

アボクロマート	116
雨水	362
アマラントロート	725
アミガサダケ	347
アミノ酸	6
アミノ・デイミノフェノール	743
アミーバ類	385
アミラーゼ	47
アミロブシン	48
アムモニア(水中の)	369, 374.3
—— (空氣中の)	113
—— 性窒素の定量法(煅性マグ ネシアと共に蒸溜する)	93
—— —— (煅性マグ ネシアと共に減壓蒸溜する)	94
—— 過飽前後エーテル振盪法 (テール色素)	724
アムモニウムの定量(鑽泉の)	434
アラタ氏法(テール色素)	723
アラタ氏絲試験法(清涼飲料水の)	485
アラビアゴム及糊精の鑑識(葡萄酒中)	608
アラビア珈琲	354
アラニン	6
亜硫酸	75
—— 次亜硫酸及其鹽類(防腐剤検査)	136
—— 及其鹽類竝次亜硫酸鹽(牛乳中の)	273
—— の定量(葡萄酒の)	607
アリザリン	762, 743
—— S	761
—— ゲルブA	743
—— ブラウ	762
—— ブラウS	762
—— マロン	762
—— ロートS	743
アリーン氏法	783
アリーン氏葡萄糖表	100
—— 及マイスル氏葡萄糖定量法	101
アルカリ泉	469
—— 性度(肉類の)	160
—— 土類と結合せる酒石酸の定量 ●(葡萄酒の)	605
—— ブラウB-6B	758
アルカブトン尿	802
アルギニン	7
アルコール及アルコール含有飲料税法 に定められたる葡萄酒の定義	592
アルコール計	84
—— 可溶性ブリムロー	763
—— 可溶性キノリンゲルブ	741
—— 可溶性インヅリン	739
—— 性エキス(珈琲の)	357
—— の定量(清酒の)	631
—— の定量(葡萄酒の)	594
—— 法(葡萄酒の)	584
アルデヒーF(蒸溜性アルコール飲料)	640
アルドーゼ	13
アルザンス氏の分類(鑽泉の)	470
アルミニウムの定量	420
アルメルメン氏グアヤック試験法(尿 中の血球血色素)	820
アルブミノイド	4
—— アムモニア	376
アルブミン	3
—— (卵黄の)	202
—— (卵白の)	200
アルブモーゼ	790
—— (肉汁製品の)	185
アングイルラ	385
安息香酸	498
—— (果實汁の)	524
—— (牛乳中の)	229
安息香酸及其鹽酸(防腐剤検査)	131
—— (牛乳中の)	274
アンチモンゲルブの反応	719

アントラ及フラヴィブルブリン	762
アンドロメドトキシン	551
アンナット	731
栗	292
I	
硫黃泉	470
硫黃の反應	6
硫黃燐蒸法	582
イェーゲルシュミット氏法	563
イオノン核	28
胃液	790
胃液検査法	791
胃液中の酸検定法(ギュンツブルグ氏 法)	791
—— —— (赤色コンゴー試驗 紙を使用する法)	792
—— —— (デメチールアミノ アツオベンツォール溶液を使用す る法)	792
—— —— (ボアス氏法)	729
—— —— (メチールフィオレ ット溶液による法)	792
—— ペプシン定量(グリュッセル 氏法)	795
胃液の遊離鹽酸の定量	792
—— の検定	791
胃液のラーブ酵素の定量	795
—— 乳酸の検定	794
—— 反應	791
—— ペプシンの定量	795
懸元豆	296
イオン表	410
異化作用	48
イクチ	340
異種環狀アミノ酸	7
井水	362
—— 採集上の注意	365
磯野式塵埃量測定器	667
—— 炭酸定量法(空氣中の)	660
—— —— 試薬	662
イソロイチン	6
苺果汁	510
一時硬度	380
イツポンカンコボウ	340
イツポンシメヂ	339
犬肉	143
イノジット(肉類の)	160
イヒチオシム・コレリフォルミス	148
—— エキザンテマチクス	149
—— ノイロチクス	149
衣服の著色	699
イミドカルボキノン	740
イミドキノン	739
イムビンジャー塵埃量測定器	668
—— 改良型塵埃量測定器	670
イムホフ・タンク	841
イロガハリ	340
岩紺青の反應	721
岩綠青の反應	722
インウエルト糖定量表	228, 229
引火點	772
飲食物一般試験法	81, 128
飲食物其他の物品取締に關する法律	209
—— —— 施行に關する件	209
飲食物中亜硫酸試験法(法令)	74
—— —— 竝天然果汁及天然果實 蜜類中安息香酸試験法(法令)	210
—— 「バラオキシ」安息香酸「エス テル」類試験法	230
—— 微量の亜鉛定量法	113
飲食物の取締	67
—— 無室素有機物	98

飲食物の織物質(灰分)	111
— 脂肪	97
— 水分	89
— 蛋白質	90
— 比重の測定	81
— 保存	68
— (アッペルト氏法)	69
— (消毒法)	69
— (パストール氏法)	68
— 窒素定量法	90
— 一般検査法(日本薬學會協定試験方法)	128
飲食物防腐剤漂白剤取締規則	74, 203
— 及布片中砒素及錫の試験方法 (法令)	704, 222
— 中亞硫酸試験法並天然果汁及天然果實蜜類中安息香酸試験法(法令)	210
— 防腐剤、漂白剤取締規則第一條 第一項に依る指定	207
— 容器及被包の着色	696
飲食物用器具	765
— 検査法	769
— (日本薬學會協定試験方法)	37
— 製造原料たる金属の溶解性試験成績	768
— 中塩類及釉薬を施したる器具	769
— 取締規則	225, 768
— の鉛及錫の定量的分離法	770
インズリン	10, 49
インダミン呈色反応	764
インデカンに富める尿中膽汁色素の微量證明法	821
インデゴ	763
インデゴカルミン	740
インデゴチン	740
イングリジン	758, 763
— 色素	739
印度咖啡	354
インドゲナイト色素	740
インドフェノール	740, 763
— 色素	740
インフェルターゼ	47, 48
飲料水	361
検査法	364
— 限界數	393
— 判定標準	392
— (日本薬學會協定試験方法)	1
— の顯微鏡的試験	2
— の化學的試験法	3
— の細菌學的試験法	6
— の適否	393
— の判定	7
ウ	
上薬	766
ヴァリン	6
ヴィオラミン R	742
ヴィクトリアブラウ	757
ヴィクトリアグルブ	737
ウイスキー	638
ヴィタリー氏法	828
ヴィテリン(卵黃の)	202
ウイットスタイン氏法(穀粉中麥角検出)	311
ウイールニク氏法	650
ウインクレル氏法(水のアムモニア定量法)	376
改良ネスレル試験	376
ウインドー氏吸收線	109
ウインジッシュ氏の表	520, 573
アルコール表	
. 252, 253, 254, 255, 256, 516, 638	

ワインジッシュ氏エキス表	521
— 及シユミット兩氏天然果汁試験成績	510
— 及ボエーム兩氏果汁中窒素化合物試験結果	512
— 及ボエーム兩氏果實中ベクチン質試験結果	512
ウェストファール氏秤	85, 220
魚腸詰	174
ウォルフヒューゲル氏計數裝置	135
ウォルム及ミュルレル氏法(糖尿の)	811
餡鈍粉	302
ウラニン	758
ウルシュ氏法(水の硝酸定量法)	377
梗米	285
ウレアーゼ	47
ウーレンフート氏考案	166
ウロクロラール酸	803
ウロビリノーグン	801
ウロビリン尿	801
ウロロイチン酸	802
雲霧	798
ウンブラの反應	723
エ	
エオジン	725, 757
色素	742, 743
嗜好細胞	787
栄養	1
栄養素	1, 2
エークマン氏	19
永久硬度	380
エキス表	257, 258, 259, 260, 261
エキスの定量(葡萄酒の)	595
(清酒の)	631
(蒸溜性アルコール飲料の)	638
液浸系	116
鹽類表	410
波汁	143
波層に依る空氣滌過法(細菌學的空氣検査法)	672
英國硬度	380
衛生上有害なる麥酒	577
エステル總量(蒸溜性アルコール飲料の)	641
エスバッハ氏法	810
エスバルセッテ蜂蜜	550
エスマルヒ氏迴轉培養法	137
— 氏馬鈴薯培養基	130
エネルギーの所要量	52
エヒトグリュン O	738
エヒトグルブ N	739
— R 及 G	759
エミルフィシャー氏の研究	6
エムス鐵泉	409
エムメリッヒ氏液層滌過法(空氣検査法)	673
エムルジン	47
エリトロジン	725, 759
エール	570
エールリッヒ氏染色液	131
— デアツォ反應	803
エルヴィネン氏	768
エルゲンゼン氏サツカリン抽出法	499
エルゴステリン	13, 43
エレブシン	47, 48
鹽化土類泉	469
鹽基性色素	685, 738, 739, 741
鹽素	17
鉛醋沈降法(テール色素)	725
鹽酸值	791
鉛丹の反應	720
エンチーム(牛乳の)	210
豌豆	296
鉛毒	697
鹽類色素	686

エーワルド・ボアス氏試験朝食	791	—— 判定標準	195
オ			
オイカリップス蜂蜜	551	—— メチレンブルー脱色試験法	853
オイグレナ	385	—— 4時間内に於ける酸素吸收量検定法	853
オイデオメートル	378	—— 濾過法	843
オーウェンス式塵埃計数器	664	大麥	290
オキサチン化合物	739	大麥の化學的成分	290
—— 色素	743	—— 種別	290
オキシカルボキノン	742	オートミール	291
オキシグルタミン酸	7	オスボーン氏の實驗	8
オキシケトン色素	742	オスチラリア	391
オキシダーゼ	47	汚斑卵	198
オキシプロリン	8	オブオクロミン	197
オケル・ブロム氏液層濾過法(空氣検査法)	674	オホアミガサタケ	348
歐洲式腸詰	175	オホベニタケ	337, 348
黄色色素検出法	731	オボ・フラビン	36
黄色色素の簡単なる反應(クロームゲルブ, アンチモンゲルブ, 雌黃, 黄土, ベリットゲルブ, 亜鉛黃)	718	オランジエ R, RR, RRR	725
黄色テール色素の試薬に對する反應	729	オランジエ G	760
汚水検査法(日本藥學會協定試験方法)	192	オリザニン	19
汚水検體の採酌法	852	オルザイレエキストラクト 1,2B	725
汚水試験法	852	オルセイン	740
汚水清潔標準	837	オルニチン	7
汚水淨化の細菌	837	温鐵泉と冷鐵泉との限界溫度	408
汚水處分の順序及原理	836	温泉の定義	408
汚水處理法	838	力	
汚水の亞硝酸及硝酸検定法	857	快感帶	678, 680
—— アンモニア及蛋白性アムモニア検定法	855	外國產米分析表	286
—— 外觀	853	—— 白米分析表	287
—— 檢水採取方法	192	外國に於けるテール色素使用例	686
—— 酸化處理法	843	蝶蟲卵	385
—— 消毒	850	芥子油	76
—— タンク處理法	838	解剖顯微鏡	114
		開放試験器	772
		化學的検査(水の)	399
		—— 試験(第5改正局方による常水の)	400
		化學的試験法(飲料水の)	3

化學的試験法(空氣の)	104, 657	して飲料に供するもの	474
—— (煉乳の)	199	検査法	515
酪酸エチルエステル	484	中蟻酸定量(フインケ氏法)	525
喀痰	787	中鐵物質試験結果バイチーン氏	512
—— 檢査	787	中酒石酸定量(スペート氏法)	525
—— の外觀的區別	787	中の酒石酸	525
—— 顯微鏡的検査	787	中自然に發生するサリチール酸, 硼酸, 安息香酸	194, 514
—— 肉眼的検査法	787	中ペクチン質試験結果(ワインジッシュ及ボーム兩氏の)	512
割度試験管	809	判定標準	526
割線培養	138	のアルコール	515
櫻性マグネシアと共に蒸溜するアンモニア性窒素の定量法	93, 94	のアルコールと結合する枸橼酸	516
果實ゼリー	532	の安息香酸	524
果實舍利別	532	のエキス總量並枸橼酸糖グリセリン及鐵物質以外のエキス	519
—— 檢査法	510, 532	の鹽基と結合せる枸橼酸	517
—— 判定標準	533	の質造	526
—— 及果實ゼリーの質造	537	のアルコールを驅除したる稀釋溶液(1:10)の比重	518
—— 中の櫻實汁の鑑識	536	の揮發酸	516
—— のアルコールを驅除したる稀釋溶液(1:10)の比重	534	の蠟酸	516
—— の稀釋舍利別(1:10)の比重	534	の枸橼酸總量	516
—— の稀釋舍利別(1:10)の轉化後に於ける比重	534	の枸橼酸と結合せるアルコール	516
—— の鐵物質及其のアルカリ性度	536	のグリセリン	519
—— の蒸溜液の比重	534	の鐵物質並アルカリ性度	517
—— の水分及エキス	534	の鐵物質中各成分の定量	522
—— の旋光度	534	のサリチール酸	523
—— の總インウェルト糖に基く比旋光度算定法	535	の成分	510
—— の澱粉舍利別	535	の窒素總量	518
—— の窒素總量	536	の糖分總量	517
—— の防腐劑及著色料	536	の取締	529
—— のペクチン質	534	の醣醇	511
—— の遊離酸總量	534	の比重	515
果實汁	510	の補正比重	516
—— 果實蜜に類する製品にして稀釋		の防腐劑	523
		のペクチン質	519
		の遊離枸橼酸	510

果實汁の遊離酸總量	516
果實の加工模造	504
含窒素物	503, 508
含窒素物定量(クリシュ氏法)	508
(ホッタル氏法)	508
鐵物質	504, 508
脂肪	504, 508
集成	503
水分	508
水不溶性物質	508
粗纖維	508
分類	502
芳香性物質	504
防腐劑	508
無窒素有機物(含水炭素)	504
遊離酸及糖分	504, 508
果實ムーズ	541
マルメラーデ等の、製造	542
検査法	542
膠質及寒天	545
鐵物質及其	47
のアルカリ性度	545
サツカリン、防腐剤及人工著色料	546
水分	542
水可溶性物質及不溶性物質	542
水可溶性物質	542
質	543
窒素總量	545
轉化後溶液の比重及其の旋光度	543
澱粉含利別	544
糖分以外のエキス	544
糖分總量	543
ベクチン質	554
判定標準	546
遊離酸總量	545
果實類	502
検査法	505
判定標準	509
河水	363
加水分解酵素	46
ガス検査法(藥學會協定試験法)	124
ガス類(乳汗の)	211
果糖	14
果糖尿	801
果糖定量表	278, 279
加糖法(葡萄酒の)	584
略血	787
褐石の反應	722
カッフェオール	356
カチエノイヴェ氏法(テール色素)	725
カタ寒暖計	676
カタ寒暖計に於て H/θ より毎秒の風速(m)を求むる表	280
堅乾酪	279
カタラーーゼ	47
カナダに於ける輸入茶の品質標準に関する規則	352
カナリン	762
カフェイン(咖啡の)	357
下醍酵	568, 569
性麥酒酵母	560
芽胞染色法	133
過マンガン酸カリウム消費量(水の)	372
表	374
可溶性鐵物質(茶の)	350
カラカサダケ	332, 347
ガラクタン	14
ガラクトーゼ	14
燕麥(からすむぎ)	291
硝子様圓壇	830
血液圓壇	830

硝子様上皮圓壇	830
加里	17
カリウムの定量(鎮泉の)	417
カリカキサンシン	27
カリ石鹼	777
カルボキシル含有のオキシアツォ色素	738
カルキ(水中の)	371
カルチュー氏比重計	84
カルチウムの定量	420
カルブライス氏法(ビタミンA比色試験法)	31
カルミン纖維素の製法	795
ガルレン	762
ガール氏法(葡萄汁に砂糖の水溶液を添加する法)	584
ガロチアニン	762
カロチノイド	26
カロチン	26
カロリー単位	49
價	50
メーテル	50
ガロフライジン	762
川村博士調査本邦有害及食用菌草	330
還元性酵素	47
色素(ロータ氏テール色素検索法)	737
還元させる色素(ロータ氏テール色素検索法)	740
乾果	502
乾カタ	677
關係密度	81
間歇砂漬過法	845
間歇滅菌法	127
寒晒粉	302
桿狀菌	390
含水炭素	13
甘性乳皮	260
乾燥系	116
乾燥麥芽	567
肝臓腸詰	174
乾酪	174
デスマ	335
含窒素化合物の分別(肉類の)	156
含窒素物(咖啡の)	357
(肉類の)	155
(乳汁の)	208
(卵白の)	200
(卵中の)	200
含窒素有機物(魚肉の)	147
(腸詰中の)	177
(肉類の)	143
罐詰	189
検査法	191
製造上の注意	191
の製法	189
の貯蔵耐否試験	191
の定量分析	191
の有害性金屬の試験	192
防腐剤試験	194
寒天斜面培養法	137
培養基	129
灌田法	843
乾熱滅菌法	125
器	125
カンフォグリクロン酸	803
甘味葡萄酒	586
酒の製法	587
甘露	551
甘露蜂蜜	551
玩弄品着色に對する除外例	689
キエニヒ氏法	187
(穀粉中麥角檢出法)	310

氣温氣温及氣流測定方法	676	
木香	628	
氣孔含有性麴拋	322	
蟻酸(果實汁の)	524	
蟻酸及其鹽類(防腐剤検査)	164	
キサントプロテイン反應	6	
キシリデンポンソード	761	
キソウメンタケ	348	
基礎代謝量	52	
氣體の體積と其溫度との關係	458	
キツネノエカキフデ	343	
キツネノタイマツ	343	
キツネノチャブクロ	348	
キツネノロウソク	343	
纈草酸アミールエステル	484	
揮發苦局桃油	484	
揮發酸の定量(葡萄酒の)	597	
(清酒の)	631	
揮發油	771	
黍	292	
起泡數	488	
キナブラウ	758	
キヌガサタケ	343	
キノン説	736	
氣味の検査(醤油の)	643	
キモジン	47	
球狀菌	390	
キュラソー	638	
キューリー單位	446	
キュンメル	638	
ギュンツブルグ氏法(胃液中の酸検定法)	791	
牛舍	214	
試験	237	
牛肉	141	
鑑別法	161	
牛乳	206	
牛乳營業取締規則	210	
——に定むる牛乳及乳製品の規格に関する試験方法		214
牛乳検査法(日本薬學會協定衛生試験方法)		9
牛乳検査上の注意		217
牛乳持取上の注意		213
牛乳脂肪のゲルベル氏アチドブチロメートル法		221
ソクスレット氏エーテル浸出法		220
牛乳脂肪定量のアダムス氏改良法		221
牛乳中の安息香酸		229
汚物		228
カゼインとアルブミンの分離定量		224
乾燥物質		223
乾燥物質の比重及脂肪を除いたる乾燥物質量の算定		223
炭酸アルカリ		229
サリチール酸		229
硝酸の検査		227
總蛋白質		224
澱粉		231
乳糖		225
フォルムアルデヒード		230
フルオール水素		230
硼酸及硼砂		230
牛乳判定標準		235
牛乳又は乳製品を原料とする酸性飲料		474
牛乳の一般的性質		206
外觀及反應		218
化學的検査		220
質造		217
質造を検知するに必要な標準		236
警察的検査		218
検査上最も注意すべき事		212
酵素及エンザイム		210

牛乳の餌物質(灰分)	224	寄生蟲	148
細菌検査法	233	餌物質	148
——中直接検鏡法	234	脂肪	148
——中培養法	235	水分	147
酸度	225	中毒	148
酸度測定法ソクスレット及ヘンケル兩氏の法	225	腸詰	175
酸度測定法テルネル及バイフェル兩氏の法	226	無窒素性エキス	148
脂肪	218, 220	無窒素有機物	145
種類	216	氣流の測定(カタ寒暖計による)	678
消毒	214	キールダール氏法	90
水分	207	試験(肉類の)	155
成分量の一定せざる理由	212	均質乳	243
鮮否試験	226	菌藻の化學的成分	329
取締	239	植物學的記載	329
耐久性	227	中毒症狀	330
醸酵試験法	227	菌藻類	329
比重	218, 220	の有毒菌と無毒菌との鑑別	343
防腐剤	229	銀(防腐剤としての)	78
容器	214	金屬鏡	710
強度のアルコール飲料に水(15°C)を加へ 24.7 重量%(30容量%)に稀釋する表	267, 268, 269, 270, 271, 272	金屬(水中の)	371
キヨットストルフェル氏數(鹼化數)(牛 酪の)	270	(清涼飲料水の)	485
ギヨルギ氏	38	ク	
鏡檢用器械及器具	123	クエーカー・オート	291
凝結料	547	クエルセチン	743
凝固性蛋白質(アルブミン)(肉汁製品の)	185	クウェンヌ・ミュエルレル氏乳稠計	218
凝固酵素	47	枸櫞果汁	510
凝固蛋白質	5	空氣	655
鰐蟲卵	385	空氣イオン	683
魚肉	147	空氣検査法	657
魚肉の味	149	(日本薬學會協定試験方法)	86
化學的集成	147	空氣中の化學的検査法	657
含窒素物	147	細菌學的検査法	672
		酸化炭素	662
		検査法	663
		主要成分	655
		塵埃	663

空氣中の炭酸	656, 658
— 炭酸定量法	658
— 特殊成分	670
— 理學的検査法	676
空氣試験法(普通室內)	87
— (特殊室內)	109
— (屋外)	113
— (計算用諸表)	119, 187
屈折率	232
屈折度數	265
— 検定法(馬肉の)	166
苦土	17
グートツァイト氏硫酸試験法	714
— の試験	209
グーチ氏堀	525
クーベル氏法(水の酸素消費量測定法) .	372
クノルレ氏法	522
クマビラ	338
苦味泉	469, 470
クラドトリックス	390
クラーゲー氏方法	544
グラム氏染色法	133
グリクロン酸	803
— 酸含有の尿	803
グリココル	6
グリゴロフ氏	254
グリコゲン	16
— 定量法	110
グリコプロテイン	4
クリザミン	738, 762
クリュ氏法(果實の含窒素物定量) .	508
クリスタローゼ	494
クリスタルフィオレット	757
グリースマイエル氏法(珈琲の人工着色料検査法)	358
グリセリン	496
— の定量(清酒の)	632
— (葡萄酒の)	598
クリソイジン	724, 726, 738, 757
クリゾイン	726
クリゾリン	758
グリュツネル氏法(胃液中のペプシン定量)	795
グリューンフート氏の實驗	436
— 常水と鎮泉との區別標準	408
グリーンブルグ・スマス氏	668
クルクミン	731
グルコシード分解酵素	47
クルシュマン氏螺旋状體	787
グルタミン	93
— 酸	7
グルタチオン	9
グルチン	495, 501
— 潤滑	572
グルテン	289
グルテリン	4
グルテンカゼイン	289
クレノトリックス	390
クレーベル	177
— 定量(穀粉中の)	315
クローコックス	390, 391
クロセインRR	725
クロセ・ボーレ氏	226
クロツェエインシヤルラッハ7B	761
黒麥酒	568
クロブリン	3
クロームゲルブの反應	719
クロームロートの反應	720
クロモーゲン	797
クロモプロテイン	4
クロールカルチウム・ゼールム	231
クロール(食鹽の)	649
— (水中の)	369

クロール酸鹽類(防腐剤検査)	155
— ナトリウムの定量(醤油の)	645
— 溶液比重表 274, 275, 643	
— の定量(鎮泉の)	420
— (葡萄酒中)	608
— (水の)	379
クロロゲン酸カリカフェイン	355
クロロフォルム法(穀粉中夾雜物検出法) .	307
群青の反應	721
ケ	
難冠石の反應	270
珪酸の定量(鎮泉の)	420
珪藻	367
珪藻類	391
毛絲に染著する色素	746
桂皮酸及其鹽類(防腐剤検査)	165
結核菌	787
— のアンチフォルミン法	788
— のエールリヒ氏法	787
血影	827
血液寄生蟲	802
血液腸詰	174
血球溶解指數	488
血色素尿	801
血清斜面培養法	137
血清培養基	129
血尿	801
化粧石鹼	777
— の香料	777
化粧品、歯磨類の着色料	697
下水	363
ケトーゼ	13
ケファリン	12
ゲルトネル氏飲料水限界數	393
ゲルブ II	726
ダルベル氏アチドプロメートル法	
(牛乳脂肪の)	221
ケルメスペーレン	585
ゲリューサック氏驗溫器附ピクノメートル	87
グロン酸	28
鹼化	11
嫌氣菌	837
健康を害する肉類	150
懸滴標本	131
驗電器	447
ケンダル氏	10
検水採集上の注意	365
検水の採集法(細菌學的)	391
ケンミジンヨ	385
原形質	390
原液	130
原液の酸性及アムモニアアルカリ性となしたるものアミールアルコール振盪法(テール色素)	724
原質	766
玄米	283
玄米分析表	286
顯微鏡	114
顯微鏡使用法	114
— 使用上の注意	121
— 的検査(水の)	393
— 的試験	2
— の廓大力を實測する法	118
— の構造	115
— 標本製法	131
コ	
コウンタレル氏法	107
糊化法(穀粉の可溶性判定法)	315
コガシ	302
好氣菌	837
國際單位(ビタミンA)	34

国際単位(ビタミンB ₁)	36
— (ビタミンC)	42
黒色及褐色素の簡単なる反応(褐石, ウンブラ, 煙, 骨炭)	722
穀粉類検査法	298
— 判定標準	301
穀粉類の硫黄燐蒸及扮裝	300
— 菌類, 昆蟲類等	300
— 夾雜物	298
— 夾雜物及質造物	297
— 穀皮量	299
— 湿氣	300
— 實重	299
— 水分	298
— 整粒性(子粒の整正)	299
— 著色料	300
— 容量	298
黒茶(紅茶)	349
コクチニン	761
コクチン	761
穀粉検査法	303
穀粉中の重金属(銅, 亜鉛, 鉛)	308
— 夾雜物検出法 クロロフォルム法	307
穀粉中夾雜物検出法 (スツッヅエル氏法)	307
— のクレーベルの定量	315
— の織物質	306
— の雑草の種子	308
— の雑草種子化學的識別法(フォーゲル氏の豫試法)	308
— のサボニン検出法 (ソルマニー氏)	310
— の小蟲検査	311
— の砂粘土及爾他の硅酸鹽類並びに酸鹽類	307
— の粗纖維	306
— の毒角	310
— 固形物總量の定量(源泉の)	417
— の麥角検出法(ウイットスタイン氏法)	311
— — (キエニヒ氏法)	310
— — (ホフマン及カンデル兩氏法)	310
— — (ラーゲルハイム氏法)	311
— の明礬	307
— の木粉	311
— 穀粉判定標準	318
— 良否鑑別法(ベカール氏法)	316
— 穀粉の異種色素	312
— 可溶性判定法(デアスターゼ法)	315
— — (糊化法)	315
— 質造	302
— 含窒素物	303
— 夾雜物	302
— 顯微鏡的検査	316
— 細末度(細粗)	312
— 酸	305
— 脂肪	305
— 觸媒力	313
— 失格	303
— 水分	303
— 水分結合力(麪泥法又生麪法)	314
— 性質及可溶性	314
— 漂白	311
— ペントザーン	306
— 無窒素有機物(含水炭素)	305
穀粉類	302
穀粒及穀粉中水分定量法	303
穀類	283
— (食品としての)	56
— の解剖學的構造	283
固形醤油	642
固形體層に依る空氣滲過法(細菌學的空氣検査法)	672
固形物總量の定量(源泉の)	417

固形物總量の定量(醤油の)	643
コケモモ實	505
抗酵素	48
絞滓	506
絞滓酒	586
磷酸類(清涼飲料水の)	485
糊精の定量	103
— (醤油の)	645
— (清酒の)	633
麴菌	625
麴の製法	625
合成作用	48
硬石鹼	777
鑽泉	408
— 検査に於けるイオン結合法並イオ ン表の計算法	435
— 検査法(日本薬學會協定試験法) . .	40
— 検査法中ラヂウムエマナチオン檢 定に使用する各算式に就ての説 明(日本薬學會協定法)	454
— 検水の採集	416
— 中各成分の溶存する狀態	410
— 分析法	415
— 分析事項	415
— 分類法	469
— 鑽泉のアムモニウムの定量	434
— 亞鉛の定量	435
— アルザンス氏の分類	470
— 醫治效用	83
— 色及臭味の検査	416
— 化學的集成と溫度との關係	409
— カリウムの定量	417
— クロール(ヨード, ブローム)の 定量	423
— 硅酸, 鐵, アルミニウム, マン ガン, カルチウム(磷酸)の定量	420
— 泉源に於ける検査	40
— 固形物總量の定量	417
— 清潔の検査	416
— 試驗室に於ける検査	56
— 總炭酸の定量	431
— 硝酸の定量	434
— 定義	408
— ピール氏の分類	470
— 分類	80
— 硼酸の定量	435
— 反應の検定	416
— 比重の測定	417
— ナトリウムの定量	417
— 遊離炭酸の定量	431
— リチウムの定量	419
— 硫酸の定量	428
— 檸酸の定量	434
酵素	46
— (牛乳の)	210
硬水	362
後段醸酵	567, 569, 581
紅茶(黒茶)	349
硬度測定法(水の)	380
骨灰の反應	718
コッホアル酸	355
コッホ氏アルカリ性メチレンブル ウ溶液	130
コッホ氏蒸氣釜	126
コッホ氏落下法(空氣検査法)	672
骨炭の反應	723
ゴッタルベルグ氏法	111
ゴットリープ, リエーゼ氏法	243
黃土の反應	719
咖啡	354
— 検査法	356
— 硫酸	354
— 豆	354
— の主要成分	354

珈琲判定標準	359
—末の判定標準	360
珈琲のアルコール性エキス	357
— カフェイン	357
— 質造	356
— 含窒素物	357
— 鑑物質	356
— — 中のクロール	356
— — 中の珪酸及重金属	356
— 脂肪(石油エーテル抽出法)	357
— 人工着色料	358
— 人工着色法	356
— 人工附加物	358
— 水分	356
— 水性エキス	357
— 穢酸の定量	357
— 粗織維	357
— 濃粉	357
— 糖分	357
鑑物質(飲食物の)	111, 160
— (腸詰中の)	179
— (茶の)	350
— (動植物性食品中の)	16
— (珈琲の)	356
— (肉汁製品の)	187
— (肉類の)	111, 146, 160
— (魚肉の)	148
— (乳汁の)	211
— (卵黄の)	202
— (卵中の)	200
— (卵白の)	200
鑑物質のアルカリ性度検定法	111
— 定量(醤油の)	645
— 定量(葡萄酒の)	596
鑑物性(無機性)色素	685
— 色素を検出する方法並其の特有 反応	717
— 物質の定量(清酒の)	631
胡粉の反應	718
酵母(水中の)	391
— 涼潤	571, 572
— 酒の製造	586
胡麻油の検出法(牛乳中)	272
小麥	289
— 粉	302
— 及米の塗油	299
小麥の化學的成分	289
— 實重	289
ゴム製器具	767, 770
コムソウタケ	343
米	283
米糠の分析表	288
— 中のオリザニン抽出法	304
米の化學的成分	285
— 脂肪	285
— 消化率	285
— 實重	285
— 品質	285
コラリン	758
— の検査	716
コリン	329, 345
高粱	293
高黍	293
水の製造	472
— 検査	473
コレステリン	12, 203
— (動物性脂油)	780
獻立	54
— の作成に當りての注意	54
コンゴーヨート	725, 739, 759
混合塊	212
混合法(葡萄酒の)	585
根足蟲	385
コンニヤック	637

コンフィチューレ	541
コンフェクト	541
コセニル丁幾	383
サ	
細菌(水の)	390
細菌學的空氣検査法	672
— 検査(水の)	398, 399
— 試験(第五改正局方による常 水の)	404
— 試験法	125
— (飲料水の)	6
— (空氣の)	98
— (煉乳の)	182
細菌の動物試験	138
— 純粹培養	138
細菌胚種の培養	133
細菌絲狀菌(卵黃の)	204
サイダー	475
ザイフェルト及ミュルレル氏蛋白質概 量検査法(尿の)	809
醋酸アミールエスティル	484
蜂蜜	552
櫻蜂蜜	550
櫻實汁	510
豇豆又大角豆(ささげ)	297
砂糖を以て飼養せし蜂蜜	551
砂糖分解酵素	47
サツカリン	484, 494, 497
— 確定反應	499
— (エルゲンゼン氏 法)	499
— (カミルロ・ベルツ ッシャイ氏法)	498
— (トルテリ・ヒアッ ツ氏法)	498
— 抽出法(バルメギアニ氏)	497
— — (ビオンチ・デノラ氏 法)	498
— サリチール酸反應	499
— (清涼飲料水の)	486
— に類する化學的製品	495
— の鑑識(清酒中)	635
— の定量(葡萄酒中)	607
— のマーレル氏硫黃反應	499
— の別名	494
— ポエルンスタイン氏反應	500
— 硫酸反應	499
— リーグレル氏反應	500
— リンド氏反應	500
サツカリノール	494
サツカリノーゼ	494
サツガロール	494
ザックセー氏溶液の製法	557
— ソクスレット氏法(蜂蜜の葡 萄糖及果糖定量)	557
雜穀類	292
— の分析表	293
雜蔬類	296
— の分析表	297
サフラニン	724, 726, 739, 755
— Tエキストラ	739
— 色素	739
サフロジン	758
サボニンの種類鑑別法(池口法)	488
— 泡起性と生理作用との關係	488
— 泡起力と血球溶解指數の測 定	489
サボンサウ根丁幾	487
ザラツキテングタケ	337
サリチール酸(果實汁の)	523
— (牛乳中の)	229
— 及其鹽類(防腐劑検査)	160
— 及其化合物(牛乳中の)	274

シリチール酸試験法(法令)	74
定量法(清酒中)	629, 635
の鑑識(葡萄酒中)	608
反応(サツカリンの)	499
ザルコウスキイ及アルドール氏アルブ モーゼ検出法(尿の)	808
サルコレムマ	143
酸アルカリ還元剤等に対するテール色 素の作用	726
酸化亜鉛の反応	718
酸化クロームの反応	722
酸化処理法(汚水の)	843
酸化する色素(ロータ氏テール色素檢 索法)	739
酸化性酵素	47
酸化せざる色素(ロータ氏テール色素 検索法)	737
酸化槽	835
酸化炭素(空気中の)	662
酸化鐵及酸化アルミニウム(水の) . .	384
酸性色素	686, 725, 738, 740, 741
酸性乳皮	260
酸素消費量(水の)	372
表(一)	374
サンドーッ甘味素	494
酸の總量(蒸溜性アルコール飲料) . .	638
撒布過法	846
酸變乳乾酪	279
シ	
次亜クロール酸カリウム溶液	710
シェーレ氏法(葡萄汁にグリセリン添加 法)	585
シェーレ氏グリュンの反応	722
シェーレル氏重量法(尿蛋白質の) . .	808
雌黃の反應	719
C. L. Q. 単位	33
自家消化	790
自家用腸詰	175
色澤の検査(醤油の)	643
シケダケ	343
試験方法(アイスクリームの)	203
(飲食物一般の)	128
(飲食物用器具の)	38
(汚水の)	192
(鎮泉の)	40
(醤油の)	22
(ベターの)	196
(ビタミン A)	30
(ビタミン B ₁)	35
(ビタミン B ₂)	37
(ビタミン C)	39
(ビタミン D)	44
(ビタミン E)	46
(フェノール樹脂製飲食器具の) .	207
(粉乳の)	183
(味噌の)	27
嗜好品	1
穿刺培養	138
燃灼減失量(水の)	372
C G S 単位	455
標示法(水素イオン濃度測定の) . .	175
四條大麥	290
爾他のエキス	521
湯カタ	677
室內空氣判定の標準	86
シッフ氏フルフロール反応(グルチンの)	501
支那式腸詰	175
市販粉乳に就き試験せし成績 . . .	250
g 秒単位	456
ジーベン氏酵酛法	560
鹽專賣法施行細則	651
脂肪	11
圓塊	830

脂肪乾酪	279
(飲食物の)	97
(珈琲の)	357
(腸詰中の)	177
(魚肉の)	148
(肉汁製品の)	184
(乳汁の)	208
(肉類の)	145, 159
(卵中の)	200
(卵白の)	200
(卵黄の)	202
尿	802
の酸(腸詰中の)	178
の定數(卵黄の)	203
分解酵素	47
類の検査(日本薬學會協定試験方法) .	141
試薬の調製(ビタミン C微量定量法の) .	40
腐度のアルコール飲料に無水アルコ ル(15°C)を加へ 24.7 重量%(30 容 量%)に稀釋する表	272
煮熟果實製品	548
煮沸硝子壠	376
煮沸試験(肉類の)	154
煮沸乳	216
の鑑定	228
煮蜜	552
シャーマン氏使用ビタミン試験飼料 .	23
ジャム	541
シャルコーライデン氏結晶	787
シャンパン	587
シャンパン酒	475
シャンピニオン	348
シャンピングサイダー	475
重合グリクロン酸	803
集合レンズ	115
蕃酸の鑑識(葡萄酒中)	611
鞣酸(茶の)	351
含量の概定(葡萄酒中)	608
の定量(珈琲の)	357
重酒石酸カリウムと結合せる酒石酸の 定量(葡萄酒の)	605
シーザー	494
充满濾過法	845
樹脂濾濁	572
酒石酸總量(葡萄酒の)	605
(果實汁の)	525
酒造稅法中に定められたる清酒の定義 .	625
住宅用污水處理裝置設計要項	850
首段(酒母製造)	626
蠕蟲	385
朱の反應	720
シュマルツ	261
シュミット氏	505
検定器	449
トルレンス氏の表	220, 448
主要動物性食品分析表	58
聚落計算法	135
(水の細菌學的)	392
シュリン	494
シュルチエ法(水の硝酸定量法)	378
(水の酸素消費量測定法)	372
シュレーディング・ワグネル氏硝酸性窒素 の定量法	94
シュワインフルテルグリュンの反應 . .	722
純過硫酸カリウム	376
純血痰	787
純粘液痰	787
純濃痰	787
漿液痰	787
漿果	502
消化	48
小顆粒圓壠	830
小カロリー	49
蒸氣滅菌法	126

小血球	827
昇汞検出法(清酒中)	629
昇汞(防腐剤検査)	157
硝酸性窒素の定量法(ベッティエル氏)	94
(シェーディング・ワダネル氏)	94
硝酸定量法(水の)	377
の鑑識(葡萄酒中)	610
の定量(鑑泉の)	434
照射エルゴステリン	43
焼灼法	125
小硝子球	391
常水試験方法(第5改正日本薬局方)	400
常水と鑑泉との區別標準(グリーンフート氏)	403
常態蛋白尿	800
燒糖	568
燒附	638
繭蟲卵	385
消毒槽	835
消毒乳	216, 243
及均質乳の製造	243
消毒法	125
小兒乳	216
上醍酵	568, 569
蒸發殘渣(水の)	372
醤油	642
エキス	642
醤油検査法(日本薬學會協定試験方法)	22, 643
醤油中揮發酸、不揮發酸の定量	644
クロールナトリウムの定量	645
糊精の定量	645
鑑物質の定量	645
人工甘味質の検査	646
蛋白性、非蛋白性窒素の定量	644
窒素總量の定量	644
葡萄糖の定量	645
防腐剤の検査	646
マグネシアの定量	645
遊離酸総量の定量	644
磷酸の定量	645
醤油の區別	642
同形物總量の定量	643
色澤、清濁、氣味の検査	643
正常成分	642
比重の測定	643
醤油判定標準	646
蒸溜性アルコール飲料	637
に屬する主なるもの	637
のアルコール	638
のアルデヒード	
及フルフロール	640
のエキス及鑑物質	
質	638
のエステル總量	641
の検査法	638
の原料	647
の酸の總量	638
の色素	639
の成分	637
の糖分	639
のフーゼル油	639
の比重	637
の有害性金屬	639
の遊離鑑酸類	639
除害液	475
松柏蜂蜜	551
糊精の定量	645
検査法	648
泉	469, 470
判定標準	651
分析結果の算定	650

食鹽分析表	648
食鹽の含有物質	648
クロール	649
水分	648
水及鹽酸不溶性物質並石灰	
グネシア	649
硫酸	649
食餌性糖尿	800
ペントーゼ尿	801
食品	1, 55
の熱量	49
の分類	55
分析表	58
植物學的検査(茶の)	352
植物性食品	56
分析表	60
植物性蛋白(腸詰中の)	180
植物性ブイプリン	289
植物の部分に基く蜂蜜	551
植物油	11
食物	1
食物の化學的成分	2
必要量	52
要求量研究法	52
食慾液	790
動酵素	48
蔗糖	14
蔗糖の定量法	102
初乳	214
白玉粉	302
試料採取法(煉乳の)	178
(汚水の)	192
試料の調製(ビタミンA理化學的試験用)	30
蔽類	294
シロツヅルタケ	347
白葡萄酒	551
中硫酸の定量	607
白麥酒	570
塵埃(空氣中の)	663
検査法	663
數の測定	663
量の測定	667
仁果	502
人工胃液	790
人工(枸櫞或は覆盆子)果汁	528
人工甘味質	494
検査法	497
取締規則	205
の検査(醤油中)	646
の取締	495
人工著色料(腸詰中の)	180
(茶の)	349, 351
(珈琲の)	358
人工着色(清涼飲料水の)	482
人工的模造酒	587
人工芳香質	484, 487
人工マルメラーデ	547
真正アルカリ性度	111
真正苦味泉	469
浸漬屈折計	231
新鮮保持劑	75
新鮮果實の分析表	503
人造水	472
人造バター	277
表示に関する件	216
身體構成諸元素	1
振盪ヨーグルト	253
シントニン	48
人乳	240
の試験	242
ス	
水銀の試験(著色料中)	713
水浸系	116

瑞西に於て飲食物著色禁止色素	689	——(肉汁製品の)	184
水性エキス(茶の)	350	——(乳汁の)	206
——(珈琲の)	357	——(卵黄の)	202
水素イオン濃度測定法(日本薬學會協定試験方法)	168	——(卵中の)	200
水素イオン濃度測定の電氣的法	168	——(卵白の)	200
———標示法	175	水溶解性酸度(腸詰中の)	179
———ミハエリス氏簡易法	175	スクラミン	494
水槽便所	831	スクローゼ	494
——取締規則	831	醋検査法(日本薬學會協定試験方法) .	30
——の構造	832	鈴木梅太郎氏	19
水中に生活する下等動物	385	錫製器具	765
——生存する植物性微生物	385	錫銅鉛及亞鉛の試験(著色料中の) .	711
水中の亞硝酸	369	スタインハイル氏アブラナート式ルースタウト	570
——アムモニア	369	ズダン I	733
——カルキ(石灰)	371	スツッフェル氏法	187
——金属	371	——穀粉中夾雜物検出法 .	307
——クロール	369	——蛋白性色素定量法 .	92, 559
——酵母	391	ステアブシン	47
——硝酸	370	ステフェシス氏	683
——炭酸	371	ステリン	12
——黴菌	391	ストルヒ氏反応	228
——マグネシア(苦土)	371	ストロー酒	587
——有機質	369	ストロンチウムの鑑識(葡萄酒中) .	610
——葉綠素含有の藻類	390	スネルレン氏文字板	366
——硫化水素	371	巣蜂	552
——硫酸	370	スピーダレル氏法(尿の)	807
——磷酸	371	西國に於て飲食物著色料として認められたる色素	688
水道用鉛管	765	スペクトル法(ビタミン A 試験)	33
水分(飲食物の)	89	——(ビタミン C 試験)	42
——(魚肉の)	147	スペート氏沈澱器	307, 564, 826, 787
——(珈琲の)	356	スペート氏法	111
——(食鹽の)	648	——(果實汁中酒石酸定量)	525
——(茶の)	350	スマルトの反應	721
——(腸詰中の)	177		
——(肉類の)	155		

セ	
清酒	625
清酒検査法	630
——(日本薬學會協定試験方法) .	21
清酒醸造法	625, 626
清酒醸造に於ける清澄及貯藏法	627
清酒中サリチール酸定量法	629, 635
——昇汞検出法	629
——フォルムアルデヒードの鑑識 .	636
——磷酸の定量	634
清酒のアルコールの定量	631
——越幾斯の定量	631
——起原	625
——揮發酸の定量	632
——グリセリンの定量	632
——糊精の定量	633
——礦物性物質の定量	631
——サツカリンの鑑識	635
——主要成分	628
——製造又は貯藏にサリチール酸使用及サリチール酸を防腐剤として販賣等に關する件	74, 233
——糖分の定量	632
——比重検定	631
——不揮發酸の定量	632
——フーゼル油の定量	633
——防腐剤	629
——遊離酸(酸總量)の定量	631
正常果實利別及製造果實利別試験成績	532
正常酵母	571, 572
正常乳	239
正常ヨーグルトの主要なる酵素	254
青色度(B.U.)	31
青色素の簡単なる反應(群青, 岩紺青, テナール氏ブラウ, 伯林藍, ツル	
ンブル氏ブラウ, スマルト)	720
生體内の無機物	17
——水	18
セイタカテングタケ	337
清濁の検査(醤油の)	643
清澄及貯藏法(清酒醸造法に於ける) .	627
清澄法(葡萄酒の)	583
靜電單位	455
生物學的馬肉鑑別法	166
生理的蛋白尿	800
清涼飲料水	474
——營業取締規則	474
——營業取締規則改正の件に付依命通牒(大正12年3月7日内務省衛生局長通牒)	479
——検査法(日本薬學會協定試験方法)	34, 484
——を製造する室	475
——取締規則改正の件(昭和7年7月, 衛生局長通牒)	480
——に使用する原料	475
——の金屬	485
——のサツカリン	486
——の製造に供する用水	475
——の人工着色料に關する衛生局長通牒	482
——の人工着色料に關し地方長官の伺ひにより無害色素と決定せられたるもの	483
——の人工芳香質	487
——のテール色素(アラタ氏毛絨試験法)	485
——の取締	479
——の保健衛生上の注意	481
——の法規上の分類	474
——の泡起性物質サボンサウ根	
丁幾	487

清涼飲料水の防腐剤	484, 486
— の硫酸類(鹽類, 硫酸等) .	485
赤色テール色素の試薬に對する反応 .	726
赤色コンゴー試験紙を使用する法(胃液中の酸検定法)	792
赤色素の簡単なる反応(朱, クロームロート, 鉛丹, 代赭石, 錫冠石, アンチモン朱)	719
石油	771
— に關する各國の規定	772
— の危險	771
— の區分	771
— の發焰點検査法	772
石果	502
接根レンズ	115
接眼測微計	120
石灰(食鹽の)	649
石鹼	11, 777
— 檢査法	778
— 判定標準	785
石鹼の結合アルカリ	782
— クロールナトリウム(食鹽) . .	783
— 香料	777
— 混和物	777
— 脂肪酸	778
— 種別	777
— 蔗糖	784
— 樹脂	780
— 水分	778
— 洗淨作用	777
— 炭酸アルカリ	781
— 着色料	777
— 濁粉	783
— 無機鹽類	783
— 遊離アルカリ	781, 782
— 遊離脂肪及不鹼化性物質 . .	779
石膏泉	469
— 石膏の反應	718
— 接觸滲過法	845
— 節足動物	385
— 絶對密度	81
— セブチック・タンク(浮菌槽) . .	839
— ゼラチン培養器	128
— 培養基面に發生したる細菌叢落の検査	137
— 扁平培養法	133
— (肉汁製品の)	187
セリ酒	587
セリワノツフ氏法(尿中の果糖) . .	818
ゼールムグロブリン	800
ゼールムアルブミン	800
纖維素	16
染色劑の製法	130
染色標本	132
泉水	363
— 採集上の注意	365
洗濯石鹼	777
旋毛蟲	151
全乳	216
全乳矯正表	246, 247
全卵の試験	199
ソ	
ゾイレグリュン	758
ゾイレフィオレット	758
ゾイレフクシン	724, 725, 742, 758
蒼鉛(防腐剤としての)	77
蒼鉛の鑑識(葡萄酒中)	611
双眼顯微鏡	120
總硬度	380
總酸度	791, 793
曹達	17
ゾーダ水	475
總炭酸の定量(礦泉の)	431

總ベントザーンの定量法	107
ゾフリムシ	385
ソクスレット氏法	557
— エーテル浸出法(牛乳脂肪の)	220
— 及ヘンケル兩氏の牛乳分析表	225
— の酸度測定法	98
— 法(糖類の定量)	97
— 脂肪浸出器	104
— 蒸氣釜	102
— 乳糖定量法	215
— 減菌器具	50
— 大カロリー	52
— 高比良氏	551
— タグマ蜂蜜	772
— 多糖類	13, 15
— 脱脂乳矯正表	246, 247
粗纖維(麩琲の)	625
— (腸詰中の)	357
— の定量	179
肉羹汁	195
— 培養	106
— 培養基	149
蕷麥粉	199
— の化學的成分	127
— 消化率	302
蕷麥蜂蜜	195
瓢豆(そらまめ)	293
ソルマニー氏穀粉中サボニン検出法 . .	293
ソレイル・ヴェンツケ氏驗糖器	550
タ	
橙色テール色素の試薬に對する反応 . .	820
タイヒマン氏結晶	728
— ヘミン試験法(尿中の血球血色素) . .	820
タイヘルト氏ブチロメートル	760
對物測微計	251
第五改正局方による常水の細菌學的試験	18
第五改正日本藥局方に依る常水の判定 . .	404
標準及試験方法	469
代赭石の反應	470
大顆粒圓壩	470
大豆	470
— の化學的成分	470
— の種別	470
— 分析表	470
— 大カロリー	470
— 高比良氏	470
— タグマ蜂蜜	470
— 多糖類	470
— 脱脂乳矯正表	470
種麹	625
— タマゴテンギタケ	334
— の定量	195
卵	195
— 檢查法	199
— 判定標準	205
— の黃味	205
— の種類	205
— の白味	205
— の新古鑑別	204
— の腐敗豫防	204
卵中の含窒素物	200
— 鑽物質	200
— 脂肪	200
— 水分	200
— 無空素有機物	200
卵類(食品としての)	55
溜醤油	642
タルトラジン	838
タンク處理法(汚水の)	760
單糠類	13
單純温泉	469
— 蛋白質	469
— 炭酸泉	470
— 冷泉	470

炭酸アルカリ(牛乳中の)	229	デュルレイン	762	
— 係數	438	— S	762	
— (空氣中の)	658	チオカルミン	740	
— 定量法(水の)	382	チオキシン	738	
— (水中の)	371	チオフラヴィンT	742	
炭素鎖分解酵素	47	地下灌漑法	844	
膽汁色素	801	地下水	362	
彈力纖維	787	チスチン	7	
蛋白質	3	乾酪	279	
— (飲食物の)	90	— 検査法	280	
— 潤滑	572	乾酪の化學的物理的變化	279	
— 硫素定量法(スツッフェル氏) . .	92	— 質造	280	
— 中アミノ酸量	9	— 脂肪の定量	280	
— (乳汁の)	207	— 主要成分	280	
— の一般性質	5	— 種類	274	
— の呈色反應	5	— 水分	280	
— の分類	3	— 病理的變化	280	
— 分解酵素	46	— 防腐剤の検査	281	
— 要求量	53	— 總窒素の定量	281	
蛋白計	810	— 脂肪の析出及検査	281	
蛋白性窒素定量法(バルンスタイン氏) .	93	チダケ	347	
蛋白尿	800	チチタケ	342, 347	
脱脂乾酪	279	窒素總量(肉汁製品の)	184	
脱脂乳	216	地底水	362	
チ				
デアスターゼ	47, 567	チトロニン	760	
デアスターゼ法(穀粉の可溶性判定法) .	315	チトロン氏アチヂメートル	793	
チアテン化合物	739	デニトロクロレゾールの検査	717	
— 色素	743	デフェニールアミン	370	
— 反應	744	デフェニールアミングルプ	759	
チアツォール色素	742	チマーゼ	47	
チアノジン	763	チーマン氏法(水の硝酸定量法)	378	
チアマントグルプ	738	— 飲料水限界數	393	
チ・アミノ・モノ・カルボン酸	7	デメチール・アミノ・アツオベンツォール溶液を使用する法(胃液中の酸検定法)	792	
チ・アミノ・カルボン酸	7	チモールグリクリン酸	803	
チルコモナス	385	茶	349	

茶検査法	350	— 脂肪の酸度	171	
茶の可溶性礦物質	350	— 人工着色料	180	
— 質造	349	— 植物性蛋白	180	
— 矿物質(灰分)	350	— 水分	177	
— 植物學的検査	352	— 水溶解性酸度	179	
— 人工着色料	349	— 粗纖維	179	
— 人工着色料(検査法)	351	— 穀粉	179	
— 麥酸	351	— 穀粉定性定量法(ラインシュ		
— 水性エキス	350	氏法)	179	
— 水分	350	— 馬肉及他肉類の鑑別	181	
— テイン	350	— 防腐剤	180	
— 不溶性礦物質	350	腸詰の質造	176	
茶葉取締に關する件	349, 350	— 検査法	177	
茶葉の成分量	349	— 集成	176	
— 判定の標準	352	— 中毒	175	
著色せる飲食物中有害性金屬の定性分析法				
— (固體)	704	— 廃棄	181	
— (液體)	707	腸詰判定標準	181	
著色麥芽	568	鳥獸肉の化學的集成	143	
著色料	685	— 構造及一般性狀	140	
— 検出法(肉類の)	170	鳥肉	143	
— 中有害性金屬試験法	708	鳥卵	195	
— 中砒素及アンチモンの試験	708	調理	54	
— 中水銀の試験	713	直接検鏡法(牛乳の細菌検査法中)	234	
— 中錫銅鉛及亞鉛の試験	711	貯藏乳	243	
— の種類	685	— の種類	243	
— の除外例	697	貯藏麥酒	570	
チャプタル氏法(葡萄の脱酸法)	585	チモール(防腐剤検査)	163	
中性色素	738, 740, 741	チール・ニールセン氏法	787	
中性脂肪	780	チール・ネールセン氏溶液	131	
稠厚マルメーデ	541	チロキシン	10	
酷腸	174	チロシン	6	
酷腸中の含窒素物	177	デワリ	342	
— 牛乳カゼイン	180	ツ		
— 矿物質	179	ツアイス式コニメーター	663	
— 脂肪	177	— 氏の牛酪屈折計	265	

ヴァルコウスキイ氏反応	716
ジアンの效果	446, 457
通常使用せらるる色素の簡単なる反応	717
通常麥酒	570
ツエレブロシド	12
ツキヨダケ	348, 338
ツキヨバナ	338
搗滅	283
ツチカブリ	342, 348
ツチグリ	347
ツッケリン	494
ツッケル・フォン・リオン	494
ツバタケ	348
ツリガネムシ	385
ツルコケモモ實	505
ツルタケ	337
ヅルチン	495, 501
——のノイマン及ウェンデル氏反應	501
——のシップ氏フルフロール反応	501
——のヨセリン氏反応	501
テ	
低温殺菌法	215
ティルマンス氏	38
ティン(茶の)	350
デキストリン	15, 16
滴蟲	385
デスマウリイ氏法	545
蛾	17
蛾泉	470
蛾の定量(鐵泉の)	420
テトラオキシアルデヒード酸	803
テナール氏プラウの反応	721
テルネル及バイフェル兩氏の牛乳の酸度測定法	226
テール色素	685
——(アムモニア過飽和エー	
テル振盪法	724
——(アラタ氏法)	723
——(鉛醋沈降法)	725
——(カチエノイヴェ氏法)	725
——(原液の酸性及アムモニアアルカリ性となしたるものアミールアルコール振盪法)	724
——試験法	723
——(清涼飲料水の)	485
電壓降下	446
電位	455
天水	362
——の地中に於ける變化	363
轉化	15
電氣的法(水素イオン濃度測定の)	168
電氣容量	455, 444
天狗茸	332
テングタケ	330, 332
點滴濾過法	846
天然果實汁及天然果實類中安息香酸試驗法(法令)	74
天然水	472
天然水淨化法	363
澱粉	15
澱粉潤滑	572
澱粉(腸詰中の)	179
——(珈琲の)	357
澱粉の定量	104
澱粉分解酵素	47
電離電流	444
電離説	410
——に於ける鹽類表の意義	410
テトラオキシアルデヒード酸	803
テナール氏プラウの反応	721
テルネル及バイフェル兩氏の牛乳の酸度測定法	226
テール色素	685
獨逸鐵泉の分類	469
獨逸硬度	380

獨逸國調查食用及有害菌等	330
獨逸に於ける着色料の規定	700
藤黄の検査	715
同化作用	48
唐黍	293
陶器類	766
透光圓筒	366
同質液浸系	116
等實感溫度線	678, 680
動植物性食品中の礦物質	16
——無機物	16
銅製器具	767
銅著色料に對する除外例	696
糖度	535
唐土の反應	717
糖尿	800
糖尿病性アセトン尿	802
糖尿検査のウォルム及ミュルレル氏法	811
——トロムメル氏法	811
——ニーランデル氏法	812
——醣酵試験法	812
——ヤクシュ及ヨルレス氏法	
——ニールヒドラチン法	814
銅の定量(葡萄酒中)	610
糖分(蒸溜性アルコール飲料)	639
——(肉類の)	160
——(珈琲の)	357
糖分の定量(清酒の)	632
——(葡萄酒の)	599
動物試験(細菌の)	138
動物試験方法(ビタミンAの)	30
——(ビタミンB ₁ の)	35
——(ビタミンCの)	39
動物性食品	55
動物性食品分析表	58
玉蜀黍	293
——の含水炭素	293
——の脂肪	291
——の消化率	293
——の蛋白質	293
燈用石油	771
糖類の定量(容量法)	98
——(重量法)	101
——(ソクスレット氏法)	98
——(レーマレ氏法)	100
糖類定量に於て秤量せる硫酸銅を銅に還算する表	265, 266
トカイエル酒	587
トガリアミガサタケ	348
特殊成分(空氣中の)	670
ドクベニタケ	342
トウデル氏比重計	84
ドクハツタケ	342, 348
ドクツルタケ	337
ドクスギタケ	340
屠殺	140
トラウベ氏スタラグモートル	488
ドラーゲンドルフ氏の法	576
ドラモンド氏	19
トリウムエマナチオンの分離法	443
鳥肉	143
トリプトファン	8
トリリヒ氏法(水の遊離炭酸定量法)	382
トリプシン	46, 48
土類泉	469
——(葡萄酒の)	599
土類炭酸泉	470
トルオールジュス	494
トルテリ及ピアツァ氏サッカリン抽出法	
——サッカリン確定	
反應	499
トルレンス氏法(尿中の果糖)	818
——の創定せし定量法(ベンザーンの)	106

トロベオリンm.....	725	——の凝固性蛋白質(アルブミン).....	185
——o.....	760	——の膠質(ゼラチン).....	187
——oo.....	759	——の礦物質.....	187
トロムメル氏法(糖尿の).....	813	——の脂肪.....	184
豚肉.....	142	——の水分.....	184
ドンネ氏體試験法.....	828	——の窒素總量.....	184
ナ			
内地產玄米分析表.....	286	——の不溶解性蛋白質.....	184
精白米及淘洗米分析表.....	287	——の80%容量アルコール可溶物.....	186
ナイルブラウA.....	739	——のペプトン及肉鹽基.....	185
梨子精.....	484	——判定の標準.....	188
夏ライ麥.....	291	肉腸詰.....	174
ナトリウムの定量(礦泉の).....	417	肉乳酸.....	140, 161
ナトロン石鹼.....	777	肉ペプトン.....	184
ナナカマド實.....	505	肉類.....	140
ナフトール(防腐剤検査).....	162	——化學的検査法.....	152
——グリュンB.....	738	——特殊検査法.....	161
——ゲルブS.....	737, 759	——(食品としての).....	55
生珈琲の試験成績.....	355	肉類のアルカリ性度.....	160
——の判定標準.....	359	——イノジット.....	160
船を含有せる駄馬の一處方.....	766	——含窒素化合物の分別.....	156
船に對する工業及衛生の關係.....	768	——含窒素有機物.....	143
船製器具.....	765	——寄生蟲.....	148
ナラタケ.....	348	——寄生物.....	151
ナラモタシ.....	348	——キールダール氏法試験.....	155
南京米.....	283	——礦物質(灰分).....	146, 160
軟水.....	362	——煮沸試験.....	154
軟石鹼.....	777	——脂肪.....	145, 159
軟乾酪.....	279	——水分.....	143, 155
ニ			
肉エキス.....	183	——著色料検出法.....	170
——の成分.....	183	——糖分(葡萄糖).....	160
肉汁製品.....	183	——反應試験.....	154
——検査法.....	184	——ヒューブル氏ヨード類検定法.....	164
——のアルブモーゼ.....	185	——防腐剤検出法.....	169
		——無窒素有機物.....	145
		肉類判定標準.....	173
		肉類腐敗鑑別法.....	168

ニグロジン.....	758, 763	驗法(法令).....	234
二條大麥.....	290	乳酸菌.....	794
日常食品のビタミン含有表.....	63	乳脂.....	260
二糖類.....	13, 14	乳汁.....	206, 240
ニトラミン化合體.....	737	乳汁の化學的集成.....	207
ニトロアリザリン.....	762	——ガス類.....	211
ニトロ色素.....	737	——含窒素有機物.....	208
ニトロゾ色素.....	737	——礦物質.....	211
ニトロフェノール化合體.....	767	——脂肪.....	208
ニトロブルシッドナトリウム.....	371	——脂肪球.....	208
——法(尿中のアセトン).....	823	——水分.....	207
ニトロベンツオール.....	484	——蛋白質.....	207
ニーベル氏グリコーゲン検定法(馬肉 中の).....	162	——乳糖及爾他の無窒素エキス.....	209
日本藥學會協定衛生試験方法.....	1	——免疫元, 抗體, 抗菌素及ビタミン	210
——(飲食物一般検査法).....	128	乳汁類(食品としての).....	56
——(飲食物用器具検査法).....	37	乳清.....	206, 231
——(飲料水検査法).....	1	——の屈折度検定.....	231
——(汚水検査法).....	192	——の調製.....	229
——(牛乳検査法).....	9	——の比重.....	220
——(空氣検査法).....	86	乳稠汁.....	84
——(礦泉検査法).....	40	乳糖.....	209
——(脂肪類の検査).....	141	乳糖定量表.....	249
——(醤油検査法).....	22	乳皮乾酪.....	279
——(清酒検査法).....	21	乳粉.....	243
——(清涼飲料水検査法).....	34	乳糜尿.....	802
——(醋検査法).....	30	ニューマン氏液處方.....	235
——(水素イオン濃度測定法).....	168	尿.....	797
——(バター検査法).....	196	尿圓壽.....	829
——(フェノール樹脂製飲食 器具検査法).....	207	尿検査法.....	803
——(粉乳(乾燥乳)検査法).....	183	尿結石.....	826
——(防腐剤検査法).....	153	尿素分解酵素.....	47
——(味噌検査法).....	27	尿中膽汁色素の検定.....	821
——(煉乳検査法).....	178	尿蛋白質のシェーレル氏重量法.....	808
日本藥學會協定炭酸試験法.....	662	——のリーグレル氏定量法.....	809
日本藥局方ニ依ル常水ノ判定標準及試		尿中蛋白質の検定.....	805
		——定量.....	803
		尿中糖定量(醣酵試験法).....	815

尿中糖定量(フェーリング氏溶液還元法)	818	ルブモーゼ検出法	808
—— (分極試験法)	817	尿の煮沸試験法	805
尿中果糖の検定法	818	—— 臭味	798
尿中グリコロン酸の検定	824	—— 常成分	799
尿中に現はるる所の沈渣	827	—— スピーグレル氏法	807
尿中乳糖の検定	818	—— 清濁	798, 804
尿中のアセトン體の検定	823	—— 反応	798, 805
尿中のアセトン(ニトロブルシッドナトリウム法)	823	—— 比重	798, 804
—— (リーベン氏法)	823	—— 病的成分	799
尿中のアルカブトン酸の検定	822	—— 葡萄糖の検定	810
尿中の果糖(セリワノフ氏法)	818	—— ヘルレル氏法	806
—— (トルレン氏法)	818	—— 防腐	804
—— (ボルハート氏變更法)	818	—— ポエデッケル氏醋酸黃色血滴鹽法	806
尿中の血球及血色素の検定	820	—— ヨルレス氏アルブモーゼ検出法	808
—— (アルメン氏グアヤック試験法)	820	—— リーグレル氏法	808
—— (タイヒマン氏ヘミン試験法)	820	—— 理化學的検査法	804
—— (ヘルレル氏試験法)	820	—— —— 性状	797
—— (ロッセル氏法)	821	—— ロッホ氏ズルフォサリチール酸法	808
尿中の脂肪の検定	823	尿比重計	804
尿中の膽汁色素(ハンマルステン氏法)	821	尿量	797, 804
—— 氏試薬	812	ニーランデル氏法(糖尿の)	812
尿中ペントーゼの検定	819	醣	627
—— (ピアール氏試験法)	819	又	
—— (フルフロール法)	819	ヌクレオプロテイン	4, 143
尿中葡萄糖の定量	814	ヌメリティングタケ	337
尿中メラニンの検定	824	未	
尿の色(清濁及臭氣)	797, 804	ネスレル氏試薬	375
尿のウロビリンの検定	821	燃焼點	772
—— の定量	822	熱性アセトン尿	802
尿のエールリッヒ氏ニアツオ反応	825	—— 蛋白尿	800
尿の顯微鏡的検査法	826	熱帶乳糜尿	802
—— に於ける染色剤の重要性	827	粘液圓塹	829
尿のザイフェルト及ミュルレル氏概量検査法	809	—— 性腺癌	787
尿のザルコウスキイ及アルドール氏ア		燃焼熱量	50

麥汁又は麥酒の清澄劑	579
白色腸詰	174
白色素の簡単なる反應(唐土, 胡粉, 酸化亜鉛, 石膏, 硫酸バリウム, 白陶土)	717
白陶土の反應	718
白米(搗白米, 精白米)	283
バステ	541
ハステルリック氏法(馬肉鑑別の)	164
バストール氏法	570, 582
ベセドウ氏病	10, 800
バター	260
—— 検査法	262
—— (日本藥學會協定試験方法)	196
バターの亞硫酸及其鹽類並次亞硫酸鹽	273
—— 安息香酸及其の鹽類	274
—— 異種色素の検出法	274
—— 異種脂肪の検出法	264
—— 一般成分検定法	262
—— カゼイン, 乳糖及鎮物質	262
—— 製造	261
—— キヨットストルフェル氏數(鹼化數)	170
—— 胡麻油の検出法	272
—— サリチール酸及其の化合物	274
—— 酸度検定法	263
—— 脂肪	263
—— 試験方法	196
—— 主成分	260
培養基製法	127
培養法(牛乳の細菌検査法中)	233
麥芽糖	15
—— 定量表	262
麥芽の製造	567
麥汁濃稠度及酵酇素	573
麥汁の製造	567, 568
麥汁の醸酵及貯藏	569
—— 発生する物質	272
—— フルオール水素及フルオール	

化物	273	—芳香性物質並色素	554
バターのフィトステリンの検査	271	—遊離酸	553, 559
—防腐剤検出法	272	—理化學的検査法	554
—變化	261	蜂蜜判定標準	565
—變敗の検出法	275	發煙點	772
—ボレンスケ氏數(新牛酪數)	268	發火點	772
—マルガリン(人造牛酪)の豫試		—危險	772
驗方法	264	バック釜	215
—ライヘルト・マイスル氏數	267	醣酵	68, 569
蜂蜜	291	醣酵及貯藏	567
蜂蜜	550	醣酵驗糖器	815
蜂蜜中澱粉糖、澱粉含利別、糊精等	560	醣酵試驗法(糖尿の)	812
—葡萄糖及果糖定量(ハレンケ、 メスリングル氏法)	558	—(尿中糖定量の)	815
— — (ザックセーソ クスレット氏法)	557	醣酵法	811
蜂蜜の色相、氣味、稠度	555	ハツタケ	342, 343
—インウェルト糖	553, 556	花蜜蜂蜜	550
—製造	554	馬肉	142
—含蜜素物	552	馬肉及他肉類の鑑別(腸詰中の)	181
—區別(採蜜に由る)	552	馬肉鑑別法	161
— — (生成に由る)	550	—(確定試驗法)	162
—顯微鏡的検査法	564	—(生物學的)	166
—固形夾雜物	554	—(ハステルリック氏法)	164
—鑑物質	555, 554	馬肉の屈折度検定法	166
—糊精	553	—ニーベル氏グリコーゲン検定法	162
—色素	561	—ヒューブル氏ヨード數檢定法	164
—種類と各成分との關係	552	バブコック試驗法	222
—純雜試驗	562	—法(牛乳脂肪定量)	222
—蔗糖	553, 556	ハヘコロシ	332
—水分	552, 555	ハヘトマラズ	332
—精製	552	ハヘトリタケ	330, 332
—旋光度	556	ハムマステン氏の研究	799
—蛋白質	559	バラカゼイン	790
—醣酵素	554, 563	腹白	285
—比重	555	バラオキシ安息香酸、其エステル及鹽 類(防腐劑検査)	167
—葡萄糖及果糖	557	バラフェニレンデアミン	698

ハリガネタケ	348	—脂肪	325
ペリットグループの反應	719	—失格	322
ハーリングトン氏	10	—水分	325
ベーリング氏砂糖計	83	—水分攝取機能	324
ベルビーリ氏法	197	—糖及糊精	326
ベルフェード氏試葉	819	—比重	322
ベルメギアン氏サツカリン抽出法	497	—分析表	322
ベルンスタイン氏蛋白性窒素定量法	93	—理學的試驗法	322
ハレンケ、メスリングル氏法(蜂蜜中 葡萄糖及果糖定量)	558	麵胞判定標準	327
パンクリアチン	46	麵胞比重測定のレーマン氏法	322
牛脂肪乾酪	279	ハンマルステン氏法(尿中の膽汁色素)	821
牛田鐵	765	ヒ	
判定標準(アイスクリームの)	206	ピール氏試驗法(尿中のペントーゼ)	819
—(汚水の)	195	ピーブリッヘル・シヤルラッハ	725, 761
—(牛乳の)	19	ピール氏の分類(礦泉の)	470
—(バターの)	275, 200	麥酒	567
—(粉乳の)	190	麥酒のアルコール	573
—(煉乳の)	182	—色	570
反應試驗(肉類の)	154	—エキス	573
反應平衡	436	—外觀	572
反應の檢定(礦泉の)	416	—グリセリン	575
麵胞	321	—檢查法	571
麵胞檢査法	322	—礦物質	575
麵胞中の鑑物質	326	—糊精	574
—雜草種子及麥角	326	—サッカリン	576
—粗纖維	326	—酸	574
—ペントザーン	326	—燒糖(著色素)	576
—明礬、鉛、銅、亞鉛の鑑識	326	—疾病	571
麵胞の化學的試驗法	324	—種類	570
—化學的成分	321	—常成分	570
—化學的成分定量	324	—醣造	567
—乾燥容積	324	—成分	567
—乾燥容積測定(レーマン氏法)	324	—空葉	574
—氣孔の大きさ	324	—麥芽糖	574
—氣孔容積	323	—比重	573
—酸	325	—判定標準	576

麥酒の防腐剤	575
火入	627
ビウッチ及ベンチヴォグリオ兩氏の有 害性色素試験法	735
ビウレット反応	5, 808
稗	293
ビオレチ及デーノラ氏サッカリン抽出 法	498
挽割オート	291
—大麥	290
—小麥	289
ピクノメートル	87
ピクリン酸	737, 759
— の検査	715
比温	676
比重	81
—(蒸溜性アルコール飲料の)	638
比重計	82
比重計に關し第2回萬國應用化學會に 於て協定せし事項	84
比重検定(清酒の)	630
— (葡萄酒の)	594
比重の測定(飲食物の)	81
— (鏡泉の)	417
— (醤油の)	643
比色試験法(ビタミンA)	31
ヒスチヂン	7
ヒストン	4
ビスマルクブラウン	738, 757
微生物	68
微生物及繊細なる物體の大きさの測定法	120
砒素及アンチモンの試験(著色料中) .	708
ビタミン	18
ビタミンA	26
ビタミンAとカルボニド	26
ビタミンAの構造式	28
— 合成	29
ビタミンD	42
人體内に於ける作用	30
性質	30
存在	29
ビタミンA(試験方法)	30
國際單位	34
試験(スペクトル法)	33
測定單位	33
動物試験方法	30
比色試験法	31
理化學的試験方法	30
理化學的試験用試料の調製	30
ビタミンB ₁	34
国際單位	36
試験方法	35
動物試験方法	35
の性質	35
の存在	35
の本體	34
理化學的試験方法	35
ビタミンB ₂	36
試験方法	37
トフラビン	36
の性質	37
の存在	37
ビタミンC	37
化學的試験方法	40
国際單位	42
試験(スペクトル法)	42
試験方法	39
動物試験方法	39
の性質	39
の存在	39
微量定量法	40
— 試薬の調製	40
理化學的試験法	40

ビタミンD試験方法	44	ヒラタケ	348
— の性質	43	平麥	289, 290
— の存在	43	ビリヴエルデン	801
ビタミンE	45	ビリフスザン	801
— の存在	45	ビリフミン	801
— の性質	45	ビリプラジン	801
— 試験方法	46	微量定量法(ビタミンC)	40
ビタミンの學說の起原	18	ビリルビン	801
ビタミン含有表(日常食品中)	63	ビリルビン尿	801
ビタミン検査法(日本藥學會協定法) .	228	ヒルゲル氏法(珈琲中アルコール性エ キス定量法)	357
ビタミン試験飼料(マカーラム氏使用)	24	ヒルゲル・ユケナック氏法(茶中テイン 定量法)	351
— (シャーマン氏使用) .	23	ヒル氏	676
— (山本充秋氏使用) .	24	ビルスネルビール	570
— (萬年文雄氏使用) .	24	ビロニンC	741
ビタミン試験方法	20	ビロニン色素	741
ビタミン試験用動物	20	ヒンク氏石油燈	817
— — — 用飼料の調製 .	21	ピンセット類	124
— — — 配合 .	23	ヒンツ氏の實驗	436
ビタミン動物試験方法	25	フ	
ビタミンの國際單位	25	ヒドロチニ尿	803
ビタミン命名法	19	ヒノソール(防腐剤検査)	163
ビタミンの分類	19	ヒノンデイミド	698
非蛋白性窒素	92	ヒューブル氏ヨード數検定法(肉類の)	164
ヒドロチニ尿	803	病牛	214
ヒノソール(防腐剤検査)	163	病牛より搾取せる牛乳	214
ヒノンデイミド	698	氷結の狀態	472
ヒューブル氏ヨード數検定法(肉類の)	164	標示薬の種類(水反應用)	368
病牛	214	標準食量	52
病牛より搾取せる牛乳	214	標準ラヂウム液	466
氷結の狀態	472	氷雪	472
標示薬の種類(水反應用)	368	— 営業取締規則	473
標準食量	52	病的尿	800
標準ラヂウム液	466	漂白劑	75
— の検査(牛乳中)	271	表面水	302
— (植物性脂油)	780	フェノール樹脂製飲食器具検査法	
— の式	520		
ファンク氏	19		
フィトステリン	12		
— (植物性脂油)	780		
— の検査(牛乳中)	271		
— フォスファチード	12		
— フィーへ氏法	544, 561, 562		
— ブイヨン	127		
— フインケ氏法(果實汁中磷酸定量) . .	525		

(日本薬學會協定試験方法)	207
フォルムアルデヒード(防腐剤検査)	156
フーベル氏検乳計	218
フーベル油検定表	273
フーベル油の定量(清酒の)	633
(蒸溜性アルコール飲料の)	639
風速の測定(カタ寒暖計による)	678
フェニールアラニン	6
フェニール化ローザニリン以外のローザニリン色素	741
フェノールグリクロン酸	803
フェニールグリコーザツォン	814
フェニールヒドラン法	811
フェーリング氏溶液還元法(尿中糖定量)	818
フェルーマン氏法	564
フォーゲル氏の豫試法(穀粉中雜草種子化學的識別法)	308
フォスフィン	731, 741, 755
フォスフォプロテイレ	4
フォトジンテーゼ	13
フォルムアルデヒード(牛乳中の)	230
及之を發生せる物質(牛乳中の)	272
の鑑識(清酒中の)	636
ファンタクトスコープ	447
不乾燥油	11
不揮發酸の定量(葡萄酒の)	598
(清酒の)	632
覆盖硝子	144
複合蛋白質	4
複式顯微鏡	114
複色現象	820
複製醤油	642
フクシン	724, 741
— 亞硫酸液製法	653
覆盆子果汁	510
不鹼化性物質	98, 780
麩質(クレーベルプロテイン)	289
腐植酸	368
附帶要素	19
豚肉	142
フタレイン色素	742
ブチロメートル	221
— 法	251
普通醤油	642
普通成分の化學的試験	298
物質代謝	48
物體硝子	124
ブッテンベルヒ氏アルカリ度數	527
沸騰酒	587
沸騰リモナーデ	475
物理化學公式の應用並に其説明	411
物理學的試験法(煉乳の)	178
葡萄酒	580
葡萄酒製造法	580
葡萄酒中アラビアゴム及糊精の鑑識	608
— 亞硫酸の定量	607
— アルコールの定量	594
— エキスの定量	595
— 挥發酸の定量	597
— グリセリンの定量	598
— クロールの定量	605
— 鑽物質の定量	596
— サッカリンの定量	607
— サリチール酸の鑑識	608
— 酒石酸總量、遊離酒石酸、重酒石酸、カリウム及アルカリ土類に結合せる酒石酸の定量	605
— 糖酸含量の檢定	608
— 硝酸の鑑識	610
— 蔗酸の鑑識	611

葡萄酒中着鉛の鑑識	611
— 銅の定量	610
— 糖分の定量	599
— バリウム及ストロンチウムの鑑識	610
— 比重の検定	594
— フルオールの鑑識	611
— 不揮發酸の定量	598
— マグネシウムの定量	610
— 遊離酸(酸總量)の定量	597
— 磷酸の定量	609
葡萄酒のアルコール法	584
— 改良法、増大法及製造法	583
— 加糖法	584
— ガール氏法	584
— 検査法	593
— 混合法	585
— 酒窖處置法	582
— 種類	588
— 疾病	587
— シューレ氏法	585
— 成分	589
— 清澄法	583
— チヤブタル氏法	585
— 取締	589
— 分析試験	601
— — — — — による不純澱粉糖の鑑識	604
— 法律	589
— 防腐剤	583
葡萄酒判定標準	611
— 及試験方法(第五改正日本薬局方)	612
葡萄酒汁の製造	581
— 酢酵及貯藏	581
葡萄酒糖	14
— の定量(醤油中)	645
— (防腐剤としての)	79
— 定量表	263, 264
— プトマイン	152
— 腐敗	68
— 腐敗鑑別(腸詰の)	181
— 腐敗牛乳	213
— 腐敗槽	835
— 布片中砒素の定量分析法	708
— ブモース尿	800
— 冬ライ麦	291
— 不溶解性蛋白質(肉汁製品の)	184
— 不溶解性鑽物質(茶の)	350
— 不溶解性残渣	143
— フライシュマン氏の式	223
— フラヴァニリン	756
— フラヴォン色素	743
— ブラウン氏分子運動	132
— フラビン	36
— — — — — とビタミン B ₂ との關係	37
— ブラル氏	198
— 肝卵器	135
— 佛國硬度	380
— 佛國に於て飲食物著色料として認められて居る色素	686
— 佛蘭西に於てリキュール及含利別著色用として指定せし前記テール色素の反應表	750
— ブランデー	637
— ブリード式	234
— ブリックス氏比重計	83, 84
— フリッシュ氏果實汁中の純グリセリン定量	519
— ブリッツ氏の裝置	477
— フリューリング氏	556
— ブリーリン	742
— ブリラントグリュン	756
— フルアクリール酸	77
— (防腐剤としての)	79

フルアクリル酸及其鹽類(防腐剤検査) 166	— 鎌物質竝其のアルカリ性度及磷酸 252
フルオール水素(牛乳中の) 230	— 酸度 247, 252
— 及其鹽類(防腐剤検査) 156	— 脂肪 251
— 及フルオール化物(酪牛の) 273	— 脂肪量 247
フルオールの鑑識(葡萄酒中) 611	— 集成 245
フルオレスチーレンデス・ブラウ 740	— 試験方法 183
ブルブルロート 725	— 水分 246, 251
フルフロール 14	— 製造 245
— 法(尿中のペントーゼ) 819	— 蛋白質 247, 251
— 法(蒸溜性アルコール飲料の) 640	— 乳糖 251
ブルンネル氏サボニン抽出法 487	— 酵素 252
フレゼニウス氏の硫酸鹽鑑査法 443	— 判定標準 190
プロイチガム氏蜂蜜中蛋白質の反應 559	粉乳(乾燥乳)検査法(日本薬學會協定試験方法) 183
プロウネ氏法 563	粉乳判定標準 252
ブロームの定量(鎌泉の) 420	粉末醤油 642
フロキシン 758	分離蜜 552
プロタミン 4	分裂藻類 390
プロテオーゼ 48	
プロラミン 4	
プロリン 7	米國煙房換氣學會空氣快感圖表 679
分解作用 48	閉塞試験器 772
分極試験(葡萄酒の) 601	米粉 302
分極試験による不純澱粉の鑑識 604	ヘウタケ 330
分極試験法(尿中糖定量) 817	ベエクマン氏食鹽水分定量法 649
粉乳 245	ペーテルマン氏法(ムギナデシコ證明) 309
— 製造の原料 245	ペールマン氏法 781
粉乳中のビタミン 247	ペカール氏法(穀粉良否鑑別法) 316
— 鎌物質竝其のアルカリ性度及磷酸 247	ヘキソーゼ 13
— 細菌及其他の病原體 249	ヘキスウロン酸 33
— 乳糖 247	ペクチン質 510
— 酵素 247	ヘス氏法(空氣検査法) 672
粉乳と新鮮牛乳との集成比較 246	ペタナフトール(防腐剤としての) 79
粉乳の化學的検査法 251	ペチオット氏法(絞津酒の製造) 586
— 顯微鏡的検査法 250	ペツギトア 390
	ペックマン氏法 561

ペック氏比重 84	變形蛋白質 5
ヘッスブルブル 726	ベンス・ジョンス氏蛋白體 800
ヘッセ及ハードネル氏培養基 130	ベンツォフェノン色素 743
ペツチュル氏硝酸性窒素の定量法 94	ベンツォブルブリン 725, 759
ペッテンコーフェル氏法(水の遊離炭酸定量法) 383	ヘンツォルド氏法 545
ペッテンコーフェル氏炭酸定量法(空氣中の) 658	ペントザーン 14
— — — 試薬 659	ペントザーンの定量 106
ペッテンドルフ氏試薬 710, 711	ペントーゼ 13
ペッヒブレンデ 467	鞭毛染色法 133
ペッフェルミンツ 638	便利醤油 642
ペトリー氏皿 124, 125	
— — 砂層滲過法(空氣検査法) 673	
ペニシメヂ 342	ボアス氏法(胃液中の酸検定法) 792
ペニタケ 341	ホイヘンス氏接眼鏡 115
ペニチリウム 391	泡起性有害物質 484
ペネヂクト及ツジグモンディ兩氏の方法 519	硼酸及其鹽類(牛乳中の) 272
ペバ・フラビン 36	— (防腐剤検査) 154
鮎玉 699	硼酸及硼砂(牛乳中の) 230
ペプシノーゲン 790	硼酸の定量(鎌泉の) 435
ペプシン 46, 790	放散體 444
ペプトン 48, 790	芒硝泉 409
— 水培養基 130	ポーター 570
ペプチード 5	防腐剤 68, 69
ヘマチン 820	防腐剤(清涼飲料水の) 486
ヘモグロビン 820	— (腸詰中の) 180
ヘモグロモーゲン 140	— (葡萄酒の) 583
ペリゴー管 607	防腐剤検査(亞硝酸及其鹽類) 165
ヘルヴェチアグリュン 758	— (磷酸及其鹽類) 164
ペルオキシダーゼ 47	— (クロール酸鹽類) 155
ヘルツフェルド氏法 556	— (桂皮酸及其鹽類) 165
ペルテロー 50	— (サリチール酸及其鹽類) 160
ペルトラン法 156	— (昇汞) 157
伯林藍の反應 721	— (チモール) 163
ヘルレル氏試験法(尿中の血球, 血色素) 820	— (ナフトール) 162
ヘルレル氏法(尿の) 806	— (バラオキシ安息香酸, 其エステル及鹽類) 167
	— (ヒノゾール) 163

防腐剤検査(フルアクリール酸及其鹽類)	166	ホップ代用品	576
— (フルオール水素及其鹽類)	156	ボツリスムス	176
— (フォルムアルデヒド)	156	ホフマン及カンデル兩氏法(穀粉中の 麥角検出法)	310
— (硫酸、次亜硫酸及其鹽類)	158	ホフマン及ブロエツ兩氏法(穀粉の水分 結合力測定の)	314
— (レゾルチン)	163	ホモゲンチジン酸	802
防腐剤検査法	76	ホモゲンチジン酸鉛	822
— (安息香酸及其鹽類)	153	ホルディン	290
— (日本薬學會協定試験方法)	153	ボルドーB	725, 738
— (硼酸及其鹽類)	154	— C及R	761
防腐剤検出法(肉類の)	169	— ロート	760
防腐剤としての(銀)	78	ボルト酒	587
— (蒼鉛)	77	ボルハート氏變更法(尿中の果糖)	818
— (フルアクリール酸)	79	ホルモン又は栄養觸媒としてのアミノ 酸誘導體	9
— (ベタナフトール)	79	法令	209
防腐剤の検査(醤油中)	646	ボレンスケ氏數(新牛酪數)(牛酪の)	268
ボーメ氏比重計	83	ボンソーRR	726
— 度數nと比重Sとの關係	83	— R, 4R及G	761
— 浮秤	83	本段	627
放流汚水適否の標準	835	本段醣酵	569, 581
祛那	766	本邦礦泉の分類法及醫治效用	471
祛那又ハ釉薬を施したる飲食物用器具 中鉛又ハ砒素の試験方法	226		
飽和電離電流	444		
ボーエーメル氏法	545		
ボエデッケル氏醋酸黃色血滴鹽法(尿の)	806		
ボエルンスタイン氏反應(サッカリンの)	500	マイスル氏法	517, 784
墨汁標本	132	マイスル氏インウェルト糖定量法	101
北米合衆國に於て食物著色用として指 定せしテール色素検索法	748	マカーラム氏	19
保健食量	52	— 使用ビタミン試験飼料	24
乾葡萄酒の製造	586	マグダラロート	763
ボセット氏テール色素検索法	732	マグネシア合劑	609
菩提樹蜂蜜	550	— (食鹽の)	649
ホッタル氏法(果實の含蜜素物定量)	508	— (水中の)	371
ホップ	567, 568	— の定量(醤油中)	645
ホップキンス氏	9	マグネシウムの定量(葡萄酒中)	610
ホップ苦味質の詳細なる検査	576	— (礦泉の)	420
		マツヘ単位	444, 455

マックレエード氏	10	水寫眞	699
マデイラ酒	587	水の味	367
豆粉(黃粉)	302	— アムモニア定量法	374
豆類(食品としての)	56	— — — (英國法)	376
マーリー	253	— — — (ウインクル 氏法)	376
マラカ酒	587	— 色	367
マラヒットグリュン	756	— 溫度	366
マルガリン	277	— 害	361
— の検査	278	— 化學的検査	368
— の成分量	277	— 化學的及細菌學的検査成績よりの 總判決	399
— の製法	277	マルシャン氏乳脂計	219
マルサラ酒	587	マルシェ氏装置	709
マルシアン氏乳脂計	219	マルセール石鹼	777
マルシュ氏装置	709	マルターゼ	47, 48
マルセール石鹼	777	マルチウスグルプ	759
マルターゼ	47, 48	マルブマン氏法	545
マルチウスグルプ	759	マルメラーデ	502, 541
マルブマン氏法	545	マーレル氏硫黃反應(サツカリンの)	499
マルメラーデ	502, 541	マンガンの定量	420
マーレル氏硫黃反應(サツカリンの)	499	慢性ペントース尿	801
ミ			
ミオゲン	143	ミオジン	141, 143
ミオジン	141, 143	ミジンコ	385
味噌の試験方法	27	味噌の試験方法	27
味噌検査法(日本薬學會協定試験法)	27	水(生體内の)	18
水(生體内の)	18	水に可溶性鹽基性色素(ワインゲルト ネル氏法)	752
酸素の消費量	372	水に可溶性酸性色素(ワインゲルトネ ル氏法)	753
酸素消費量算定表	374	水に不溶解性色素(ワインゲルトネル氏 法)	754
熾灼減失量	372	水及鹽酸不溶性物質(食鹽の)	649
狀態	362	臭氣	367
蒸發殘渣	372	硝酸定量法	377

水の硝酸定量法(ウルシニ氏法)	377
—— —— (シユルチン氏法)	378
—— —— (チーマン氏法)	378
性状	361
清度	366
炭酸定量法	382
定性的検査	369
定量的検査法	372
濁度	366
反応	367
反応用標示薬の種類	368
炭酸定量法(トリリビ氏法)	382
—— —— (ペッテンコーフュル氏法)	383
理學的検査	366
硫化水素	384
硫酸定量法	380
磷酸	384
ミッチャエルリッヒ氏牛形験糖器	817
蜜胃	550
ミハエリス氏簡易法水素イオン濃度測定法	175
ミュンヘンビール	570
ミヨースリングル氏の方法	227
ミリガル	436
ミルロン反応	5
ミロジン	47
△	
無害着色料の例	700
無害性テール色素の試薬に對する反応	731
—— 黄色テール色素の試薬に對する反応	730
—— 赤色テール色素の試薬に對する反応	727
—— 橙色テール色素の試薬に對する反応	728
緑色テール色素の試薬に對する反応	730
無機物(生體内の)	17
—— (動植物性食品中の)	16
麥柏	568
麥類	289
麥類の分析表	291
無氣孔性乾燥物質	323
—— 麵包	323
ムキタケ	348
ムギナデシコ證明(ペーテルマン氏法)	309
—— (メヂクス及コーベル兩氏法)	309
ムコール	391
無砂及混砂搗白米成分の比較表	287
無砂米及混砂米の簡易鑑別法	287
ムスカリネ	345
ムスカリソ	329, 756
無室素有機物(飲食物の)	98
—— (魚肉の)	148
—— (卵中の)	200
—— (乳汁の)	209
—— (肉類の)	145
—— (卵白の)	200
×	
免疫元(乳汁の)	210
メタニルゲルブ	760
メタフェニーレンデアミン	370
メチオニン	6
メヂクス及コーベル兩氏法(ムギナデシコ證明)	309
メチールアルコール(木精)	652
—— の中毒	652
—— 取締規則	652, 234
—— 取締規則中清酒及葡萄酒の類似、アルコール、焼酎、	

ブランデー及ウイスキーの類に於けるメチールアルコール試験方法(法令)	653, 243
メチール或エチールオランジエ	760
メチールエオジン	726
メチールグリュン	756
メチールフィオレット	756
—— 溶液による法(胃液中の酸検定法)	792
メチール・ベントザーンの定量法	109
メチレンブラウ	739, 756
メツブシ	348
メツブレ	348
滅菌法	125
メラノーゲン	803
メラン尿	803
米利堅粉	302
メルケル氏法	105
メルドラ氏ブラウ	739
メンデル氏の實驗	8
綿羊肉	142
□	
有害性ガス限界量(レーマン氏)	656
—— 藍色テール色素の試薬に對する反應	730
—— 金屬(蒸溜性アルコール飲料)	639
—— 黃色テール色素の検索法	735
—— 黃色テール色素の試薬に對する反應	729
—— 赤色テール色素の試薬に對する反應	726
—— 橙色テール色素の試薬に對する反應	728
—— テール色素	686
有害性着色料	689
—— 檢査法	703
—— 取締規則	195, 690
—— 取締規則に由る乙表	694
—— 取締規則に由る甲表	690
モナス	385
モノ・アミノ・モノ・カルボン酸	6
—— —— デ・カルボン酸	7
穀殼	233
穀米	233
木綿に染著する色素	748
モーリッシュ反應	6
モルガン氏法	105
モーレス氏	227
ヤ	
山羊肉	142
薬液槽	835
ヤクシユ及ヨルレル氏フェニールヒドラチン法(糖尿の)	814
薬品沈澱法	843
薬物滅菌法	127
薬用石鹼	777
薬用葡萄酒の判定標準及試験方法	592
ヤグロー氏	683
野菜果實の貯藏品及昆布中銅の試験方法	708
野獸肉	143
野生酵母	571, 572
ヤン・ハムメル氏製造に係る粉乳	245

有機質(水中の)	369
有機性色素	685
有機性物質溶液の比重表	275, 276, 277, 643
有毒菌(菌糸類の)	329
—と無毒菌との鑑別(菌糸類の)	343
有毒性蜂蜜	551
遊離鍍酸類(蒸溜性アルコール飲料) .	639
遊離酸の定量(清酒の)	631
—(葡萄酒の)	597
遊離脂肪	780
遊離酒石酸(葡萄酒の)	605
遊離炭酸の定量(鎮泉の)	431
ニケナック氏法	544
—及バイチーン兩氏等果實製品試験成績	541
—ピュットネル及プラウゼ三氏の果實汁及之より製したる果實シロップ試験結果	532
摺合薬類	391
輸出麥酒	570
油浸系	116
釉薬	766
ユウヤク	
ヨ	
ヨーグルト	253
—乾燥製品	254
—菌	254
—検査法	256
—酵素	254
—集成表	256
—長桿菌の試験	255
ヨーグルトのアルコール	258
—カゼイン	257
—可溶性含窒素物	257
—乾燥物質	256
—揮發酸	258
—鎮物質	257
細菌學的試験	254
—脂肪	257
—性状	253
—總酸	258
—總蛋白質	257
—炭酸	258
—乳糖	257
—防腐剤	258
溶血作用	488
溶血指數	488
溶性サッカリン	494
沃度	16
—加里液	16
—反応	16
ヨード亞鉛澱粉糊液	370
ヨードの定量(鎮泉の)	420
葉綠素含有の藻類(水中の)	390
ヨセリン氏反応(ツルチンの)	501
ヨルレス氏アルブモーゼ検出法(尿の) .	808
ラ	
ライ麦(黒麥)	291
ライ麦の化學的成分	291
ライ氏法	562
ライシャウエル・リントネル氏加壓器 .	104
ライシュ氏法(腸詰中の澱粉定性定量法) .	179
ライヒャルト氏飲料水限界數	393
ライヘルト・マイスル氏數(牛乳の) .	267
—・—及ボレンス	
—ケ氏數を同時に検定する法	268
ラインハルト氏法	563
ラウト氏反応	764
ラウリン氏滋養鹽溶液	560
ラクターゼ	15, 47, 48
ラクト・クローム	36
ラクト・フラビン	36

ラクトース尿	801
ラクトコニア	240
ラーゲルハイム氏法(穀粉中麥角檢出法) .	311
ラザーフォード氏の測定	461
—の標準ラヂウム液製法	466
ラスク氏	52
螺旋狀菌	390
落花生	295
—の分析表	296
落下法(細菌學的空氣検査法)	672
ラヂウムエマナチオンの測定法	443
—の疲衰率	457
ラツバムシ	385
ラファール氏記數板	136
ラフレコメーター	680
ラープ乾酪	279
ラープチモーゲン	790
ラープ醣酵素	790
ラム	638
ラムネ、ソーダ水の製造	476
ラムネ調製器等鍍錫の鑑定	478
卵黃のアルブミン	202
—ヴィテリソ	202
—鎮物質	202
—コレステリン	203
—細菌及絲狀菌	204
—試験	202
—脂肪	202
—の定數(ヨード數、鹼化數、屈折度)	202
—水分	202
—ルテイン(赤色ヴィテロルビン及黃色ヴィテロルテインより成る色素)	203
—レチチン	203
卵白のアルブミン	200
—の分離	201
—鎮物質	200
—試験	200
—脂肪	200
—水分	200
—無窒素有機物	200
卵白及卵黃中に含有せらるる重要物質 .	196
卵内容物の集成	195
ランデル氏法	811
ランドマン氏の法	575
◆ リ	
理學的空氣検査法	87, 676
理化學的試験方法(ビタミンAの) . .	30
—(ビタミンB ₁ の) . .	35
—(ビタミンCの) . .	40
リキュール	638
リグニン反應	764
リーグレル氏反應(サツカリンの) . .	500
—法(尿の)	808
—法(尿蛋白質の)	809
リコピン	27
リチウムの定量(鎮泉の)	419
リデン	7
リットハウゼン氏の法	98, 224
リード氏石鹼試験法	784
リーピヒ氏冷却器	376
リーベルマン氏反應	737
リーベルマン氏肉類脂肪定量法	159
リーベン氏法(尿中のアセトン)	823
リボイド	12
リバーゼ	47
リモナーデ	474
硫化水素(水の)	371, 384
硫基酸アントラキノン色素	743
—イングリシン色素	740
—インドゲナイト色素	740

硫酸を有せざる色素	738
アミド化合物	738
アントラキノン色素	743
オキサチニン色素	740
輪蟲	385
キノフタロン色素	741
キノフタロン色素	741
色素	738, 740
チアチン色素	740
チアツォール色素	742
ローダミン色素	742
ローザニリン色素	742
硫酸(食鹽の)	649
の定量(鑛泉の)	428
(水の)	380
バリウムの反応	718
反応(サツカリンの)	499
リュルジン及キューン兩氏	254
綠群青の反応	722
綠色石鹼	777
綠色麥芽	567
綠色素の簡単なる反応[綠群青酸化ク ローム銅含有の綠色々素(綠青岩 綠青の類)銅及砒素含有の綠色々 素, (シェーレ氏グリュンシュワイ ンフルテルグリュン)リンマン氏 グリュン]	721
綠茶	349
良好なる牛酪	261
療養泉	408
林檎精	484
林檎蜂蜜	550
鱈	17
磷酸(水の)	371, 384
磷酸の定量(鑛泉の)	434
(醤油中の)	645
(清酒中)	634
(葡萄酒中)	609
リンゲルマン式煤煙濃度測定表 . . .	671
リント氏反応(サツカリンの)	500
リンマン氏グリュンの反応	722
輪蟲	385
ル	
ルテイン	27
(卵黃の)	203
ルテオリン	760
流布装置	134
ルブネル氏生理的熱量價	51
ルーピン	356
ルーベ	114
レ	
瀝蜜	552
レギュラーゼ	47
レゾルチン(防腐剤検査)	163
レチチン	12
(卵黃の)	203
レチトプロテイン	4
レーマン氏果糖定量法	101
に係る各種有害ガスの限界 量	656
法(糖類定量の)	100
法(麺胞乾燥容積測定の)	320
法(麺胞比重測定の)	322
レヨフレル氏アルカリ性メチレンブル ウ溶液	139
煉乳	243
煉乳検査法(日本薬學會協定試験方法) .	178
施行方法	178
煉乳の化學的試験法	179
質造	243
検査	244
鑛物質	244
細菌學的試験法	182

煉乳の脂肪	244
試料採取法	178
蔗糖	244
水分(若くは乾燥物質)	244
總蛋白質	244
取締	244
乳糖	244
判定標準	182
物理學的試験法	173
防腐剤	244
口	
イコ醣基	739
ロイチン	6
ロイベ氏試験食	791
ロエーゼ氏法	639
ロエーゼ, ヘルツフェルド, ウィンヂッシュ 氏, フーゼル油検定器	640
濾過法(污水の)	843
ロクセリンロート	725
綠青の反応	722
六條大麥	290
ロクツェリンGR	761
勞研式塵埃計數器	666
生體寒暖計	680
ローザニリン或ハヂフェニールアミン ブラウ	763
ローゼベンガル	758
ワグネル氏蒸溜裝置	91
ワタリ	338
ワルク氏	226
ローゼンタール氏法(ビタミンA比色)	
ワ	
ワイン氏麥芽糖定量法	102
ワインゲルトネル氏試験法(色素) . .	751
ワインゲルトネル氏法(水に可溶性鹽 基性色素)	752
—(水に可溶性酸性色素)	752
—(水に不溶解性色素)	754
—の確定試験	755
ワグネル氏蒸溜裝置	91
ワタリ	338
ワルク氏	226

大正 10 年 12 月 16 日 第 1 版 発行
大正 11 年 11 月 30 日 第 2 版 発行
大正 14 年 1 月 15 日 第 3 版 発行
昭和 2 年 5 月 25 日 第 4 版 発行
昭和 4 年 4 月 25 日 第 5 版 発行
昭和 6 年 4 月 4 日 第 6 版 発行
昭和 9 年 10 月 15 日 増訂第 7 版 発行
昭和 13 年 3 月 20 日 増訂第 8 版 発行
昭和 14 年 9 月 15 日 増訂第 9 版 発行
昭和 17 年 3 月 1 日 増訂第 10 版 印刷
昭和 17 年 3 月 10 日 増訂第 10 版 発行

衛生化學

⑨正價金拾貳圓

著者 檢印

著作者 故池口慶三
相續者 池口輝雄
改訂者 柿沼三郎

株式會社 南江堂代表者
發行者 小立鉢四郎
東京市本郷區春木町 3 丁目 32 番地

印刷所 合資會社 正文舎
代表者 加藤晴吉
東京市本郷區湯島切通坂町 15 番地

日本出版文化協會：會員番號 121502

發行所 株式會社 南江堂

本店 東京市本郷區春木町 3 丁目
電話 小石川 3510・3918 番
振替口座 東京 149 番
支店 京都市中京區寺町通御池南
電話 上 2030 番
振替口座 京都 5050 番

配給元 東京市神田區淡路町 2 丁目 9 番地 日本出版配給株式會社

61-441ト



1200701676833

事故本

落丁

目次 p.1~10

終