

# 食品添加物のはなし

平成23年2月

消費者庁食品表示課



# 食品添加物って何ですか？

食品衛生法第4条では、添加物は次のように定められています。

“食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの”

つまり、食品に添加することで

- ・ 味を調える
- ・ 長期保存を可能にする
- ・ 色や香りをつける 等の効果が得られる物質のことです。



## <参考・食品添加物の分類>

|          |                      |                                                               |
|----------|----------------------|---------------------------------------------------------------|
| 指定添加物    | 420品目<br>使用可能品目をリスト化 | 安全性と有効性が確認され、国が使用を認めたもの<br>(品目が決められています)                      |
| 既存添加物    | 365品目<br>使用可能品目をリスト化 | 我が国においてすでに使用され、長い食経験があるものについて、例外的に使用が認められている添加物 (品目が決められています) |
| 天然香料基原物質 | 約600品目例示             | 植物、動物を起源とし、着香の目的で使用されるもの                                      |
| 一般飲食物添加物 | 約100品目例示             | 通常、食品として用いられるが、食品添加物として使用されるもの                                |

(添加物の品目数は平成23年7月19日現在)



# 食品添加物にはどんなものがあるのですか？

食品添加物の主な種類と使いみちは以下の通りです。



| 種類           | 目的と効果                   | 食品添加物の例                 |
|--------------|-------------------------|-------------------------|
| 甘味料          | 食品に甘みを与える               | キシリトール、アスパルテーム          |
| 着色料          | 食品を着色し、色調を調整する          | クチナシ黄色素、コチニール色素         |
| 保存料          | カビや細菌などの発育を抑制、食品の保存性を向上 | ソルビン酸、しらこたん白抽出物         |
| 増粘剤、安定剤、ゲル化剤 | 食品に滑らかな感じや粘り気を与え、安定性を向上 | ペクチン、カルボキシメチルセルロースナトリウム |
| 酸化防止剤        | 油脂などの酸化を防ぎ、保存性をよくする     | エリソルビン酸ナトリウム            |
| 発色剤          | ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する   | 亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム        |
| 漂白剤          | 食品を漂白し、白く、きれいにする        | 亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム      |
| 防かび剤         | 輸入柑橘類などのかびの発生を防止する      | オルトフェニルフェノール            |
| 香料           | 食品に香りをつける               | オレンジ香料、バニリン             |
| 酸味料          | 食品に酸味を与える               | クエン酸、乳酸                 |
| 調味料          | 食品にうま味などを与え、味を調える       | L-グルタミン酸ナトリウム           |
| 乳化剤          | 水と油を均一に混ぜ合わせる           | 植物レシチン                  |
| pH調整剤        | 食品のpHを調整し、品質を良くする       | DL-リンゴ酸、乳酸ナトリウム         |
| 膨張剤          | ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする     | 炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン        |



どのように表示されているのですか？

原則的に、使用した全ての食品添加物が

**「物質名」**で食品に表示されています。



<表示例>

原材料名：小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、鶏卵、アーモンド、バター、異性化

液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、

着色料、（カラメル、カロテン）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

添加物

表示部分

**使用目的や効果も記載**している  
場合があります

使用目的や効果を表示するほうがわかりやすいと考えられるものは、「調味料」や「保存料」などの使用目的や効果が一緒に表示されます。

例：着色料（カラメル、カロテン）、保存料（ソルビン酸）  
酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC） 等

**まとめて表示**している  
場合があります

複数の添加物の組合せで効果を発揮することが多く、全て表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも通常存在する成分と同じ添加物は、まとめて表示されます。

例：膨張剤、香料、乳化剤、調味料（アミノ酸） 等

**表示しなくてもいい**  
場合があります

最終的に食品に残っていない食品添加物や、残っていても量が少ないために効果が発揮されない食品添加物については、表示しなくてもよいことになっています。