

## 調理後のビタミンの残存率に関する引用論文(「機能性食品開発プロジェクト」C-1、ウ②)(2016年3月15日)

文献ID	題名	著者	雑誌名	年	Vol	No	Page
1	Influence of Dietary Fiber (Konjac Mannan) on Absorption of Vitamin B12 and Vitamin E.	KUNIHRO DOI	The Tohoku Journal of Experimental Medicine	1983	141	supple	677-81
2	Studies on the retention of L-ascorbic acid, thiamine and riboflavin as influenced by heat treatments in vegetables.	Salib, A.G.	Chemie, Mikrobiologie, Technologie der Lebensmittel.	1980	6	6	
3	Sensory and nutritive qualities of pork strips prepared by three household cooking techniques.	Jing Yang	J Food Qual.	1994	17	1	33-40
4	Vitamin B12, E and D content of raw and cooked beef.	M.R.Bennink	J Food Sci.	1982	47	6	1786-92
5	Quantification of cis-trans Isomers of Provitamin A Carotenoids in Fresh and Processed Fruit and Vegetables.	Wendy J. Lessin	J Agric Food Chem.	1997	45	10	3728-32
6	未調理ならびに調理食品中のトコフェロール含量とトコフェロール1日摂取量について	市川 富夫	日本栄養・食糧学会	1984	37	4	291-9
7	調理や保存によるトコフェロールの変化について	平井 和子	大阪府立大学生活科学部紀要	1983	30		1-6
8	茶葉の加工とビタミンE含量の変化に関する研究	原口 健司	京都府立茶業研究所研究報告	1996			80-3
9	豆類中のビタミンE含有量におよぼす加熱の影響(自然科学)	西村 亜希子	鈴鹿短期大学紀要	1994	14		29-36
10	胚芽精米のビタミンE含量・調理操作および保存による変化	田原 モト子	平安女学院短期大学紀要	1993	24		82-8
11	シイタケ中のビタミンD2の同定及び定量	竹内 敦子	ビタミン	1984	58	9-10	439-47
12	調理時におけるシイタケ中のビタミンDの変化	有本 邦太郎	日本公衆衛生雑誌	1970	17	13	1064-66
13	Effect of food preparation on qualitative and quantitative distribution of major carotenoid constituents of tomatoes and several green vegetables.	Frederick Khachik	J Agric Food Chem.	1992	40		390-8
14	Isomerization and loss of trans- $\beta$ -carotene in sweet potatoes as affected by processing treatments.	Lawrence A Chanc	J Agric Food Chem.	1988	36		129-33
15	$\alpha$ - and $\gamma$ -tocopherol content of selected foods in the Mexican diet: effect of cooking losses.	C.Jane Wyatt	J Agric Food Chem.	1998	46		4657-61
16	$\beta$ -carotene and ascorbic acid retention in fresh and processed vegetable.	L.A.Howard	J Food Sci.	1999	64	5	929-36
17	Vitamin K1 (Phylloquinone) content of edible oils: Effects of heating and light exposure.	Guylaine Ferland	J Agric Food Chem.	1992	40		1869-73
18	Effect of electronic cooking on nutritive value of foods.	THOMAS MH, BRE J	Am Diet Assoc.	1949	25	1	39-45
19	Sensory attributes and nutrient retention in selected vegetables prepared by conventional and microwave methods.	Maril Ynn Schnepf	Journal of Food Quality	1994	17	2	87-99
20	Nutrient quality of selected vegetables prepared by conventional and cook-freeze methods.	RALPH H. LANE.	Journal of Food Quality	1987	9	6	407-14
21	Stability of vitamin D in foodstuffs during cooking.	Jette Jakobsen	Food Chemistry.	2014	148		170-5
22	Consumption pattern of carotene rich foods and development of a year calendar.	Devadas Rajammal	Biomed Environ Sci.	1996	9	2-3	213-22
23	Investigations on the effect of traditional food processing, preservation and storage methods on vegetable nutrients: a case study in Tanzania.	Lyimo MH.	Plan Foods Hum Nutr.	1991	41	1	53-7
24	Effect of traditional processing practices on the content of total carotenoid, beta-carotene, alpha-carotene and vitamin A activity of selected Tanzanian vegetables.	Mosha TC	Plan Foods Hum Nutr.	1997	50	3	189-201
25	陰膳法による女子大学生のビタミンB6摂取量の検討(第II報)食品のビタミンB6保持率に及ぼす調理法の影響	柴田圭子	ビタミン	2000	74	8	423-33
26	牡蠣含有ビタミンB12の人工消化試験後測定値に与える水煮調理の影響	橘高博美	京都女子大学食物学会誌	2007	62		35-41
27	中高年者におけるビタミンB12供給源となる食品の摂取頻度と加熱調理における損失率	植田和美	日本家政学会大会研究発表要旨集	2007	59回		129
28	カツオ魚肉のビタミンB12含量と各種加熱調理が魚肉ビタミンB12含量に及ぼす影響	西岡道子	ビタミン	2006	80	10	507-11
29	ビタミンB12の調理科学的研究-2-加熱操作による影響-2-	山田和子	栄養学雑誌	1973	31	1	26-31
30	鰯を燻煙した場合のビタミンB1及びB12量の変化	岡和子	家政学雑誌	1958	9	1	17-21
31	調理された落花生中のニコチン酸の生物学的利用率		J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo).	1986	32	3	327-34
32	調理操作による食品中のナイアシン損失率	新妻弥生	実践女子大学家政学部紀要	1991	28		137-40
33	素揚げによるニコチンアミドの損失	柴田克己	日本家政学会誌	1991	42	5	423-6
34	Vitamin B6 and niacin in potatoes. Retention after storage and cooking.	PAGE E	J Am Diet Assoc.	1963	42		42-5.
35	RETENTION OF VITAMIN C, IRON, AND $\beta$ -CAROTENE IN VEGETABLES PREPARED USING DIFFERENT COOKING METHODS.	MELLOVA A. MAS	Journal of Food Quality	1997	20	5	403-418
36	Effects of Microwave Heating on the Loss of Vitamin B12 in Foods.	Watanabe F	J. Agric. Food Chem.	1998	46	1	206-210
37	Pantothenic acid and vitamin B6 in beef.	Meyer BH	J Am Diet Assoc.	1969	54	2	122-5
38	Effects of Home Food Preparation Practices on Nutrient Content of Foods	Catherine E. Adam	(Chapter in Book) Nutritional Evaluation of Food Processing	1988			557-605
39	Effects of cooking methods on thiamin and riboflavin contents of chicken meat	Abdulrahman S. Al	Food Chemistry,	1993	48	1	69-74
40	緑豆もやしの調理によるビタミンCの損失	川村 信一郎	琉球大学農家政工学部学術報告	1962	9		322-6
41	電子レンジ調理におけるビタミンCの損失	山中 すみへ	立正女子大学紀要	1974	8		39-42
42	油脂を熱媒体とした野菜の加熱調理とビタミンC残存量	大羽 和子	名古屋女子大学紀要 家政・自然編	2004	50		35-43
43	じゃがいもの加熱調理におけるビタミンC含量の変化	晴山 克枝	福島大学教育学部理科学部報告	1984	34		29-35
44	ゆで加熱条件下におけるエダマメ中の旨味成分およびビタミンC含量の変動	三宅 紀子	日本調理科学会誌	2007	40	3	189-92
45	市販中国野菜のビタミンCおよびクロロフィルの加熱調理による変化	酒向 史代	日本調理科学会誌	1996	29	1	39-44
46	真空調理に伴う植物性食品の抗酸化機能成分の変化	丹羽 悠輝	日本調理科学会誌	2007	40	4	257-65

47	野菜ジュース調製時の還元型及び酸化型ビタミンCの変化	分部 麻希	日本調理科学会誌	2000	33	2	221-8
48	貯蔵、切断および加熱調理に伴うジャガイモのビタミンC含量の変化	大羽 和子	日本家政学会誌	1988	39	10	1051-7
49	キャベツにおけるビタミンの損失率	田所忠弘	日本栄養・食糧学会誌	1993	46	2	175-8
50	食品内ビタミンCの安定性に影響を与える因子-1-	小坂 二郎	日大医学雑誌	1956	15	12	
51	玉ねぎの加熱調理による還元型ビタミンCおよび還元糖の含有量の変化-5-	島田 保子	東横学園女子短期大学紀要	1977		15	28-31
52	野菜を水煮する場合のビタミンCの損失防止に関する研究-1-	一瀬 義文	長崎大学学芸学部自然科学研究報告	1952		2	37-44
53	野菜を水煮する場合のビタミンCの損失防止に関する研究-2-	一瀬 義文	長崎大学学芸学部自然科学研究報告	1953		3	1-12
54	野菜を水煮する場合のビタミンCの損失防止に関する研究-4-	一瀬 義文	長崎大学学芸学部自然科学研究報告	1956		5	17-9
55	山菜のビタミンC含量の調理による変動	和泉 真喜子	調理科学	1984	17	3	185-8
56	大根に含まれるビタミンCの調理過程における変化について	天羽 都留子	大阪樟蔭女子大学論集	1964		2	39-52
57	電子レンジの調理科学的研究 蔬菜類のビタミンCの損失について	宮川 久遼子	大阪市立大学家政学部紀要	1971		18	15-8
58	コンビネーションレンジによる甘藷の加熱：甘藷の加熱調理によるビタミンC量の変化	中里 トシ子	大妻女子大学紀要・家政系	1997		33	35-41
59	電子レンジ加熱調理による野菜類のビタミンC含量の変化	長島 和子	千葉大学教育学部研究紀要・第2部	1979	28		269-74
60	緑色野菜のビタミンCと色におよぼす調理の影響について(第1報)	菅野 栄	西南女学院大学研究紀要	1972		18	301-8
61	ジャガイモ中アスコルビン酸の調理による変化	小柳 達男	常磐学園短期大学研究紀要	1981	10		81-3
62	紅葉卸におけるビタミンC含有量の変化	田島 真理子	鹿児島大学教育学部研究紀要 自然科学篇	1980		32	3-40
63	加熱調理時における甘藷のデンプン顆粒の形態、色調、硬度およびビタミンC、遊離糖の変化について	岡 芳子	四国女子大学紀要	1990	9	2	75-86
64	L-アスコルビン酸を添加した果実・野菜汁のビタミンCの安定性-1-単独汁について	北川 雪恵	山口大学教育学部研究論叢 第2部 自然科学	1987		37	15-22
65	調理と食品ビタミンの関係(第一報)：果菜類の浸漬と調味噌漬のビタミンCについて	飯盛 キヨ	佐賀大学 研究論文集	1952		2	165-76
66	野菜類の保存や調理によるビタミンの変化-1-主としてピーマンのビタミンCについて	遠藤 マツエ	広島大学教育学部紀要 第四部	1969		18	19-25
67	加熱処理によるゆず果汁中のビタミンC減少に及ぼす還元剤の効果	有木 政博	広島女学院大学生生活科学部紀要	2007		14	33-46
68	食品中のビタミンの研究(第二報)：蔬菜の調理加工及び容器によるビタミンCの破壊について	工藤 豊	京都女子大学食物学会誌	1964	10		3-8
69	ほうれん草の加熱によるビタミンCの消長	工藤 豊	京都女子大学食物学会誌	1958		4	
70	電子レンジの調理による食品中のビタミンC含有量の変化その1：キャベツ	岡 啓次郎	学習院女子短期大学紀要	1970		8	32-8
71	甘藷の加熱調理に関する研究-3-甘藷を加熱調理した際のビタミンCの変化	久保田 紀久枝	家政学雑誌	1978	29	3	144-7
72	ビタミンCの安定度に関する調理科学的研究-1-	森本 喜代	栄養学雑誌	1962	20	1	16-47
73	ビタミンCの安定度に関する調理科学的研究-2-	森本 喜代	栄養学雑誌	1962	20	2	
74	家庭調理に於けるビタミンCの損失について-2-	松沢 九二雄	栄養学雑誌	1958	16	1	
75	調理によるビタミンCの変化	松沢 九二雄	栄養学雑誌	1956	14	4	123-4
76	ミキサー処理によるビタミンCの変化について(第2報)	可児利朗	栄養と食糧	1957	10	1	38
77	食品のビタミンに及ぼす各種金属イオンの影響(第2報) 大根のビタミンCに及ぼす各種金属イオンの影響	後藤たへ	栄養と食糧	1955	7	5	208-11
78	食品のビタミンに及ぼす各種金属イオンの影響 第3報 大根のビタミンCに及ぼすNaClの影響	後藤たへ	栄養と食糧	1956	8	5	219-21
79	大根ビタミンCの調理による損失について	田坂重元	栄養と食糧	1956	9	4	194-8
80	調理による蔬菜中のVitamin Cの変化	柴田義衛	栄養と食糧	1952	4	6	195-9
81	変敗油の調理に及ぼす影響(第6報) 揚げ物野菜中のビタミンCの分解について	梶本五郎	栄養と食糧	1961	13	5	317-20
82	調理によるキャベツのビタミンCの損失	城野 世津子	宇部短期大学学術報告	1983		20	71-3
83	調理によるキャベツのビタミンC損失-2-	城野 世津子	宇部短期大学学術報告	1985		22	17-20
84	新潟県産トウモロコシ(苜蓿)類のビタミンCおよびポリフェノール含量について	三宅紀子	日本調理科学会雑誌	2007	40	3	173-8
85	調理器具の調理時中における微量溶出成分について(第1報)	後藤たへ	栄養と食糧	1953	6	2	54-61
86	農家保存食の調理化学(第1報)	福土俊一	栄養と食糧	1956	9	6	335-6
87	大根の調理化学的研究(第1報)	山田晃	栄養学雑誌	1952	10	2	47-52
88	The significance of the 'free' folate content of foods is questioned [proceedings].	Malin JD.	Proc Nutr Soc.	1976	35	3	143A-4A
89	Effect of cooking on folate content of vegetables.	Joseph Leichter	Nutr rep int	1978	18	4	475-9
90	Phenolics, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during conventional and microwave cooking.	Donglin Zhang	Food Chemistry	2001	88		503-9
91	Retention of folates in cooked, stored and reheated peas, broccoli and potatoes for use in modern large-scale service systems.	Tonje Holte Stea	Food Chemistry	2006	101		1095-107
92	Folate intake estimated with an updated database and its association to blood folate and homocysteine in Korean college students.	Han YH	Eur J Clin Nutr.	2005	59	2	246-54
93	Loss and/or formation of antioxidants during food processing and storage.	Maria Cristina Nicc	Cancer Letter	1997	114		71-7
94	Folate content and retention in selected raw and processed foods.	Bassett MN	Arch Latinoam Nutr.	2010	60	3	298-305

95	A method for measuring folate in food and its application to a hospital diet.	Hurdle AD	Am J Clin Nutr.	1968	21	10	1202-7
96	Effects of Cooking Methods on the Retention of Vitamin B6 in Foods, and the Approximate Cooking Loss in Daily Meals.	柴田 圭子, 安原 安	日本家政学会誌	2001	52	12	1187-1197
97	Vitamins in thermal processing	Janice Ryley, P.	Ki Food Chemistry	1994	49	2	119-129
98	RETENTION OF VITAMINS IN FRESH AND FROZEN BROCCOLI PREPARED BY DIFFERENT COOKING METHODS.	D.E. HUDSON, A.A	Journal of Food Quality	1985	8	1	45-50
99	Nutrient losses and gains during frying: a review.	Fillion L, Henry CJ	Int J Food Sci Nutr.	1988	49	2	157-68
100	MICROWAVE AND CONVENTIONAL COOKING OF MEAT.	KYLEN AM, MCGR J	Am Diet Assoc.	1964	45		139-45
101	The retention of vitamin B6 meat during cooking.	Lushbough C. H., V	J Nutr.	1959	67	3	451-9
102	Vitamin B6 and niacin in potatoes. Retention after storage and cooking.	PAGE E, HANNINC J	Am Diet Assoc.	1963	42		15462
103	Influence of cooking on the nutritional value of foods. IV. Further data on thiamine, riboflavin and nicotinic acid content of cooked foods.	PAI ML.	Indian J Med Res.	1958	46	4	609-12
104	Influence of cooking of the nutritional value of foods. II. Riboflavin, nicotinic-acid and ascorbic-acid content of some cooked foods.	PAI ML.	Indian J Med Res.	1957	45	4	635-43
105	Harvesting, Processing, and Cooking Influences on Vitamin C in Foods	JOHN W. ERDMAN	Advances in Chemistry	2009	200		499-532
106	Retinol and beta carotene content of indigenous raw and home-prepared foods in Northeast Thailand	Pongtorn Sungpuaj	Food Chemistry	1999	64	2	163-167
107	Tocopherol and tocotrienol analysis in raw and cooked vegetables: a validated method with emphasis on sample preparation.	Knecht K, Sandfuc	Food Chemistry	2015	169		20-7
108	Effect of two cooking procedures on phytochemical compounds, total antioxidant capacity and colour of selected frozen vegetablesOriginal Research Article	Teresa Mazzeo, D	Food Chemistry	2011	128	3	627-633
109	Influence of processing and cooking on the retention of thiamine, riboflavin and niacin in spaghetti	E. Watanabe, C.F.	Food Chemistry	1990	36	3	223-231
110	Nutritional composition of chickpea (Cicer arietinum L.) as affected by microwave cooking and other traditional cooking methodsOriginal Research Article	Saleh A. Alajaji, Ta	Journal of Food Composition and Analysis,	2006	19	8	806-812
111	Testing of folate conjugase from chicken pancreas vs. commercial enzyme and studying the effect of cooking on folate retention in Thai foodsOriginal Research Article	Mayuree Soongsor	Journal of Food Composition and Analysis,	2010	23	7	681-688
112	Impact of different cooking methods on food quality: Retention of lipophilic vitamins in fresh and frozen vegetablesOriginal Research Article	Simone Bernhardt,	Journal of Food Engineering,	2006	77	2	327-333
113	A Research Note VITAMIN B6 IN PORK MUSCLE COOKED IN MICROWAVE AND CONVENTIONAL OVENS	JANE A. BOWERS	Journal of Food Science	1974	39	2	426-427
114	Retention and distribution of natural antioxidants ( $\alpha$ -tocopherol, polyphenols and terpenic acids) after shallow frying of vegetables in virgin olive oilOriginal Research Article	Nick Kalogeropoulos	LWT - Food Science and Technology,	2007	40	6	1008-1017
115	True retention of nutrients upon household cooking of farmed portion-size European sea bass (Dicentrarchus labrax L.)Original Research Article	A. Badiani, S. Stipa	LWT - Food Science and Technology,	2013	50	1	72-77
116	The influence of cooking and fat trimming on the actual nutrient intake from meat		Meat Science,	2009	81	1	148-154
117	Lipid oxidation of beef fillets during braising with different cooking oilsOriginal Research Article	S. Saghir, K.-H. We	Meat Science,	2005	71	3	440-445
118	Effects of Thermal Processing upon Vitamins and Proteins in Foods.	DIETZ, JANE M. M	Nutrition Today:	1989	24	4	6-15
119	Degradation kinetics of folate (5-methyltetrahydrofolate) in navy beans under various processing conditionsOriginal Research Article	Sophia Xue, Xingqi	LWT - Food Science and Technology	2011	44	1	231-238
120	Retention of folates in cooked, stored and reheated peas, broccoli and potatoes for use in modern large-scale service systemsOriginal Research Article	Tonje Holte Stea, I	Food Chemistry,	2007	101	3	1095-1107
121	Ascorbic acid concentration of native Andean potato varieties as affected by environment, cooking and storage	G. Burgos, S. Auqui	Journal of Food Composition and Analysis,	2009	22	6	533-538
122	Effect of peeling and three cooking methods on the content of selected phytochemicals in potato tubers with various colour of fleshOriginal Research Article	Jaromir Lachman,	Food Chemistry,	2013	138	2-3	1189-1197
123	Effect of cooking on total vitamin C contents and antioxidant activity of sweet chestnuts (Castanea sativa Mill.)Original Research Article	Ana I.R.N.A. Barros	Food Chemistry,	2011	128	1	165-172
124	A study of the apparent diffusion coefficients for ascorbic acid losses from peas during blanching in waterOriginal Research Article	Zakia M. Abdel-Ka	Food Chemistry,	1991	40	2	137-145
125	Influence of maturation and cooking treatments on the nutritional value of bovine meats: Water losses and vitamin B12Original Research Article	Isabelle Ortigues-†	Meat Science,	2006	73	3	451-458
126	圧力鍋調理後のビタミン残存量と煮汁中へのアミノ酸溶出量	尾立 純子 [他]	栄養学雑誌	1980	38	5	267-273
127	肝臓の調理化学的研究(ビタミンB1,B2について)	山田 晃 [他]	栄養と食糧	1954	7	4	170-173
128	調理による乳汁及び乳製品中のビタミンB1の変化-2-	田附 きつ	家政学雑誌	1954	5	1	325-37
129	調理による乳汁中のビタミンB1の変化-1-	田附 きつ	家政学雑誌	1953	4	1	193-198
130	生魚及び豚肉のビタミンB1の調理による損失について	有馬 紀子 [他]	栄養と食糧	1957	9	6	
131	加熱によるビタミンB1の逸散について(ノート)	小倉博代	家政学雑誌	1974	25	4	323-325
132	調理とビタミンB1	小川 安子 [他]	栄養と食糧	1957	10	3	
133	電子レンジによる加熱とビタミンB1の分解	橋谷義人、大東秀	家政学雑誌	1967	18	3	131-135
134	食品の調理によるビタミンB1の変化	可兒 利朗	栄養と食糧	1950	3	2	4-7
135	ハムの加工および調理中におけるビタミンB1,B2の変化について	高橋 節子	家政学雑誌	1973	24	1	35-40
136	電気陶器鍋の調理特性について(第2報)	福田 靖子, 河野 眞	大手前女子短期大学・大手前文化学院研究集録	1978	3		149-155

137	胚芽精米のビタミンB1含量：HPLC定量法の検討および調理操作による変化	田原 モト子, 足立 平安	女学院短期大学紀要	1992	23		69-75
138	Cooking losses of thiamin in food and its nutritional significance.	Kimura M, Itokawa J	J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo).	1990	36	Suppl 1	S17-24.
139	CLEAVAGE OF THIAMINE BY CHLORINE IN TAP WATER.	Yagi, N. and Y. Ito	Journal of Nutritional Science and Vitaminology	1979	25	4	281-287
140	調理による野菜中ビタミンB1含有量の変化-第2報・第3報-	足利 千枝	ビタミン	1951	4	1	23-31
141	食事中ビタミンB1の調理損耗の実態とその基礎実験	木村 美恵子(京都)	ビタミン	1982	56	8	415-423
142	Influence of food preparation on nutritional quality; introductory remarks.	Somogyi JC.	J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo).	1990	36	Suppl 1	S1-6
143	無洗米とその米飯の成分挙動および嗜好性	渡辺 智子, 広瀬 理	日本食品科学工学会誌	1999	46	11	731-738
144	調理が肉類のビタミンB2に及ぼす影響	高木 節子	栄養と食糧	1958	10	6	288-291
145	Losses of B vitamins due to cooking of foods.	Cheldelin V. H., Wo	Journal of Nutrition	1943	26		477
146	Changes in Nutritional Quality of Food in Catering	K. Paulus	Journal of Nutritional Science and Vitaminology	1990	36	4	SupplementI S35-S45
147	電子レンジによるビタミンの変化と脂肪の酸化状態	稲垣 長典, 西尾 正	日本食品工業学会誌	1965	12	7	282-287
148	貯蔵による野菜のビタミン含有量の変化について	広部 りう, 高木 和!	栄養と食糧	1956	9	4	180-184
149	無水調理によるブロッコリーのミネラル・ビタミンの変動	川越 昌子, 川井 佳	生活衛生	1998	42	5	183-186
150	Comparison of Vitamin Losses in Vegetables Due to Various Cooking Methods	D. RUMM-KREUTER	Journal of Nutritional Science and Vitaminology	1990	36	4	SupplementI S7-S15
151	RETENTION OF THIAMINE, RIBOFLAVIN AND NIACIN IN DEEP FAT COOKING.	Everson GJ, Smith	Science	1945	30	101	338-9
152	野菜類の次亜塩素酸ソーダによる殺菌処理時におけるトリハロメタンの生成とその除去方法ならびにビタミン類の変化について	市川 富夫, 飯沢 裕	調理科学	1987	20	4	400-402
153	調理によるニコチン酸の溶出に関する研究	宮本 悌次郎, 守田 栄養	栄養と食糧	1956	9	3	143-145
154	素揚げによるニコチンアミドの損失	柴田 克己	日本家政学会誌	1991	42	5	423-426
155	鏝を燻煙した場合のビタミンB1およびB12量の変化		家政学雑誌	1958	9	1	17-21
156	ダイズ太もやしの加熱処理による食品物性度と栄養成分含有量の変化	田尻 尚士	日本食品科学工学会誌	1999	46	6	395-403
157	冷凍あるいは凍結乾燥処理した野菜・果実中のビタミン含有量に及ぼす通年貯蔵の影響	辻村 卓, 荒井 京子	日本食品保蔵学会誌	1997	23	1	35-40
158	Characterization of Niacin of Skipjack Tuna Muscle and Change of the Niacin Content during Storage	Watanabe F., Goto J	Japan Soc Cold Preserva Food.	1996	22	3	165-168
159	調理・加工による穀類中結合型ナイアシンの変化	岡本(安喜) 秀己, 伊	調理科学	1991	24	2	120-123
160	LOSES OF VITAMINS IN LARGE-SCALE COOKERY	CHRISTENE A. HE J.	Nutr.	1943	26		377
161	Losses of vitamins and trace minerals resulting from processing and preservation of foods.	Schroeder HA.	Am J Clin Nutr.	1971	24	5	562-73
162	Effects of home-based food preparation practices on the micronutrient content of foods.	Severi S, Bodegno	Eur J Cancer Prev.	1998	7	4	331-5
163	The influence of processing and preservation on the retention of health-promoting compounds in broccoli.	Galgano F, Favati I	J Food Sci.	2007	72	2	S130-5
164	Nutritional comparison of fresh, frozen and canned fruits and vegetables. Part 1. Vitamins	JC Rickman, DM B	J Sci Food Agric	2007	87		930-944
165	Effect of Peeling and Cooking on Nutrients in Vegetables	Shahnaz Alvi, K. M	Pakistan Journal of Nutrition	2003	2	3	189-191
166	The effect of different cooking methods on folate retention in various foods that are amongst the major contributors to folate intake in the UK diet.	McKillop DJ, Pentti Br	J Nutr.	2002	88	6	681-8
167	$\beta$ -Carotene and Ascorbic Acid Retention in Fresh and Processed Vegetables	L. A. Howard, A. D.	Journal of Food Science	1999	64	5	929-936
168	Evaluation of total carotenoids, $\alpha$ - and $\beta$ -carotene in carrots (Daucus carota L.) during home processing	Helena Maria PINH	Food Science and Technology	1998	18	1	
169	Nutritional comparison of fresh, frozen, and canned fruits and vegetables II. Vitamin A and carotenoids, vitamin E, minerals and fiber	Joy C Rickman, Cl	Journal of the Science of Food and Agriculture	2007	87	7	1185-1196
170	Loss of vitamin B(12) in fish (round herring) meats during various cooking treatments.	Nishioka M, Kanosi	J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo).	2011	57	6	432-6
171	A study on degradation kinetics of niacin in potato (Solanum tuberosum L.)	P. Nisha, Rekha S.	Journal of Food Composition and Analysis,	2009	22	6	620-624
173	野菜加工食品等に含まれるカロテノイドの実態調査- $\beta$ カロテン、リコペン-	鈴木 由利子	静岡県環境衛生科学研究所報告	2004	47		37-40
174	Bioavailability of thiamine, riboflavin and niacin from commonly consumed green leafy vegetables in the rural areas of Andhra Pradesh in India.	Girija V	Int J Vitam Nutr Res.	1982	52	1	9-13.
175	かきの加熱調理におけるビタミンB12含有量の変化	植田和美	日本家政学会研究発表要旨集	2014	66		3P-12
177	市販の生鮮野菜および調理加工済み野菜におけるビタミンC含量の実態調査	山口 智子	日本家政学会誌	1998	49	11	1241-7
178	無水調理によるブロッコリーのミネラル・ビタミンの変動	川越 昌子	生活衛生	1998	42	5	183-6
179	Evaluation of total carotenoids, $\alpha$ - and $\beta$ -carotene in carrots (Daucus carota L.) during home processing.	Helena Maria Pinh	Food Science and Technology.	1998	18	1	1-10
180	Retinol and beta carotene content of indigenous raw and home-prepared foods in Northeast Thailand	Pongtorn Sungpuai	Food Chemistry	1999	64	2	163-167
181	Effect of two cooking procedures on phytochemical compounds, total antioxidant capacity and colour of selected frozen vegetablesOriginal Research Article	Teresa Mazzeo, De	Food Chemistry,	2011	128	3	627-633
183	Effects of Chinese domestic cooking methods on the carotenoid composition of vegetables in TaiwanOriginal Research Article	Fuh Juin Kao, Yu S	LWT - Food Science and Technology,	2012	46	2	485-492
185	Effect of home processing on ascorbic acid and $\beta$ -carotene content of spinach (Spinacia oleracea) and amaranth (Amaranthus tricolor) leaves.	Yadav, S. K.; Sehgal	Plant Foods for Human Nutrition.	1995	47		125-131
189	Nutrient losses and gains during frying: a review	L. Fillion	International Journal of Food Sciences and Nutrition	1998	49	2	157-168

190	Impact of cooking methods on folates, ascorbic acid and lutein in green beans ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) and spinach ( <i>Spinacea oleracea</i> )Original Research Article	Nicolas Delchier, N LWT – Food Science and Technology,	2012	49	2	197–201
191	Phylloquinone (vitamin K1) content of vegetables	Molly Damon, Nant	Journal of Food Composition and Analysis	2005	18	751–758