-3	22, 64	特定加工食品	②-2	39
デンプン	③-1	38	特定加熱食肉製品	②-2	47
デンプン (澱粉)	③-5	23	特定部位	③-2	144
でんぶん分解酵素 (アミラーゼ)			特定業務従事者の健康診断		
	③-2	63		①-5	33
			特定原材料	①-2	18
				①-3	62
				②-2	25, 37, 61
			特定原材料に準ずるもの	①-3	62
			特定商品	①-2	21
			特定保健用食品	③-3	11
			ドクムギ	③-2	25
			独立事象	①-4	66
			ドコサヘキサエン酸	③-3	46, 50, 61
			ドコサヘキサエン酸 (DHA)		
				①-3	39
				③-5	29
			土壌微生物	②-3	25
			土壌由来微生物	②-5	21
			度数分布表	①-4	63
			ドメスチックソーセージ	③-3	41
			ドライソーセージ	③-3	41
			トランス脂肪酸	③-3	64
			トリアシルグリセロール	③-3	61
			鳥インフルエンザ	②-3	114, 115
			トリカブト	③-2	122

と	級-科目	ページ
糖	②-5	68
銅 (Cu)	③-5	39, 41
糖アミノ反応	①-2	35
糖アルコール	③-3	66, 68
東京都消費生活条例	①-2	26
統計解析	①-4	63
統計的推測	①-4	79
凍結	②-5	31
搗精 (精白)	③-3	13
搗精歩留り	③-3	13
等電点沈殿	③-3	52
糖度	③-1	63
糖尿病	①-3	48
	③-5	53
動物脂	③-1	29
動物性異物	③-2	24
動物性自然毒	③-2	120, 124
動物性脂肪	③-5	28
動物用医薬品	③-2	17

トリグリセリド (中性脂肪)	③-2	48
トリグリセリド	③-3	61
ドリップ	①-2	34, 46, 47
	②-5	33
	②-6	26
	③-3	76
鶏肉	③-3	41
トリプシン	③-5	34
トリプシンインヒビター	③-3	20
トリメチルアミン	③-3	10, 47
トレーサビリティ	③-6	47
トレード・オフ	①-6	34
ドレッシング (dressing)	③-4	10
トロロ	③-4	28

な	級-科目	ページ
ナイアシン (ニコチン酸)	③-5	45
内臓脂肪型肥満	③-5	50
内臓肉	③-3	38
内臓肥満症候群	①-3	5, 8, 9, 47
内部監査	①-1	49
内分泌攪乱化学物質	②-4	81
内容量	②-2	17
ナイロン11	②-4	14
ナイロン12	②-4	14
ナイロン6	②-4	14
ナイロン66	②-4	14
ナイロンフィルム (NYまたはPA)	②-4	14
ナガイモ	③-3	19
中食	③-1	18
ナグビブリオ ( <i>Vibrio cholerae</i> non-O1)	②-3	91
ナスニン	③-3	6
納豆	③-3	22
ナトリウム (Na)	③-5	39, 40
斜め切り	③-4	32
生食用冷凍かき	①-2	15
生食用冷凍鮮魚介類	①-2	15
	②-2	47
なまり節	③-3	49
軟化	②-3	42
軟化調理	③-4	58

南京豆	③-3	22
軟口蓋	①-4	17
軟質米	③-3	13

に	級-科目	ページ
におい	②-3	41
臭い	②-5	61
Ⅱ型糖尿病 (インスリン非依存性)	①-3	48
	③-5	53
煮釜	③-1	57
苦味	①-4	14, 22
	③-4	40, 52
苦味成分	③-3	8
苦味料	②-6	37
にがり	③-3	21
煮乾品	③-3	49
肉基質	③-3	35, 44
肉漿	③-3	35, 44
肉製品	②-3	45
肉類	②-5	58
	③-3	35
二元配置分散分析 (繰り返しあり)	①-4	102, 108
二元配置分散分析 (繰り返しなし)	①-4	102, 107
二項検定	①-4	91, 92, 93
二項分布 (binomial distribution)	①-4	74
二次汚染	②-1	48
	②-3	27
	③-1	52
二次機能	③-3	5
二次原料	③-1	35, 37
二次酸化産生物	③-2	111
二重結合	③-5	28
日内リズム	①-3	57
日光浴	①-3	51
ニトロソミオグロビン	③-3	7
ニトロソミオクロモージェン	③-3	7
煮びたし	③-4	18
日本食品標準成分表	③-3	2
二枚貝	②-1	46

煮物	②-2	43
	③-1	6
乳化剤	②-6	37
	③-3	65
乳酸	③-3	29, 43, 47
乳酸菌飲料	②-4	21
乳酸発酵	③-3	29
乳菌	①-3	26
乳児期	①-3	23
乳清タンパク質	③-3	52
乳製品	③-5	15
乳糖	③-3	53
	③-5	23
乳頭	①-4	16
乳等省令	③-3	51
乳糖不耐症	③-3	53
乳類	③-3	51
ニョクマム	③-4	51
人時売上高	①-6	24
人時生産性	①-6	23
認知関	①-4	62

## ね

	級-科目	ページ
値ごろ	①-6	78
熱間密封 (ホットパック)	②-4	61
熱殺菌	③-2	75
熱作用力	③-2	64
熱変質	③-2	56
熱量	②-2	18
ネット	②-3	42
	②-4	25
ねと	②-5	63
練りからし	③-4	29
ねり製品	③-3	49
燃焼試験	③-2	42

## の

	級-科目	ページ
脳血管疾患	①-3	3, 51
脳血管疾患	③-5	56
脳梗塞	③-5	54
濃厚卵白	③-3	58
農産物	②-2	30
農薬	③-2	14
農薬取締法	③-2	9

ノズル式脱気法	②-4	39
ノナジエノール	③-3	9
ノロウイルス	①-1	6
	②-1	36, 46, 52, 66
	②-2	43
	②-3	95
	③-1	61

## は

	級-科目	ページ
パーオキシダーゼ	①-2	35
パーシャルフリージング (partial freezing)	②-5	34
ハードシュガー	③-3	67
ハイインパクトポリスチレン (HIPS)	②-4	21
排液処理	①-5	19
肺炎	①-3	3
バイオクリンルーム	②-4	63, 67
売価に基づく価格決定法	①-6	88
肺がん	①-3	3
廃棄	②-1	7
排気処理	①-5	19
廃棄物	②-1	5
	②-4	80
廃棄物処理	②-1	32
廃棄物処理設備	②-1	29
廃棄物の処理及び清掃に関する法律	③-6	2, 32
廃棄物容器	②-1	32
廃棄率	③-3	4
配偶法 (matching test)	①-4	57
背景的要因	①-4	13
はい作業	①-5	17
排水	②-1	5
排水溝	②-1	22
	③-2	97
ハイバリア性フィルム	②-4	11
排反事象	①-4	66
培養試験	③-2	42
ハウユニット (HU)	③-3	60
履物	①-5	21
麦芽糖	③-5	23
白色食材	③-4	37
白色レグホーン	③-3	57

爆発火災事故防止	①-5	14
薄力粉	③-3	16, 17
曝露 (暴露)	③-2	141
ハザード	①-1	3
ハザード分析	①-1	36
ハシリドコロ	③-2	123
パスBOX	②-1	28
パスカル	②-3	130
バター	②-3	45
発煙	②-1	34
発煙点	②-1	34
	②-2	44
麦角	②-3	107
麦角 (バツカク)	③-2	26
発芽玄米	③-4	14
発がん性	②-6	19
発がん性試験	②-6	14
発がん性物質	③-2	20
バックインボックス	②-4	63
バックヤード	③-1	73
発酵	②-3	34
	②-4	25
発酵 (fermentation)	②-5	61
発酵食品	③-3	70
発色剤	②-2	35
	②-6	32
発生抑制	②-4	81
発泡ポリスチレン (PSP)	②-4	21
馬肉	③-3	43
バニリン	③-3	10
ハネ防止油	③-4	20
パネル	①-4	26, 27
パパイン	③-3	33
巾木	②-1	73
バブリング洗浄機	③-2	44
ハム	③-3	41
速弁	③-1	73
バラ詰包装	①-2	59
パラトルモン (副甲状腺ホルモン)	①-3	51
バラムツ	③-2	126
バラン	③-4	38
バリデーション	①-1	29, 45, 46
春雨	③-3	19

半円切り	③-4	32
半解凍	①-2	49
パンク現象	③-4	23
パン粉付けフライもの	③-1	8
繁殖試験	②-6	14
半送風凍結法 (semi sir blast freezing)	②-5	32
半凍結法	②-5	34
パントテン酸	③-5	45
半生惣菜 (惣菜半製品)	③-1	9
反応試験	③-2	42
販売者	②-2	23
販売促進戦略	①-6	39
販売促進の三つの機能	①-6	102

## ひ

級-科目	ページ	
非イオン界面活性剤	③-2	70
ピーナッツ	③-3	22
火入れ	③-2	75
非汚染作業区域	②-1	17, 18
ビオチン	③-5	45
皮下脂肪厚	①-3	54
非加熱食肉製品	②-2	47
非加熱調理惣菜	③-1	6
光	②-5	15
光増感作用	③-3	6
ビグアニド類	③-2	86
微好気性細菌 (microaerophilic bacteria)	②-3	12
非酵素的変化	①-2	35
比重計 (浮き秤)	③-1	64
比重選別機	③-2	44
非常警報装置等	①-5	21
ヒスタミン	①-1	10
	③-2	20
微生物	②-4	49
	②-5	20
微生物汚染	②-3	27
微生物試験	②-2	55, 56
微生物叢	②-5	21
微生物の耐熱性	②-4	43
ヒ素	③-2	17
ビタミン	③-5	42
ビタミンA活性	③-5	42



ビタミンB <sub>1</sub>	③-3	36	病原大腸菌 (下痢原性大腸菌)	②-3	74
ビタミンD	①-3	51	表示	②-1	37
ビタミンD <sub>2</sub>	③-3	34		②-4	75
ビタミンD <sub>3</sub>	③-3	46	表示が推奨されている20品目		
必須アミノ酸	①-3	26		②-2	25
	③-5	33, 34	表示基準	②-6	6
必須栄養素	③-2	140	表示の基準	③-6	39, 40
必須脂肪酸	③-1	31	表示方法	②-2	9
	③-5	29	病者の就業禁止	①-5	36
非糖質天然甘味料	③-3	69	標準寒天培地	②-3	128
人・動物由来微生物	②-5	22	標準作業手順	①-1	24
ヒドロパーオキシド	③-2	53, 56, 110	標準体重	①-3	53
ヒドロペルオキシダーゼ	②-5	19	標準偏差	①-4	63, 65
避難通路等	①-5	21	漂白剤	②-2	35
避難用出入口等の表示	①-5	21		②-6	32
ビフィズス菌	③-3	20	費用分解	①-6	9
ビブリオ・バルニフィカス ( <i>Vibrio vulnificus</i> )			標本	①-4	79
	②-3	93	表面加熱法	①-2	50
ビブリオ・フルビアリス ( <i>Vibrio fluvialis</i> )			氷冷却 (top icing, contact icing)		
	②-3	91		②-5	27
ピペリジン	③-3	47	ピラジン類	③-3	10
ピペリン	③-3	8	平袋	②-4	65
肥満	①-3	5, 30, 35, 46	比率尺度	①-4	47
	③-5	49	ビルダー	③-2	71
肥満者	①-3	7	ピルファープルーフキャップ		
肥満度	①-3	5, 54		②-4	82
ヒメエゾボラ中毒	③-2	127	ビルマ豆 (アオイマメ)	③-2	26
日持ち向上剤	②-6	29	比例尺度	①-4	83
氷衣剤	②-6	26	品温	①-2	30
病因物質	②-3	62	貧血	①-3	35
氷温	②-5	34	品質管理	③-1	59
評価者	①-4	26, 27	品質表示基準制度	②-4	79
評価尺度	①-4	46	品質保持技術	②-4	26
評価設備	①-4	54	品質保持特性 (keeping quality characteristic)		
評価用語	①-4	38		②-5	37
氷結点	②-5	31	品質保持特性曲線	②-5	36
氷結点	③-3	75	品質保証対策	②-4	68
氷結膨脹	②-5	31	ピンホール	②-4	25
氷結率	①-2	3			
	②-5	31			
病原性大腸菌	②-1	36			
	②-2	43			
病原大腸菌 (狭義) (enteropathogenic <i>E. coli</i> ; EPEC)					
	②-3	74			

## ふ

級-科目

ページ

ファージ型別	②-3	131
フィチン酸	③-3	20
ブイヨン	③-4	50



フィルター	③-2	98	豚そともも (Outside ham)	③-3	40
富貴豆	③-4	18	豚肉	③-3	39
フード	③-2	98	ふたの取り付け等	①-5	14
風味	①-4	18	豚ばら (Belly)	③-3	40
風力選別機	③-1	54	豚ヒレ (Fillet)	③-3	40
	③-2	44	豚もも (Inside ham)	③-3	40
フェオフィチン	①-2	35	豚ロース (Loin)	③-3	39
	③-3	6	普通CA方式	②-5	51
フェオフォルバイド	③-3	6	物質名	②-2	35
フェノール系前駆物質 (Phenol precursor)			プッシュ戦略	①-6	105
	①-2	46	フッ素 (F)	③-5	39, 41
フェノール酸化酵素	②-5	57	物体の投下	①-5	17
フェノール類	③-2	87	物理的危害	②-4	33
フェノラーゼ (Phenolase)	①-2	46	物理的作用力	③-2	64
不快指数	②-1	74	物理的ハザード	①-1	5, 12, 22
深川飯	③-4	15	物理的要因	①-4	13
不完全菌類	②-3	21	ブドウ球菌 ( <i>staphylococcus aureus</i> )		
ふきん	②-1	32		②-3	79
復元状態	①-2	47	ブドウ糖	③-3	32
復元調理	③-3	77	ブドウ糖 (グルコース)	③-5	22
副原料	③-1	35, 40	ぶどう糖果糖液糖	③-3	68
複合感覚	①-4	20	不当表示	②-2	40
複合原材料	②-2	15	プトマイン	③-3	48
複合脂質	③-1	30	腐敗	②-3	34
	③-2	48		②-4	25
	③-5	28	腐敗 (spoilage)	②-5	61
複合たんぱく質	③-5	34	腐敗の判定	②-3	40
複合フィルム	②-4	11, 16	腐敗 (鮮度) の判定	②-5	61
副菜	③-5	5, 13	腐敗微生物	③-2	46
副食	②-1	35	腐敗防止	②-3	47
副腎ホルモン (コルチゾール)			不偏分散	①-4	81, 99
	①-3	57	不飽和脂肪酸	③-2	50
フグ毒	③-2	124		③-3	61
ふくませ煮	③-4	19		③-5	28
袋シール機	③-1	58	プライス・リーダー企業	①-6	83
不ケン化物量	③-2	54	フラガリン	③-3	6
負債	①-6	28	フラクトオリゴ糖	③-3	69
浮上法 (ワイルドマンフランス法)			プラスチックシート	②-4	11, 20
	③-2	40	プラスチック単体フィルム		
節類	③-3	49		②-4	11
不正競争防止法	②-4	76	プラスチックチューブ	②-4	23
豚かた (Picnic shoulder)	③-3	39	プラスチックフィルム包装貯蔵		
豚かたロース (Boston butt)				②-5	54
	③-3	39	プラスチック包装材料の規格基準		

	②-4	83
プラスチックボトル	②-4	21
プラスチック容器	②-4	11, 20
ブラストチラー	②-1	73
フラッシュ方式	②-4	8
フラットサワー	②-3	127
フラボノイド	③-3	5, 6
ブランチング	①-2	15, 35, 46
	③-4	11
ブランチング (blanching, scalding)		
	②-5	20, 30
ブランド・ロイヤリティ	①-6	84
ブランド化	①-6	112
フリーキャッシュ・フロー		
	①-6	66
プリオン	①-1	9
	③-2	128
プリオン病	②-3	112
フリッター (Fritter)	③-1	7
篩機	③-1	54
篩分け	③-2	44
フルクトース	③-3	32
ブルセラ症	②-3	111
プル戦略	①-6	105
古漬	③-4	44
プレシオモナス・シゲロイデス ( <i>Plesiomonas shigelloides</i> )	②-3	92
フローズン・チルド	③-1	71
フロー・ダイアグラム	①-1	32
プロテアーゼ	③-4	28
プロテインスコア	③-5	36
プロトペクチン	③-3	32
プロビタミンA	③-3	5, 25
	③-5	42
プロビタミンD	①-3	51
	③-5	42
プロビタミンD <sub>2</sub>	③-3	34
プロファイル法	①-4	60
ブロメリン	③-3	33
プロモーション・ミックス		
	①-6	107
プロモーター (促進作用)	①-3	52
粉碎機等	①-5	16
分散	①-4	63, 65

分散分析	①-4	102
分子間呼吸 (anaerobic respiration あるいは intramolecular respiration)		
	②-5	43
文書化	①-1	50
文書の交付等	①-5	27
分析型パネル	①-4	26, 27
分析形評価	①-4	24
粉糖	③-3	67
糞便系大腸菌群	②-3	30

〜	級-科目	ページ
平均	①-4	63
平均寿命	①-3	4
平均値 $\bar{x}$	①-4	64
平均余命	①-3	4
平衡相対湿度	②-5	5
米飯類	②-2	43
平板培養法	②-3	128
平方和	①-4	65, 105, 113
併用冷却 (combined cooling)		
	②-5	28
ベーキングパウダー (ふくらし粉)		
	③-4	48
ベーコン	③-3	41
$\beta$ -アミラーゼ	③-3	19
$\beta$ -カロテン	③-3	25
$\beta$ -カロテン当量	③-3	25
$\beta$ -クリプトキサンチン	③-3	5, 25
$\beta$ -グルコース	③-5	24
$\beta$ -デンプン	③-3	14, 73
$\beta$ -ヘキセノール	③-3	9
$\beta$ -ラクトグロブリン	③-3	53
ペクチナーゼ処理	②-5	60
ペクチン	③-3	23, 32
ペクレル	③-2	142
ヘスペリジン	③-3	6
へた (calyx)	②-5	42
ヘット	③-3	62
ペネトレーション・プライシング		
	①-6	90
ペプシン	③-5	34
ヘマグルチニン	③-3	20
ヘミセルロース	③-3	23

ヘム色素	③-3	6	③-5	28	
ヘモグロビン	③-3	6, 47	①-2	33, 34	
変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD)	②-3	112	③-3	52	
変異原性試験	②-6	14, 19	ポर्टドアー (Port Door)	①-2	30
変質油脂	③-2	110	ホームユース法	①-4	56
便所	②-1	29, 33	保管場	②-1	20
変色	③-3	73	保健機能食品	③-3	10
「ペンシル型」のPLC	①-6	70	保健機能食品制度	③-3	10
ベンズアルデヒド	③-3	10	保健指導等	①-5	35
変性	③-1	26	保護具等	①-5	19
偏性嫌気性細菌 (obligate anaerobe)	②-3	12	ポジティブリスト	③-2	140
変調効果	①-4	21		③-6	57
	③-4	39	母集団	①-4	79
弁当	②-1	17, 35	歩数	①-3	11
	②-2	42	保存温度	②-1	44
弁当及びそうざいの衛生規範	②-2	42	保存基準	①-2	16
	②-2	42		②-6	6
変動費	①-6	5	保存方法	②-1	38
変動費比率	①-6	13		②-2	12
弁別閾	①-4	62	保存料	②-2	35
べん毛 (flagella)	②-3	8		②-4	46
べん毛菌類	②-3	20		②-6	26
			没食子酸プロピル	③-2	107
			ホットニーダー	③-1	57
			ボツリヌス菌	①-1	8
			ボツリヌス菌 ( <i>Clostridium botulinum</i> )	②-3	83
				②-5	64
			ボツリヌス食中毒	②-5	64
			母乳	①-3	23
			ポピュラー・プライス	①-6	78
			ホモゲンチジン酸	③-3	19, 27
			ポリエステルフィルム (PET)	②-4	15
				②-4	12
			ポリエチレンフィルム (PE)	②-4	12
			ポリ塩化ビニリデンフィルム (PVDC)	②-4	14
				②-4	14
			ポリ塩化ビニル	②-5	55
			ポリ塩化ビニルフィルム (PVC)	②-4	14
				②-4	14
			ポリオ	②-3	97
			ポリカーボネートフィルム (PC)	②-4	16

ほ	級-科目	ページ
包あん機	③-1	56
防かび剤	②-2	35
	②-6	28
放射性物質	③-2	19
放射線	②-3	48
	③-2	58
放射線殺菌	③-2	88
放射線照射食品	③-2	133
包装	②-3	49
包装管理技術	②-5	59
包装技法	②-4	36
包装食品	②-4	4
包装用副資材	②-4	23
包丁	②-1	32
膨脹剤	②-6	39
訪問者	②-1	41
飽和脂肪酸	③-2	50
	③-3	61

ポリグルタミン酸	③-3	22
ポリスチレンフィルム (PS)	②-4	16
ポリ乳酸	②-4	81
ポリビニルアルコールフィルム (PVA)	②-4	15
ポリフェノール	③-3	6, 18, 20, 73
ポリフェノールオキシダーゼ	①-2	35
	②-5	19, 57
	③-3	29
ポリプロピレン	②-5	55
ポリプロピレンフィルム (PP)	②-4	13
ホルスタイン	③-3	51
ホルモン	①-3	57

ま	級-科目	ページ
マーガリン	③-3	65
マーケティング	①-6	38
マーケティング・チャネル	①-6	98
マーケティング・ミックス	①-6	38, 68
マーケティング環境分析	①-6	40
マイクロ波	②-4	45
マイクロ波型解凍装置	①-2	54
マイクロ波殺菌	③-2	91
マイクロ波誘電加熱処理	②-4	45
マイコトキシン	②-4	25
	②-3	103
前処理 (下ごしらえ)	③-1	48
まき塩法	③-3	50
マグネシウム (Mg)	③-5	39, 40
マグネットセパレーター	③-2	44
マジックカット	③-1	12
マッサージャー方式	③-1	47
マツタケオール	③-3	9, 34
まな板	②-1	32
マネジメントサイクル	①-6	2
麻痺性貝毒	③-2	126
マルチトール	③-3	66, 68
マンガン (Mn)	③-5	39, 41
マンナン	③-3	19, 35

み	級-科目	ページ
未延伸フィルム	②-4	14
ミオグロビン	①-2	35
	②-5	58
	③-3	6, 47
ミオシン	③-3	36
味覚	③-4	39
味覚の低下	①-3	44
ミキサー (混合機)	③-1	55
マイクロフローラ	②-5	21
味孔	①-4	17
みじん粉	③-3	15
水	③-5	46
水飴	③-1	27
水解凍	①-2	51
水由来微生物	②-3	26
	②-5	21
ミセラ	③-3	63
みそ	③-3	22
味噌漬焼き	③-4	25
味噌煮	③-4	19
ミトコンドリア	②-5	46

む	級-科目	ページ
無加熱摂取	②-2	47
無加熱摂取冷凍食品	①-2	15
無気呼吸	②-5	43
無機質	①-3	34, 39
	②-5	67
無機質 (ミネラル)	③-5	39
無菌エア	②-4	66
無菌化包装	②-4	36
無菌化包装食品	②-4	63
無菌化包装米飯	②-4	71
無菌化包装焼き魚	②-4	74
無菌充填包装	②-4	36
無菌包装食品	②-4	63
無菌ろ過	③-2	92
蒸し装置	③-1	57
無脂乳固形分	③-3	52
むし菌	①-3	31
蒸し物	②-2	43
	③-1	7

無洗米	③-4	14
無毒性量	②-6	15

め	級-科目	ページ
名義尺度	①-4	47, 83
名称	②-2	11
メイラード反応	①-2	35
メガヘルツ (MHz)	③-2	143
メタボリックシンドローム (内臓脂肪症候群)	①-3	5, 8, 9, 47
	③-5	51
メチルアルコール (メタノール)	③-2	116
メチルメルカプタン	③-3	47
メッシュ	②-1	73
メト化	①-2	47
	②-5	58
メトミオグロビン	①-2	35
	②-5	58
	③-3	6
メトミオクロモーゲン	③-3	7
メニューの追求	①-6	72
目安量	①-3	64
メラトニン	①-3	57
メラニン色素	①-2	35
メラノイジン	①-2	35
免疫学的機序	①-2	18
免疫グロブリン	①-3	23
	③-3	53
メントール	③-3	10
めんよう	③-3	43
めん類	②-2	43

も	級-科目	ページ
目標利益率法	①-6	87
目標量	①-3	64
餅粉	③-3	15
餅米	③-1	28
もち米	③-3	12
もつ	③-3	42
モデレート・プライス	①-6	79
モニタリング	①-1	41
	③-6	8
モノグリセリド	③-3	65

門脈	③-2	140
----	-----	-----

や	級-科目	ページ
焼乾品	③-3	49
やぎ肉	③-3	43
焼き物	②-2	43
焼き物 (ローストもの)	③-1	8
薬剤	②-3	49
薬剤殺菌	③-2	82
野菜	③-5	5
野菜サラダ	②-4	52
野菜の洗浄・殺菌	③-2	93
野菜類	②-1	43
	③-3	23
やせの者	①-3	7
雇入時健康診断	①-5	33, 37
野兔病	②-3	111
「山型」のPLC	①-6	70
ヤマノイモ	③-3	19

ゆ	級-科目	ページ
有害原因の除去	①-5	18
有害微生物	②-5	20
有害物ばく露作業報告	①-5	27
有郭乳頭	①-4	16
有機塩素系農薬	③-2	15
有機加工食品	③-2	135
有機加工品	②-2	31
有機化合物	②-5	68
有気呼吸	②-5	43
有機酸	①-4	14
	②-5	68
	③-3	9
有機酸溶液	②-1	46
有機食品	①-2	20
有機飼料	③-2	135
有機畜産物	②-2	31
有機畜産物	③-2	135
有機農産物	②-2	31
	③-2	134
有機物系バリア性フィルム	②-4	57
有機リン系農薬	③-2	15
誘電加熱解凍	①-2	53

誘導期 (lag phase)	②-5	8
誘導脂質	③-2	48
	③-5	28
誘導たんぱく質	③-5	34
有毒植物	③-2	122
有用微生物	②-5	20
遊離残留塩素	②-1	32
	②-2	45
床	③-2	96
湯殺菌惣菜	③-4	34
油脂	②-1	33
	②-2	44
油脂の変質	③-2	48
ゆで物	③-1	6
ユニバーサルデザイン	②-4	82
ゆるめる (Tempering)	①-2	45

よ	級-科目	ページ
陽イオン (カチオン) 界面活性剤	③-2	69
溶解作用力	③-2	62
溶解試験	③-2	42
容器充填包装方法	②-4	5
容器包装	③-6	12
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	②-2	47
	②-4	56
	③-6	15
容器包装の識別表示	②-2	32
容器包装リサイクル法	②-2	32
	②-4	78, 81
葉酸	③-5	45
幼児期	①-3	25
葉状乳頭	①-4	16
ヨウ素	③-3	35, 46
ヨウ素 (I)	③-5	39, 41
ヨウ素価	③-2	52
ヨウ素化合物	③-2	86
用途名併記	②-2	35
洋風惣菜	③-1	5
抑制効果	①-4	21
	③-3	9
	③-4	39
予算管理	①-6	2, 4

予算計画	①-6	2
予措	②-5	47
予措乾燥	②-5	47
予冷	②-5	26, 47

5	級-科目	ページ
ラード	③-3	62
ライフステージ	①-3	23
ライヘルトマイルス価	③-2	53
ラクターゼ	③-3	53
ラクトフェリン	①-3	23
	③-3	53
落下細菌数	②-1	31, 42
落下真菌数	②-1	31, 42
落花生	③-3	22
ラフ (rough) 型コロニー	②-3	131
ラフィノース	③-3	20
ラミネート基材	②-4	11
ラミネートフィルム	②-4	16
卵黄係数	③-3	60
乱切り	③-4	32
ランナウエイ	①-2	55
ランブル鞭毛虫 ( <i>Giardia lamblia</i> )	②-3	102

り	級-科目	ページ
リアルタイムPCR法	②-1	69
リーズナブル・プライス	①-6	79
離液	②-6	26
理化学試験	②-2	49, 54, 56
離型剤	②-6	26
陸稲	③-3	13
リコペン	③-3	5
離散型分布	①-4	73
リスクアセスメント	①-5	3, 12
リスク管理	③-6	6, 8
リスクコミュニケーション	③-6	6
リスク評価	③-6	6
リステリア	②-3	93
リステリア・モノサイトゲネス	①-1	8, 20
離乳食	①-3	24
リノール酸	③-2	50

リパーゼ	③-2	143
	③-5	30
リポキシゲナーゼ	②-5	19
硫化アリル類	③-3	8
硫化水素中毒	①-5	49, 50
硫酸カルシウム	③-3	21
流通	①-6	92
流通戦略	①-6	38
流通チャネル	①-6	92, 100
流動資産	①-6	26, 28
流動比率	①-6	34
両側検定	①-4	80
両側尺度	①-4	48
両性界面活性剤	③-2	69
量的データ	①-4	83
両罰規定	①-5	42
量販店	③-1	72
量目公差	①-2	21
緑黄色野菜	③-3	26
	③-5	5, 6
緑色食材	③-4	37
旅行者下痢症	②-3	130
リワーク	①-1	44
リン (P)	③-5	39, 40
リン脂質	③-3	58
臨床検査	①-3	56
リンブルガーチーズ	②-3	129

## る

級-科目 ページ

ルチン	③-3	6
ルテイン	③-3	7, 59

## れ

級-科目 ページ

冷却空気解凍	②-5	33
冷却収縮 (cold shortening)	②-5	56
冷却冷蔵 (cooler storage)	②-5	25, 28
冷燻	③-3	49
冷殺菌	③-2	82
冷水冷却 (hydro cooling)	②-5	27
冷蔵	③-3	71
冷蔵温度帯	③-1	71
冷蔵庫	②-1	30
冷蔵販売用製品	①-2	58

冷蔵法	②-5	66
冷凍	①-1	21
	③-3	71
冷凍庫	②-1	30
冷凍食品	①-2	2
	②-2	47
冷凍食品関連産業協力委員会	①-2	2
冷凍すり身	③-1	38
冷凍変性	②-6	25
冷凍法	②-5	66
冷凍やけ	①-2	33
冷凍ゆでがに	①-2	15
冷凍ゆでだこ	①-2	15
冷凍冷蔵 (freezer storage)	②-5	25, 29
冷風冷却機	③-1	58
レシチン	③-2	70
	③-3	58
レチノール活性当量	③-5	42
劣化指標	②-2	44
レトルト殺菌法	③-2	79
レトルト殺菌包装	②-4	36
レトルト食品	②-2	47
	②-4	56
レトルトパウチ	②-4	56
レトルトパウチ食品	②-4	56
レトルト容器	②-4	58
レトロネーザルアロマ	①-4	18
連続型分布	①-4	73
連続急速凍結法 (I.Q.F., Individually Quick Freezing)	②-5	32
連続式エアブラスト解凍装置	①-2	50
連続フライヤー	③-1	57
レンチオニン	③-3	10, 34
レンチニン酸	③-3	34
レンネット	③-3	52

## ろ

級-科目 ページ

老化	③-3	14, 73
老化ホルモン	②-5	50
労働安全衛生マネジメントシステム	①-5	3

労働衛生管理の基本原則	①-5	30
労働災害	①-5	5
労働災害の発生状況	①-5	1
労働災害発生のメカニズム	①-5	3
労働災害防止計画	①-5	6, 7
労働者	①-5	5
労働集約型のアイテム	①-6	5
労働守備範囲	①-6	24
労働分配率	①-6	32
労務費	①-6	19
ロードアイランドレッド	③-3	57
ロール機	①-5	16

ローレル指数	①-3	54
ろ過助剤	②-6	25
ろ過法	③-2	40
ロケット包装機	③-1	58
ロタウイルス	②-3	96
ロングライフ牛乳	③-3	54
ロングライフミルク	②-4	29

## わ

級-科目

ページ

輪切り	③-4	32
和風惣菜	③-1	5
ワン・イヤールール	①-6	27
ワンウェイ容器	②-4	21



監 修  
一般社団法人 日本惣菜協会

## 惣菜管理士養成研修テキスト 総索引

(非売品)

一般社団法人 日本惣菜協会

〒102-0083 東京都千代田区麹町4-5-10  
麹町アネックス6F

Tel 03-3263-0957 (代表)

Fax 03-3263-1325

(無断複製・転載を禁ず)

2018.7刷

