

<p><b>蛋白質の生理機能別分類</b> (理科年表 平成15年(机上版), 自然科学研究機構 国立天文台, 丸善(株), p.544, 2002年)</p>	<p><b>牛乳蛋白質の種類と割合</b> (食品科学便覧, 食品科学便覧編集委員会, 共立出版(株), p.22, 1978年)</p>																																																
<p><b>食品中の窒素—蛋白質換算係数</b> (食品科学便覧, 食品科学便覧編集委員会, 共立出版(株), p.198, 1978年)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>蛋白質</th> <th>割合(%)</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カゼイン*</td> <td>76~86</td> <td>pH4.6で等電沈殿する。</td> </tr> <tr> <td>a-カゼイン(カルシウム不溶性)</td> <td rowspan="4">45~55</td> <td rowspan="4">Caイオンがあると凝固しやすい。</td> </tr> <tr> <td>a<sub>s</sub>-カゼイン</td> </tr> <tr> <td>a<sub>1</sub>-カゼイン</td> </tr> <tr> <td>a<sub>s</sub>-様カゼイン</td> </tr> <tr> <td>a-カゼイン(カルシウム可溶性)</td> <td rowspan="2">8~12</td> <td rowspan="2">a<sub>s</sub>-およびβ-カゼインの保護コロイド。</td> </tr> <tr> <td>χ-カゼイン</td> </tr> <tr> <td>λ-カゼイン</td> <td>3~4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>β-カゼイン</td> <td>25~35</td> <td>Caイオンがあると凝固しやすい。</td> </tr> <tr> <td>γ-カゼイン</td> <td>3~7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ホエー蛋白質</td> <td>14~24</td> <td>pH4.6で等電沈殿しない。</td> </tr> <tr> <td>β-ラクトグロブリン</td> <td>7~12</td> <td>シスチンが多い(1.1%)。</td> </tr> <tr> <td>α-ラクトアルブミン</td> <td>2~5</td> <td>乳糖合成に関与する酵素。</td> </tr> <tr> <td>血清アルブミン</td> <td>0.7~1.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>オイグロブリン</td> <td>0.8~1.7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ブソイドグロブリン</td> <td>0.6~1.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>プロテオース・ペプトン</td> <td>2~6</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>*牛乳中では、カゼインカルシウム・りん酸カルシウム複化合物として、平均直径100nmのミセルになっており、牛乳白濁の原因である。</p>			蛋白質	割合(%)		カゼイン*	76~86	pH4.6で等電沈殿する。	a-カゼイン(カルシウム不溶性)	45~55	Caイオンがあると凝固しやすい。	a <sub>s</sub> -カゼイン	a <sub>1</sub> -カゼイン	a <sub>s</sub> -様カゼイン	a-カゼイン(カルシウム可溶性)	8~12	a <sub>s</sub> -およびβ-カゼインの保護コロイド。	χ-カゼイン	λ-カゼイン	3~4		β-カゼイン	25~35	Caイオンがあると凝固しやすい。	γ-カゼイン	3~7		ホエー蛋白質	14~24	pH4.6で等電沈殿しない。	β-ラクトグロブリン	7~12	シスチンが多い(1.1%)。	α-ラクトアルブミン	2~5	乳糖合成に関与する酵素。	血清アルブミン	0.7~1.3		オイグロブリン	0.8~1.7		ブソイドグロブリン	0.6~1.4		プロテオース・ペプトン	2~6	
蛋白質	割合(%)																																																
カゼイン*	76~86	pH4.6で等電沈殿する。																																															
a-カゼイン(カルシウム不溶性)	45~55	Caイオンがあると凝固しやすい。																																															
a <sub>s</sub> -カゼイン																																																	
a <sub>1</sub> -カゼイン																																																	
a <sub>s</sub> -様カゼイン																																																	
a-カゼイン(カルシウム可溶性)	8~12	a <sub>s</sub> -およびβ-カゼインの保護コロイド。																																															
χ-カゼイン																																																	
λ-カゼイン	3~4																																																
β-カゼイン	25~35	Caイオンがあると凝固しやすい。																																															
γ-カゼイン	3~7																																																
ホエー蛋白質	14~24	pH4.6で等電沈殿しない。																																															
β-ラクトグロブリン	7~12	シスチンが多い(1.1%)。																																															
α-ラクトアルブミン	2~5	乳糖合成に関与する酵素。																																															
血清アルブミン	0.7~1.3																																																
オイグロブリン	0.8~1.7																																																
ブソイドグロブリン	0.6~1.4																																																
プロテオース・ペプトン	2~6																																																
<p><b>食品中の代表的な酸とその換算係数</b> (食品科学便覧, 食品科学便覧編集委員会, 共立出版(株), p.210, 1978年)</p>	<p><b>ニワトリ卵白蛋白質の組成と性質</b> (食品科学便覧, 食品科学便覧編集委員会, 共立出版(株), p.25, 1978年)</p>																																																
<p><b>畜肉蛋白質の種類と割合</b> (食品科学便覧, 食品科学便覧編集委員会, 共立出版(株), p.24, 1978年)</p>	<p><b>主な畜産物のアミノ酸組成</b> (g/可食部 100g) (食品科学便覧, 食品科学便覧編集委員会, 共立出版(株), p.26, 1978年)</p>																																																