

食の安全 食品添加物 VOL 2



こんなにある食品添加物

現在販売されている食品には、実にさまざまな食品添加物が使用されています。

たとえば調理品に使用された調味料、タラコや梅干の着色料、かまぼこの漂白剤、ハムやソーセージの発色剤、たくあんや漬物の酸化防止剤や保存料など、加工食品には必ずといっていいほど、なんらかの食品添加物が使用されています。

それでは具体的にどのようなものが、どのような目的で使用されているのでしょうか？
表1にまとめてみました。

●名称 ロースハム(スライス) ●原材料名 豚ロース肉、糖類(還元水あめ、ぶどう糖、砂糖)、食塩、乳たん白、卵たん白、大豆たん白、ポーケキス、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、ゲル化剤(カラギーナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(紅麹、コチニール)、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、(原材料の一部にゼラチン、乳成分を含む)



名称：沢庵漬(刻み) 原材料名：塩押大根(国産) 漬け原材料〔糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)食塩、醸造酢、本みりん、たん白加水分解物、酒精、ぬか類〕調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア、甘草)、酸化防止剤(V, C)、保存料(ソルビン酸K) 香料、着色料(黄4) (原材料の一部に小麦、大豆を含む)

表1 用途別の食品添加物

用途	添加物
製造や加工に必要なもの	豆腐の凝固剤(にがり)、炭酸飲料の炭酸、麺のかんすいなど
腐敗を防ぐための保存料	安息香酸、ソルビン酸、プロピオン酸など
油脂などの酸化防止剤	ソルビン酸、クエン酸イソプロピルなど
柑橘類などの防カビ剤	イマザリル、OPP(オルトフェニルフェノール)など
甘味料	サッカリンナトリウム、D-ソルビトール、ステビアなど
酸味料	酢酸、リンゴ酸、クエン酸など
苦味料・香料	香辛料抽出物
調味料	グリシン、グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸など

現在は既存添加物(天然添加物)の新規の登録

平成20年10月1日現在、指定添加物388種類、既存添加物419種類が登録されています。

このほかに、嗜好に合わせて使用される食品添加物があります。
食品をおいしそうに見せる着色料や発色剤、マーガリンや菓子類の乳化剤、口当たりを良くする増粘剤、チョコレート・キャンデーや輸入果実の防カビ剤のコーティングにも使用される光沢剤など、これも表2にまとめてみました。

表2 嗜好に合わせる用途別の食品添加物

用途(目的)	添加物
着色料	(本来の色を保つ、食欲をそそるような色調にする) 赤色3号、青色2号、カロチンなど
発色剤	(肉類の色を赤色に保つ) 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウムなど
漂白剤	(好ましくない色素成分を無色にする) 亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム、二酸化硫黄など
光沢剤	光沢を与え、防湿などの保護 シェラック、パラフィンワックス、ミツロウなど
乳化剤	乳化し安定させる、品質の改良 グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステルなど
増粘剤	(粘りをつける) アルギン酸ナトリウム、CMC(カルボキシメチルセルロース)など
栄養強化剤	(必要な栄養素を確保し、栄養価を強化する) ビタミン類、カルシウムなどのミネラル類、アミノ酸など

は中止されています。また、天然由来の添加物であっても化学合成品と同様に許可を受けた後、指定添加物となっています。
食品ラベルの表示は1995年の栄養表示基準制度の導入によって、統一した基準に沿ったものになりました。しかし、なかには表示を免除される場合もあります。
【次号に続く】

水分補給は体内浄化(デトックス)の第一歩です。有害物質はミネラルが不足していると、より体内に蓄積されます。良い水とサンゴの豊富なミネラルが有害物質の排泄を助けてくれます。