

## 目 次

1. 食品香料の一般的技術特性		
1・1	食品香料の一般的概念	P 1
1・2	食品香料の使用目的	P 1
1・3	食品香料の一般的製法	P 2
1・4	食品香料の分類	P 4
2. 食品香料素材の特性		
2・1	天然香料素材	P 7
2・1・1	精油	P 7
2・1・2	オレオレジン	P 21
2・1・3	回収フレーバー	P 28
2・1・4	エキストラクト	P 31
2・1・5	単離香料	P 33
2・1・6	加熱調理フレーバー	P 34
2・1・7	微生物・酵素フレーバー	P 46
2・2	合成香料素材	P 58
2・2・1	合成香料	P 58
3. 食品香料のタイプ別特性		
3・1	シトラス系フレーバー	P 88
3・1・1	オレンジフレーバー	P 92
3・1・2	レモンフレーバー	P 113
3・1・3	ライムフレーバー	P 121
3・1・4	グレープフルーツフレーバー	P 125
3・1・5	ユズ・スタチフレーバー	P 131
3・2	フルーツ（果実）系フレーバー	P 136
3・2・1	フルーツ系フレーバーの代表的香料素材	P 136
3・2・2	アップルフレーバー	P 148
3・2・3	グレープフレーバー	P 155
3・2・4	ストロベリーフレーバー	P 165
3・2・5	パイナップルフレーバー	P 175
3・2・6	バナナフレーバー	P 183
3・2・7	ピーチフレーバー	P 190
3・2・8	メロンフレーバー	P 198

3・2・9	アンズ、ウメ、サクランボのフレーバー.....	P 206
3・2・10	ベリー類のフレーバー（ラズベリー、ブルーベリー等）.....	P 221
3・2・11	トロピカルフルーツフレーバー.....	P 236
3・2・12	その他のフルーツフレーバー.....	P 249
3・3	ミルク系フレーバー.....	P 258
3・3・1	ミルク系フレーバー.....	P 259
3・3・2	バターフレーバー.....	P 276
3・3・3	チーズフレーバー.....	P 297
3・3・4	クリームフレーバー.....	P 322
3・3・5	ヨーグルトフレーバー.....	P 334
3・4	バニラ系フレーバー.....	P 348
3・5	茶・コーヒー系フレーバー.....	P 367
3・5・1	緑茶フレーバー.....	P 367
3・5・2	ウーロン茶フレーバー.....	P 394
3・5・3	紅茶フレーバー.....	P 400
3・5・4	ココア・チョコレートフレーバー.....	P 427
3・5・5	コーヒーフレーバー.....	P 447
3・6	ミント系フレーバー.....	P 476
3・6・1	ペパーミント.....	P 476
3・6・2	スペアミント.....	P 483
3・6・3	和種ハッカ.....	P 490
3・7	スパイス系フレーバー.....	P 496
3・7・1	アサフェチダフレーバー.....	P 513
3・7・2	アジワシフレーバー.....	P 514
3・7・3	アニスフレーバー.....	P 515
3・7・4	アンゼリカフレーバー.....	P 516
3・7・5	ウイキョウフレーバー.....	P 518
3・7・6	オールスパイスフレーバー.....	P 520
3・7・7	シナモン（カシヤ）フレーバー.....	P 521
3・7・8	カモミールフレーバー.....	P 523
3・7・9	カラシナフレーバー.....	P 525
3・7・10	カルダモンフレーバー.....	P 527
3・7・11	キャラウェイフレーバー.....	P 528
3・7・12	クミンフレーバー.....	P 530
3・7・13	クローブフレーバー.....	P 531

3・7・14	コショウフレーバー.....	P 5 3 3
3・7・15	コリアンダーフレーバー.....	P 5 3 5
3・7・16	サッサfrasフレーバー.....	P 5 3 6
3・7・17	セイボリーフレーバー.....	P 5 3 7
3・7・18	サンショウフレーバー.....	P 5 3 9
3・7・19	シソフレーバー.....	P 5 4 1
3・7・20	ジュニパーベリーフレーバー.....	P 5 4 2
3・7・21	ジンジャーフレーバー.....	P 5 4 5
3・7・22	スターアニスフレーバー.....	P 5 4 9
3・7・23	セイヨウワサビフレーバー.....	P 5 5 1
3・7・24	タイムフレーバー.....	P 5 5 2
3・7・25	タラゴンフレーバー.....	P 5 5 4
3・7・26	ディルフレーバー.....	P 5 5 6
3・7・27	トウガラシフレーバー.....	P 5 6 0
3・7・28	ナツメグフレーバー.....	P 5 6 5
3・7・29	バジルフレーバー.....	P 5 6 8
3・7・30	マジョラムフレーバー.....	P 5 7 0
3・7・31	ローズマリーフレーバー.....	P 5 7 3
3・7・32	ローレルフレーバー.....	P 5 7 5
3・7・33	ワサビフレーバー.....	P 5 7 9
3・8	ナッツ系フレーバー.....	P 5 8 1
3・9	ミート系フレーバー.....	P 6 0 9
3・9・1	ミート系フレーバーの一般的技術特性.....	P 6 0 9
3・9・2	ビーフフレーバー.....	P 6 4 9
3・9・3	ポークフレーバー.....	P 6 6 5
3・9・4	チキンフレーバー.....	P 6 7 4
3・10	水産物系フレーバー.....	P 6 8 4
3・10・1	水産物系フレーバーの一般的技術特性.....	P 6 8 4
3・10・2	魚貝類フレーバー.....	P 7 1 4
3・10・3	甲殻類フレーバー.....	P 7 2 4
3・10・4	節類フレーバー.....	P 7 3 5
3・10・5	海藻類フレーバー.....	P 7 5 0
3・11	洋酒系フレーバー.....	P 7 5 9
3・11・1	ワインフレーバー.....	P 7 5 9
3・11・2	ウイスキーフレーバー.....	P 7 7 2
3・11・3	ブランデーフレーバー.....	P 7 8 2

3・11・4	ラムフレーバー	P	790
3・11・5	ジンフレーバー	P	806
3・11・6	リキュールフレーバー	P	813
3・12	フラワー系フレーバー	P	826
3・13	野菜系フレーバー	P	837
3・13・1	野菜系フレーバーの一般的技術特性	P	837
3・13・2	オニオンフレーバー	P	856
3・13・3	ガーリックフレーバー	P	865
3・13・4	キャベツフレーバー	P	871
3・13・5	キャロットフレーバー	P	878
3・13・6	セロリーフレーバー	P	881
3・13・7	シイタケフレーバー	P	889
3・13・8	トマトフレーバー	P	893
3・13・9	ワサビフレーバー	P	897
4. 食品香料の用途別特性			
4・1	食品香料の各用途に共通する一般特性	P	902
4・2	飲料用フレーバー	P	908
4・2・1	炭酸飲料用フレーバー	P	908
4・2・2	果実飲料用フレーバー	P	920
4・2・3	茶・コーヒー系飲料用フレーバー	P	925
4・2・4	アルコール系飲料用フレーバー	P	931
4・2・5	乳飲料、乳酸菌飲料用フレーバー	P	962
4・2・6	機能性飲料その他の飲料用フレーバー	P	964
4・3	菓子用フレーバー	P	970
4・3・1	冷菓用フレーバー	P	970
4・3・2	キャンディー・デザート用フレーバー	P	980
4・3・3	チューインガム用フレーバー	P	984
4・3・4	チョコレート用フレーバー	P	988
4・3・5	焼き菓子・ベーカリー類用フレーバー	P	989
4・4	酪農・油脂製品用フレーバー	P	999
4・4・1	ヨーグルト用フレーバー	P	999
4・4・2	バター・マーガリン用フレーバー	P	1003
4・4・3	チーズ用フレーバー	P	1009

4・5	スープ用フレーバー	P 1 0 1 2
4・5・1	スープの分類	P 1 0 1 2
4・5・2	スープ用原料	P 1 0 1 2
4・5・3	スープとフレーバー	P 1 0 1 3
4・5・4	シーズニングフレーバー	P 1 0 1 5
4・6	調味料用フレーバー	P 1 0 2 6
4・6・1	味噌用フレーバー	P 1 0 2 6
4・6・2	醤油用フレーバー	P 1 0 2 6
4・6・3	食酢用フレーバー用フレーバー	P 1 0 3 0
4・6・4	ウスターソース用フレーバー	P 1 0 3 3
4・6・5	トマトケチャップ用フレーバー	P 1 0 3 3
4・6・6	焼肉のたれ用フレーバー	P 1 0 3 4
4・6・7	ドレッシング用フレーバー	P 1 0 3 5
4・6・8	香辛料用フレーバー	P 1 0 3 6
4・7	食肉加工品用フレーバー	P 1 0 3 8
4・8	水産加工品用フレーバー	P 1 0 5 1
4・9	調理食品用フレーバー	P 1 0 6 0
4・10	冷凍食品用フレーバー	P 1 0 7 0
4・11	たばこ用フレーバー	P 1 0 7 5
4・12	口腔製品用フレーバー	P 1 1 2 6
4・13	医薬用フレーバー	P 1 1 4 2
4・14	飼料用フレーバー	P 1 1 4 5
4・15	産業用フレーバー	P 1 1 5 8