



食品添加物一覽表 (その2)

種類	用途	対象食品	指定添加物	主な添加物	既存添加物	主な添加物
発酵調整剤	発酵を調整する	チーズ、酒	2	硝酸カリウム、硝酸ナトリウム	0	
小麦粉処理剤	製パン時の熟成を速め白くする	小麦粉	3	希釈過酸化ベンゾイル 過硫酸アンモニウム 二酸化塩素	0	
防虫剤	穀類の防虫	穀類	1	ピペロニルブトキシド	0	
被膜剤	水分蒸発、変色を防ぐ	果実、果菜の表皮	3	オレイン酸ナトリウム モルホリン脂肪酸塩 酢酸ビニル樹脂	0	
消泡剤	泡を消す	食品一般	1	シリコーン樹脂	0	
保水乳化安定剤	保水性となめらかさを出す	マヨネーズ ドレッシング 魚肉ソーセージ	1	コンドロイチン硫酸ナトリウム	0	
醸造用剤	変質混濁を防ぐ コクを出す	合成清酒 コーフ	4	リン酸水素二アンモニウム 硫酸アンモニウム	0	
品質改良剤	なめらかにする	パン、ふりかけ、 あめ、チューインガム	8	L-システイン塩酸塩、 L-アスコルビン酸、D-マンニトール 臭素酸カリウム	0	
結着剤	結着性を高めたり、弾力をつける	ハム・ソーセージ 魚肉ねり製品	7	ピロリン酸四カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸ナトリウム	0	
色調調整剤	色調を安定させる	オリーブ	4	グルコン酸第一鉄、ニコチン酸、 硫酸第一鉄	0	
製造用剤	不必要なものをとり除き、特性を出す	砂糖 ビール、清酒の濾過 みかん缶詰	32	シュウ酸、イオン交換樹脂 二酸化ケイ素(微粒二酸化ケイ素を除く) 酸化マグネシウム、アセトン 水酸化ナトリウム、塩酸	87	タルク、カオリン、ケイソウ土、カラメル、活性炭、焼成カルシウム、流動パラフィン、ヘキサシ
栄養強化剤	栄養分をつけ加える	食品一般 調整粉乳	91	アミノ酸類、ビタミン類、ミネラル類 (カルシウム、マグネシウム化合物)、 亜鉛塩類、銅塩類	33	L-アスパラギン、L-アルギニン、 L-アスパラギン酸、L-アラニン
固結防止剤	固まるのを防ぐ	食塩	3	フェロシアン化カリウム	0	
表面処理剤		ナチュラルチーズの表面	1	ナタマイシン	0	
合計			449		365	

(注1) 種類名と添加物名を併記するもの。 (注2) ○指定添加物:厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定した添加物
新しい添加物は、天然も合成も指定添加物になる

 一括名で表示できるもの。 ○既存添加物:長年使用されてきた天然添加物として厚生労働大臣が認めたもの

 表示を省略できるもの。 ○ひとつの添加物で2種類以上の用途に使用するものがあるので、合計数はあわない

上記以外のものは添加物名を表示する。

※その他の食品添加物

種類	用途	対象食品	添加物数	主な添加物
天然香料	香りをつける	食品一般	612	バニラ ラベンダー ローズマリー
一般飲食物添加物	(一般に食品として飲食されるもので、添加物として使用されるもの)	食品一般	104	ストロベリー色素、パプリカ色素 エタノール 寒天

北海道立消費生活センター

電話011-221-0110

相談専用050-7505-0999

指定管理者(一社)北海道消費者協会

〒060-0003

札幌市中央区北3条西7丁目 道庁別館西棟

電話 011-221-4217

(2016年6月作成)