

文献

1)	Lessin WJ, Schwartz SJ (1997) Quantification of cis-trans isomers of provitamin a carotenoids in fresh and processed fruits and vegetables. <i>J Agric Food Chem</i> 45 (10), 3728-3732
2)	Chandler LA, Schwartz SJ (1988) Isomerization and losses of trans-β-carotene in sweet potatoes as affected by processing treatments. <i>J Agric Food Chem</i> 36 (1), 129-
3)	Lane RH, Neggers YB, Bonner JL, Stitt KR (1986) Nutrient quality of selected vegetables prepared by conventional and cook-freeze methods. <i>J Food Qual</i> 9 (6), 407-
4)	Sungpuag P, Tangchitpianvit S, Chittchang U, Wasantwisut E (1999) Retinol and beta carotene content of indigenous raw and home-prepared foods in northeast thailand. <i>Food Chem</i> 64 (2), 163-167
5)	Dietz JM, Erdman JW (1989) Effects of thermal processing upon vitamins and proteins in foods. <i>Nutr Today</i> 24 (4), 6-15
6)	Yadav, K. S, Sehgal, S. (1995) Effect of home processing on ascorbic acid and β-carotene content of spinach (<i>spinacia oleracia</i>) and amaranth (<i>amaranthus tricolor</i>) leaves. <i>Plant Foods Hum Nutr</i> 47, 125-131
7)	Devadas Rajammal P, Chandrasekhar U, Premakumari S, Saishree R (1996) Consumption pattern of carotene rich foods and development of a year calendar. <i>Biomed Environ Sci</i> 9 (2-3), 213-222
8)	Lyimo MH, Nyagwegwe S, Mkeni AP (1991) Investigations on the effect of traditional food processing, preservation and storage methods on vegetable nutrients: A case study in tanzania. <i>Plant Foods Hum Nutr</i> 41 (1), 53-57
9)	Kao FJ, Chiu YS, Tsou MJ, Chiang WD (2012) Effects of chinese domestic cooking methods on the carotenoid composition of vegetables in taiwan. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 46 (2), 485-492
10)	Mosha TC, Pace RD, Adeyeye S, Laswai HS, Mtebe K (1997) Effect of traditional processing practices on the content of total carotenoid, beta-carotene, alpha-carotene and vitamin a activity of selected tanzanian vegetables. <i>Plant Foods Hum Nutr</i> 50 (3),
11)	Khachik F, Goli MB, Beecher GR, Holden J, Lusby WR, Tenorio MD, Barrera MR (1992) Effect of food preparation on qualitative and quantitative distribution of major carotenoid constituents of tomatoes and several green vegetables. <i>J Agric Food Chem</i>
12)	Masrizal MA, Giraud DW, Driskell JA (1997) Retention of vitamin c, iron, and β-carotene in vegetables prepared using different cooking methods1. <i>J Food Qual</i> 20 (5), 403-418
13)	Howard LA, Wong AD, Perry AK, Klein BP (1999) β-carotene and ascorbic acid retention in fresh and processed vegetables. <i>J Food Sci</i> 64 (5), 929-936
14)	Thomas MH, Brenner S (1949) Effect of electronic cooking on nutritive value of foods. <i>J Am Diet Assoc</i> 25 (1), 39-45
15)	Pinheiro-Santana HM, Stringheta PC, Brandão SCC, Páez HH, Queiróz VMVD (1998) Evaluation of total carotenoids, α- and β-carotene in carrots (<i>daucus carota</i> l.) during home processing. <i>Food Science and Technology</i> 18 (1), 1-10
16)	Mazzeo T, N' dri D, Chiavaro E, Visconti A, Fogliano V, Pellegrini N (2011) Effect of two cooking procedures on phytochemical compounds, total antioxidant capacity and colour of selected frozen vegetables. <i>Food Chem</i> 128 (3), 627-633
17)	Gerber N, Scheeder MR, Wenk C (2009) The influence of cooking and fat trimming on the actual nutrient intake from meat. <i>Meat Sci</i> 81 (1), 148-154
18)	有本邦太郎, 小野忠義, 倉田千賀子 (1970) 調理時におけるシイタケ中のビタミンDの変化. <i>日本公衆衛生雑誌</i> 17 (13), 1064-1066
19)	竹内敦子, 岡野登志夫, 寺岡澄子, 村上裕美子, 鞆本万里子, 澤村節子, 小林正 (1984) シイタケ中のビタミンD2の同定及び定量. <i>ビタミン</i> 58 (9-10), 439-447
20)	Jakobsen J, Knuthsen P (2014) Stability of vitamin d in foodstuffs during cooking. <i>Food Chem</i> 148, 170-175
21)	市川富夫, 富岡和久 (1984) 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日推定摂取量について. <i>日本栄養・食糧学会誌</i> 37 (4), 291-299
22)	Wyatt CJ, Carballido SP, Méndez RO (1998) α- and γ-tocopherol content of selected foods in the mexican diet: Effect of cooking losses. <i>J Agric Food Chem</i> 46 (11), 4657-
23)	田原モト子, 足立恭子 (1993) 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. <i>平安女学院短期大学紀要</i> 24, 82-88

24)	Kalogeropoulos N, Mylona A, Chiou A, Ioannou MS, Andrikopoulos NK (2007) Retention and distribution of natural antioxidants (alpha-tocopherol, polyphenols and terpenic acids) after shallow frying of vegetables in virgin olive oil. <i>LWT - Food Science and Technology</i> 40 (6), 1008-1017
25)	西村亜希子, 成田美代, 水谷令子 (1994) 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). <i>鈴鹿短期大学紀要</i> 14, 29-36
26)	Bennink MR, Ono K (1982) Vitamin B12, E and D content of raw and cooked beef. <i>J Food Sci</i> 47 (6), 1786-1792
27)	平井和子, 大谷珠予, 宮川久邇子 (1982) 調理や保存によるトコフェロールの変化について. <i>大阪市立大学生活科学部紀要</i> 30, 1-6
28)	原口健司, 故倉宏至 (1996) 茶葉の加工とビタミンE含量の変化に関する研究. <i>京都府立茶業研究所研究報告</i> (22), 80-83
29)	Damon M, Zhang NZ, Haytowitz DB, Booth SL (2005) Phylloquinone (vitamin K1) content of vegetables. <i>J Food Compos Anal</i> 18 (8), 751-758
30)	Ferland G, Sadowski JA (1992) Vitamin k1 (phylloquinone) content of edible oils: Effects of heating and light exposure. <i>J Agric Food Chem</i> 40 (10), 1869-1873
31)	尾立純子, 藤田忠雄, 神戸保, 大柴恵一 (1980) 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. <i>栄養学雑誌</i> 38 (5), 267-273
32)	Kimura M, Itokawa Y, Fujiwara M (1990) Cooking losses of thiamin in food and its nutritional significance. <i>J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)</i> 36 (Suppl 1), S17-24.
33)	Yagi N, Itokawa Y (1979) Cleavage of thiamine by chlorine in tap water. <i>J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)</i> 25 (4), 281-287
34)	渡邊智子, 廣瀬理恵子, 安井明美 (1999) 無洗米とその米飯の成分挙動および嗜好性. <i>日本食品科学工学会誌</i> 46 (11), 731-738
35)	可兒利朗 (1950) 食品の調理によるビタミンB1の変化. <i>栄養と食糧</i> 3 (2), 4-7
36)	足利千枝 (1951) 調理による蔬菜中ビタミンB1含有量の変化-第2報・第3報. <i>ビタミン</i> 4 (1), 23-31
37)	Salib AG, Gabr S, Noor E, El-Hennawy S (1980) Studies on the retention of l-ascorbic acid, thiamine and riboflavin as influenced by heat treatments in vegetables. <i>Chemie, Mikrobiologie, Technologie der Lebensmittel</i> 6 (6), p. 186-188.
38)	Adams CE, Erdman JW (1988) Effects of home food preparation practices on nutrient content of foods. In 'Nutritional evaluation of food processing' ed by Karmas E Harris RS, pp. 557-605, Springer Netherlands, Dordrecht
39)	Rumm-Kreuter D, Demmel I (1990) Comparison of vitamin losses in vegetables due to various cooking methods. <i>J Nutr Sci Vitaminol</i> 36 (4), Supplement1 S7-S15
40)	Somogyi JC (1990) Influence of food preparation on nutritional quality; introductory remarks. <i>J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)</i> 36 Suppl 1, S1-6
41)	Ryley J, Kajda P (1994) Vitamins in thermal processing. <i>Food Chem</i> 49 (2), 119-129
42)	C. A. Heler, C. M. Mccay, C. B. Lyon (1943) Loses of vitamins in large-scale cookery. <i>J Nutr</i> 26, 377
43)	Pai M (1958) Influence of cooking on the nutritional value of foods. IV. Further data on thiamine, riboflavin and nicotinic acid content of cooked foods. <i>Indian J Med Res</i> 46 (4), 609-612
44)	Fillion L, Henry CJ (1998) Nutrient losses and gains during frying: A review. <i>Int J Food Sci Nutr</i> 49 (2), 157-168
45)	Alajaji SA, El-Adawy TA (2006) Nutritional composition of chickpea (<i>cicer arietinum</i> L.) as affected by microwave cooking and other traditional cooking methods. <i>J Food Compos Anal</i> 19 (8), 806-812
46)	福田靖子, 河野昭子, 岸幸子, 小泉立子, 北浦妃貞子, 香月文子 (1978) 電気陶器鍋の調理特性について(第2報). <i>大手前女子短期大学・大手前文化学院研究集録</i> 3, 149-155
47)	Severi S, Bedogni G, Zoboli GP, Manzieri AM, Poli M, Gatti G, Battistini N (1998) Effects of home-based food preparation practices on the micronutrient content of foods. <i>Eur J Cancer Prev</i> 7 (4), 331-335
48)	田所忠弘, 和田政裕, 山田和弘, 飯島健志, 馬場修, 狩俣貴清, 米安晟, 前川昭男 (1993) キャベツにおけるビタミンの損失率. <i>日本栄養・食糧学会誌</i> 46 (2), 175-178
49)	市川富夫, 飯沢裕美, 津田明子 (1987) 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. <i>調理科学</i> 20 (4), 400-402

50)	Hudson DE, Dalal AA, Lachance PA (1985) Retention of vitamins in fresh and frozen broccoli prepared by different cooking methods. <i>J Food Qual</i> 8 (1), 45-50
51)	川越昌子, 川井信子, 亀井正治, 中沢るみ (1998) 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. <i>生活衛生</i> 42 (5), 183-186
52)	木村美恵子, 斎藤昇, 糸川嘉則 (1982) 食事中ビタミンB1の調理損耗の実態とその基礎実験. <i>ビタミン</i> 56 (8), 415-423
53)	田尻尚士 (1999) 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. <i>日本食品科学工学会誌</i> 46 (6), 395-403
54)	山田晃, 村上律, 飯田昌子 (1954) 肝臓の調理化学的研究 (ビタミンB1, B2について). <i>栄養と食糧</i> 7 (4), 170-173
55)	有馬紀子, 加藤幸子, 渡辺美智子, 大鹿淳子, 小池五郎, 香川綾 (1957) 生魚及び豚肉のビタミンb1の調理による損失について. <i>栄養と食糧</i> 9 (6), 310-312
56)	Kylen AM, Mcgrath BH, Hallmark EL, Vanduyne FO (1964) Microwave and conventional cooking of meat. <i>J Am Diet Assoc</i> 45, 139-145
57)	Schnepf M, Driskell J (1994) Sensory attributes and nutrient retention in selected vegetables prepared by conventional and microwave methods. <i>J Food Qual</i> 17 (2), 87-99
58)	小川安子, 武田真瑛子 (1957) 調理とビタミンb1. <i>栄養と食糧</i> 10 (3)
59)	Yang J, Sulaeman A, Setiawan B, Atughonu A, Giraud D, Hamouz FL, Driskell JA (1994) Sensory and nutritive qualities of pork strips prepared by three household cooking techniques. <i>J Food Qual</i> 17 (1), 33-40
60)	高橋節子 (1973) 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. <i>家政学雑誌</i> 24 (1), 35-40
61)	Cheldelin VH, Woods AM, Williams RJ (1943) Losses of B vitamins due to cooking of foods. <i>J Nutr</i> 26, 477
62)	Watanabe E, Ciacco CF (1990) Influence of processing and cooking on the retention of thiamine, riboflavin and niacin in spaghetti. <i>Food Chem</i> 36 (3), 223-231
63)	Pai M (1957) Influence of cooking of the nutritional value of foods. II. Riboflavin, nicotinic-acid and ascorbic-acid content of some cooked foods. <i>Indian J Med Res</i> 45
64)	Nisha P, Singhal RS, Pandit AB (2005) A study on degradation kinetics of riboflavin in spinach (<i>spinacea oleracea</i> L.). <i>J Food Eng</i> 67 (4), 407-412
65)	辻村卓, 荒井京子, 小松原晴美, 笠井孝正 (1997) 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. <i>日本食品保蔵科学会誌 = Food preservation science</i> 23 (1), 35-40
66)	Badiani A, Stipa S, Bitossi F, Pirini M, Bonaldo A, Gatta PP, Rotolo M, Testi S (2013) True retention of nutrients upon household cooking of farmed portion-size european sea bass (<i>dicentrarchus labrax</i> L.) <i>LWT - Food Science and Technology</i> 50 (1), 72-77
67)	高木節子 (1958) 調理が肉類のビタミンB2に及ぼす影響. <i>栄養と食糧</i> 10 (6), 288-291
68)	Al-Khalifa AS, Dawood AA (1993) Effects of cooking methods on thiamin and riboflavin contents of chicken meat. <i>Food Chem</i> 48 (1), 69-74
69)	柴田圭子, 安原安代, 安田和人 (2000) 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. <i>ビタミン</i> 74 (8), 423-433
70)	柴田圭子, 安原安代, 安田和人 (2001) Effects of cooking methods on the retention of vitamin B6 in foods, and the approximate cooking loss in daily meals. <i>日本家政学会誌</i> 52 (12), 1187-1197
71)	Schroeder HA (1971) Losses of vitamins and trace minerals resulting from processing and preservation of foods. <i>Am J Clin Nutr</i> 24 (5), 562-573
72)	Page E, Hanning FM (1963) Vitamin B6 and niacin in potatoes. Retention after storage and cooking. <i>J Am Diet Assoc</i> 42, 42-45
73)	Watanabe F, Abe K, Fujita T, Goto M, Hiemori M, Nakano Y (1998) Effects of microwave heating on the loss of vitamin B12 in foods. <i>J Agric Food Chem</i> 46 (1), 206-210
74)	Lushbough CH, Weichman JM, Schweigert BS (1959) The retention of vitamin B6 meat during cooking. <i>J Nutr</i> 67 (3), 451-459
75)	Nishioka M, Kanosue F, Yabuta Y, Watanabe F (2011) Loss of vitamin B12 in fish (round herring) meats during various cooking treatments. <i>J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)</i> 57 (6), 432-436
76)	西岡道子, 彼末富貴, 谷岡由梨, 宮本恵美, 渡辺文雄 (2006) 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. <i>ビタミン</i> 80 (10), 507-511
77)	岡和子, 田中瑞穂 (1958) 鰯を燻煙した場合のビタミンB1及びB12量の変化. <i>家政学雑誌</i> 9 (1), 17-21

78)	橘高(桂)博美 (2007) 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. 京都女子大学食物学会誌 62, 35-41
79)	植田和美 (2014) かきの加熱調理におけるビタミンB12含有量の変化. 日本家政学会研究発表要旨集 66, 3P-12
80)	山口和子, 林淳三 (1973) ビタミンB12の調理科学的研究 (第II報) 加熱操作による影響その2. 栄養学雑誌 31 (1), 26-31
81)	Ortigue-Marty I, Thomas E, Preveraud DP, Girard CL, Bauchart D, Durand D, Peyron A (2006) Influence of maturation and cooking treatments on the nutritional value of bovine meats: Water losses and vitamin b12. Meat Science 73 (3), 451-458
82)	植田和美, 渡辺文雄 (2007) 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. 日本家政学会大会研究発表要旨集 59回, 129
83)	岡本(安喜)秀己, 宮本悌次郎 (1991) 調理・加工による穀類中結合型ナイアシンの変化. 調理科学 24 (2), 120-123
84)	宮本悌次郎, 守田久子, 伊丹磨智子 (1956) 調理によるニコチン酸の溶出に関する研究. 栄養と食糧 9 (3), 143-145
85)	新妻弥生, 後藤英子 (1991) 調理操作による食品中のナイアシン損失率. 実践女子大学家政学部紀要 28, 137-140
86)	Nisha P, Singhal RS, Pandit AB (2009) A study on degradation kinetics of niacin in potato (solanum tuberosum l.). J Food Compost Anal 22 (6), 620-624
87)	Chaturvedi A, Geervani P (1986) Bioavailability of niacin from processed groundnuts. J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo) 32 (3), 327-334.
88)	田口寛 (1986) 各種食品中のキノリン酸、トリゴネリンおよびn1-メチルニコチンアミドの含量ならびに加熱によるそれらのニコチン酸、ニコチンアミドへの変換. ビタミン 60 (11),
89)	柴田克己 (1991) 素揚げによるニコチンアミドの損失. 日本家政学会誌 42 (5), 423-426
90)	Watanabe F, Goto M, Abe K, Nakano Y (1996) Characterization of niacin of skipjack tuna muscle and change of the niacin content during storage. J Japan Soc Cold Preserva Food 22 (3), 165-168
91)	Everson GJ, Smith AH (1945) Retention of thiamine, riboflavin and niacin in deep fat cooking. Science 101 (2622), 338-339
92)	Han YH, Yon M, Hyun TH (2005) Folate intake estimated with an updated database and its association to blood folate and homocysteine in korean college students. Eur J Clin Nutr 59 (2), 246-254
93)	Hurdle AD, Barton D, Searles IH (1968) A method for measuring folate in food and its application to a hospital diet. Am J Clin Nutr 21 (10), 1202-1207
94)	Soongsongkiat M, Puwastien P, Jittinandana S, Dee-Uam A, Sungpuag P Testing of folate conjugase from chicken pancreas vs. Commercial enzyme and studying the effect of cooking on folate retention in thai foods. J Food Compost Anal 23 (7), 681-688
95)	Bassett MN, Samman NC Folate content and retention in selected raw and processed foods. Arch Latinoam Nutr 60 (3), 298-305
96)	Mckillop DJ, Pentieva K, Daly D, Mcpartlin JM, Hughes J, Strain JJ, Scott JM, McNulty H (2002) 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. Br J Nutr 88 (6),
97)	Stea TH, Johansson M, Jägerstad M, Frølich W (2007) Retention of folates in cooked, stored and reheated peas, broccoli and potatoes for use in modern large-scale service systems. Food Chem 101 (3), 1095-1107
98)	Xue S, Ye X, Shi J, Jiang Y, Liu D, Chen J, Shi A, Kakuda Y (2011) Degradation kinetics of folate (5-methyltetrahydrofolate) in navy beans under various processing conditions. LWT - Food Science and Technology 44 (1), 231-238
99)	Delchier N (2013) Effects of industrial processing on folate content in green vegetables. Food Chem 139 (1-4), 815-824.
100)	Leichter J, Switzer VP, Landymore AF (1978) Effect of cooking on folate content of vegetables. Nutr Rep Int 18 (4), 475-479
101)	Delchier N, Reich M, Renard CMGC (2012) Impact of cooking methods on folates, ascorbic acid and lutein in green beans (phaseolus vulgaris) and spinach (spinacea oleracea). LWT - Food Science and Technology 49 (2), 197-201
102)	Malin JD (1976) The significance of the 'free' folate content of foods is questioned [proceedings]. Proc Nutr Soc 35 (3), 143A-144A
103)	丹羽悠輝, 森山三千江, 大羽和子 (2007) 真空調理に伴う植物性食品の抗酸化機能成分の変化. 日本調理科学会誌 40 (4), 257-265

104)	小坂 四 (1956) 食品内ビタミンcの安定性に影響を与える因子-1. 日大医学雑誌 15 (12), 2293-2300
105)	柴田義衛 (1952) 調理による蔬菜中のvitamin Cの變化. 栄養と食糧 4 (6), 195-199
106)	長島和子 (1979) 電子レンジ加熱調理による野菜類のビタミンC含量の變化. 千葉大学教育学部研究紀要 第2部 28, 269-274
107)	久保田紀久枝, 桐淵壽子 (1978) 甘藷の加熱調理に関する研究 (第3報) 甘藷を加熱調理した際のビタミンCの變化. 家政学雑誌 29 (3), 144-147
108)	中里トシ子, 田中礼子, 浅川寿恵 (1997) 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. 大妻女子大学紀要 家政系 (33), 35-41
109)	岡芳子, 津村史子 (1990) 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, 遊離糖の變化について. 四国女子大学紀要 9 (2), 75-86
110)	山口智子 (1998) 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. 日本家政学会誌 49 (11), 1241-1247
111)	大宝明 (1956) ミキサー処理食品の栄養的効果の検討(第2報). 栄養と食糧 9 (6), 303-
112)	大羽和子, 藤江歩巳 (2004) 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. 名古屋女子大学紀要 家政・自然編 (50), 35-43
113)	晴山克枝 (1984) ジャガイモの加熱調理におけるビタミンC含量の變化. 福島大学教育学部理科報告 (34), 29-35
114)	小柳達男, 上原敦子 (1981) ジャガイモ中アスコルビン酸の調理による變化. 常磐学園短期大学研究紀要 10, 81-83
115)	大羽和子 (1988) 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含量の變化. 日本家政学会誌 39 (10), 1051-1057
116)	森本喜代 (1962) ビタミンCの安定度に関する調理科学的研究-2-. 栄養学雑誌 20 (2)
117)	梶本五郎, 賀嶋千鶴子, 森田潤子 (1961) 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. 栄養と食糧 13 (5), 317-320
118)	飯盛キヨ (1952) 調理と食品ビタミンの関係(第一報): 果菜類の浅漬と糠味噌漬のビタミンCについて. 佐賀大学 研究論文集 (2), 165-176
119)	有木政博, 木谷洋子, 緒方友美, 谷口奈緒美, 宇多康子 (2007) 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. 広島女学院大学生生活科学部紀要 (14), 33-
120)	和泉真喜子, 斉藤洋子 (1984) 山菜のビタミンC含量の調理による変動. 調理科学 17 (3), 185-188
121)	一瀬義文 (1952) 蔬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-. 長崎大学学芸学部自然科学研究報告 (2), 37-44
122)	一瀬義文 (1953) 蔬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-2-3-. 長崎大学学芸学部自然科学研究報告 (3), 1-18
123)	宮川久瀬子, 西伸子 (1971) 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. 大阪市立大学家政学部紀要 (18), 15-18
124)	工藤豊, 安福英子, 西原良子 (1964) 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. 京都女子大学食物學會誌 10, 3-8
125)	岡啓次郎, 藤原玲子, 中谷美栄子 (1970) 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. 学習院女子短期大学紀要 8, 32-38
126)	森本喜代 (1962) ビタミンCの安定度に関する調理科学的研究-1-. 栄養学雑誌 20 (1),
127)	松沢九二雄, 森本喜代, 村川治子 (1956) 調理によるビタミンCの變化. 栄養学雑誌 14 (4), 123-124
128)	城野世津子 (1985) 調理によるキャベツのビタミンC損失-2-. 宇部短期大学学術報告 (22), p17-20
129)	後藤たへ (1953) 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). 栄養と食糧 6 (2), 54-61
130)	一瀬義文, 馬場輝子 (1956) 蔬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-. 長崎大学学芸学部自然科学研究報告 (5), 17-19
131)	城野世津子 (1983) 調理によるキャベツのビタミンCの損失. 宇部短期大学学術報告 (20), 71-73
132)	山中すみへ, 佐藤ひろみ, 西村正雄 (1974) 電子レンジ調理におけるビタミンCの損失. 立正女子大学紀要 (8), 39-42
133)	福士俊一, 西村謙之助 (1957) 農家保存食の調理化学 (第1報): キャベツ漬物類のビタミンCについて. 栄養と食糧 9 (6), 335-336
134)	松沢九二雄, 森本喜代, 村川治子 (1958) 家庭調理に於けるビタミンCの損失について-2-. 栄養学雑誌 16 (1)

135)	酒向史代, 森悦子, 勝田啓子 (1996) 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. 日本調理科学会誌 29 (1), 39-44
136)	後藤たへ, 有井昌子 (1955) 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. 栄養と食糧 7 (5), 208-211
137)	後藤たへ, 有井昌子 (1956) 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. 栄養と食糧 8 (5), 219-221
138)	天羽都留子 (1964) 大根中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. 大阪樟蔭女子大学論集 (2), 39-52
139)	田島真理子 (1980) 紅葉卸におけるビタミンC含有量の変化. 鹿児島大学教育学部研究紀要 自然科学篇 (32), 3-40
140)	山田晃, 東矢直 (1952) 大根の調理化学的研究 (第1報)人蔘による大根卸 vitamin Cの變化について. 栄養学雑誌 10 (2), 47-52
141)	田坂重元, 小林節子 (1956) 大根ビタミンCの調理による損失について. 栄養と食糧 9 (4), 194-198
142)	島田保子 (1977) 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-. 東横学園女子短期大学紀要 (15), 28-31
143)	遠藤マツエ (1969) 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. 広島大学教育学部紀要 第四部 (18), 19-25
144)	分部麻希, 村上千秋, 丸山武紀, 新谷いさお (2000) 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. 日本調理科学会誌 33 (2), 221-228
145)	Zhang D, Hamazu Y (2004) Phenolics, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during conventional and microwave cooking. Food Chem 88 (4), 503-509
146)	菅野栄, 中野初美 (1972) 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). 西南女学院大学研究紀要 (18), 301-308
147)	工藤豊, 下村佐和子 (1958) ほうれん草の加熱によるビタミンCの消長. 京都女子大学食物学会誌 (4)
148)	三宅紀子, 五十嵐歩, 酒井清子, 鈴木恵美子, 倉田忠男 (2007) 新潟県産トウナ(苔菜)類のビタミンCおよびポリフェノール含量について. 日本調理科学会誌 40 (3), 173-178
149)	川村信一郎, 翁長君代, 新垣博子, 外間ゆき, 尚弘子, 友利知子, Kawamura S, Onaga K, Arakaki H, Hokama Y, Sho H, Tomori T (1962) 緑豆もやしの調理によるビタミンCの損失. 琉球大学農家政工学部学術報告 (9), 322-326
150)	Nicoli MC, Anese M, Parpinel MT, Franceschi S, Lerici CR (1997) Loss and/or formation of antioxidants during food processing and storage. Cancer Lett 114 (1-2), 71-74