

食品添加物（1.保存料 2.甘味料 3.着色料 4.漂白剤 5.発色剤）

当所では、化学的に合成された食品添加物を中心に検査しています。主なものは次のとおりです。

1. 保存料

微生物による食品の腐敗を防ぐ目的で加えられる食品添加物で、魚肉ねり製品、漬物、清涼飲料水などに使用されています。

安息香酸、安息香酸ナトリウム	昭和 23 年に食品添加物に指定された保存料です。安息香酸は酸性の食品において、酵母やカビ、細菌などの微生物の増殖を抑える効果があります。使用基準が定められており、キャビア、マーガリン、清涼飲料水、シロップ、しょう油への使用が認められています。（安息香酸ナトリウムは菓子製造用の果実ペースト、果汁にも使用できます） 添加物としては化学的に合成されたものが使われますが、一部の植物などには天然の安息香酸が含まれていることが知られています。
ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム	ソルビン酸は昭和 30 年、ソルビン酸カリウムは昭和 35 年、ソルビン酸カルシウムは平成 22 年に食品添加物に指定されました。ソルビン酸は、自然界ではナナカマドの未成熟果汁中に存在しており、ナナカマド属を意味する Sorbus からその名が付けられたと言われています。使用基準が設定されていますが、酸性において、酵母やカビ、細菌などに幅広く効果があるため、チーズや魚肉練り製品、食肉製品、漬物など、様々な食品に使用が認められています。
デヒドロ酢酸ナトリウム	昭和 35 年に食品添加物に指定された保存料です。酸性から中性にかけて、カビや細菌等の増殖を抑制します。使用基準が定められていて、チーズ、バター、マーガリンへの使用が認められています。
パラオキシ安息香酸エステル類	パラオキシ安息香酸エチル、同ブチル、同プロピル、同イソプロピル、同イソブチルの 5 種類が食品添加物として認められています。これらは別名として、パラベン（エチルパラベンなど）とも呼ばれることがあります。エチル、ブチル、プロピルは昭和 23 年、イソプロピル、イソブチルは昭和 38 年に食品添加物に指定されました。この 5 種類はどれもカビや酵母、細菌に効果がありますが、それぞれ微生物への作用に差があるため、複数を組み合わせて使用することもあります。使用基準が定められていて、しょう油、果実ソース、酢、清涼飲料水、シロップ、果実や果菜の表皮への使用が認められています。

2. 甘味料

甘味をつけるために加える食品添加物で、漬物、清涼飲料水、菓子などに使用されています。

サッカリンナトリウム	昭和 23 年に食品添加物として指定された甘味料です。砂糖の約 500 倍の甘さがあります。サッカリンナトリウムは、本来水に溶けにくいサッカリンという甘味料を水に溶けやすくしたものです。使用基準が定められており、主に漬物や魚介加工品などに使用されています。
アセスルファムカリウム	平成 12 年に食品添加物として指定された甘味料です。酢酸由来のジケテンと、スルファミン酸などを原料として製造されます。砂糖の約 200 倍の甘みがあり、ほかの甘味料との併用による相乗効果があることが知られています。また、使用基準により、食品ごとの使用限量が定められています。生体内でエネルギーとならないため、ノンカロリーの甘味料として砂糖の代わりに使用されることもあり、様々な食品に使われています。

3. 着色料

添加することでその食品に色を与え、し好性を高めるために使用される食品添加物です。魚肉ねり製品、漬物、菓子など多くの食品に使用されますが、食肉、鮮魚介類、野菜など色で品質や鮮度を判断するような食品には使用してはならないことになっています。

検査は、「合成着色料」（食用タール系色素）について実施しています。

また、外国では使用が認められているものの日本では使用が認められていない着色料（「指定外着色料」といいます。）についても、使用されていないか確認のため検査をしています。

4. 漂白剤

食品を白くする目的で加えられる食品添加物で、かんぴょう、乾燥果実などに使用されています。

5. 発色剤

食品の変色、退色を防止するために加えられる食品添加物で、食肉製品、魚卵などに使用されています。

なお、これらの添加物には、天然由来の成分を使用したものもあります。
豆知識のコーナー「天然由来の食品添加物」をご覧ください。