

▲▼天然由来の食品添加物▼▲

食品添加物には化学的に合成されたもの以外に、天然由来の成分を使用したものがあります。

| | 名 称 | 解 説 |
|-------------|--------------------------|--|
| 保 存 料 | しらこたん白 抽出物 (プロタミン) | サケやニシンなどの精巢（しらこ）から抽出して得られるたん白質で、既存添加物とされている保存料です。主成分は塩基性たん白で、中性からアルカリ性において効果を発揮するという特徴があります。幅広い食品に利用されており、特に魚肉練り製品に使用すると、弾力を増強したり、塩味を和らげたりする効果があります。 |
| | ε-ポリリジン (ポリリジン) | 放線菌の一種を培養し、その培養液を精製することで得られる、既存添加物とされている保存料です。必須アミノ酸であるL-リジンが連なった構造をもっています。幅広い細菌、酵母に効果がありますが、カビにはあまり効果がありません。一般食品、特にでんぷん系の食品によく用いられています。 |
| 甘 味 料 | カンゾウ 抽出物 | マメ科カンゾウの根などから抽出される天然の甘味料です。砂糖の約 200 倍の甘みを持ち、塩味を和らげる効果があります。グリチルリチンという物質が主成分で、漬物や佃煮などに使用されています。グリチルリチンのナトリウム塩であるグリチルリチン酸二ナトリウムには使用基準が定められており、しょう油とみそにしか使用できません。 |
| | ステビア末、 ステビア抽出 物 | キク科ステビアの葉から得られる天然の甘味料です。カロリーは砂糖と同等ですが、砂糖の約 300 倍の甘さを持っているため、使用量を抑えられることから、カロリー低減の目的でも使われます。塩味や酸味を和らげる効果があり、様々な食品で使用されています。 |
| 着 色 料 | アナトー色素 | ベニノキ科のベニノキという植物の種子から抽出される橙色系の色素 |
| | ウコン色素 | ショウガ科のウコンという植物の根から抽出される黄色系の色素 |
| | クチナシ色素 | アカネ科のクチナシという植物の果実から抽出される色素 |
| | コチニール 色素 | カイガラムシ科のエンジムシという虫から抽出される赤色系の色素 |
| | ビートレッド | アカザ科のビートという植物の根から抽出される赤色系の色素 |
| | ラック色素 | カイガラムシ科のラックカイガラムシという虫の分泌物から抽出される赤色系の色素 |