

『食と栄養を学ぶための化学』 10章復習問題 解答

1. 核酸にはうま味を感じさせるものがあり、イノシン酸は肉や魚、グアニル酸はきのこ類のうま味成分である。
2. 脂溶性4種類（A, D, E, K）と水溶性9種類（B群8種, C）。
3. 精油や生薬の成分として利用されるだけでなく、野菜や果物の機能性成分として注目されている。
4. 抗菌や強心、鎮静など生薬の有効成分として古くから利用され、医薬品や新薬開発のリード化合物になる。一方で、別の生物に対して毒素として働くため、野草やきのこによる食中毒の原因物質となる場合が多い。
5. ジフェニルプロパンを基本骨格として複数のフェノール性ヒドロキシ基をもち、C環のヒドロキシ基や二重結合、ケトン基の有無、B環の向きなどの違いから、フラバノン、フラボン、イソフラボン、フラボノール、カテキン、アントシアニジンに分類される。