

# 食品添加物一覽表 (その1)

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
保存料	微生物の繁殖を防ぎ、変質腐敗を防ぐ	キャビア、清涼飲料水、魚肉ねり製品、佃煮、チーズ	20	安息香酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、デヒドロ酢酸ナトリウム、ナイシン	5	しらこ蛋白、ペクチン分解物、ウド抽出物
防かび剤	かび止め	グレープフルーツ、オレンジ、レモン、バナナ	7	ジフェニル(DP)、イマザリル、オルトフェニルフェノール(OPP)、チアベンダゾール、ピリメタニル	0	
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぐ	油脂、バター、魚介冷凍品、チューインガム、煮干し	18	ジブチルヒドロキソトルエン(BHT)、ブチルヒドロキソアニソール(BHA)、L-アスコルビン酸(ビタミンC)、dl- $\alpha$ -トコフェロール(ビタミンE)	34	$\gamma$ -オリザノール、カテキン、没食子酸、グアヤク脂、クローブ抽出物、ユーカリ葉抽出物
漂白剤	白くする、着色しやすいうにする	かんぴょう、甘納豆、コンニャク粉、キャンデッドチェリー	6	ピロ亜硫酸カリウム、亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム	0	
発色剤	肉類や魚卵の色を鮮やかにする	ハム・ソーセージ・ベーコン、いくら、すじこ、たらこ	3	亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、硝酸ナトリウム } 発酵調整剤としても用いる	0	
着色料	見た目を美しくする	清涼飲料水、お菓子、つけもの	24	タール系色素、銅クロロフィリンナトリウム、 $\beta$ -カロテン、二酸化チタン	51	アナトー色素、クチナシ(青・赤・黄)色素、コチニール色素
甘味料	甘さを強くする	チューインガム、清涼飲料水、珍味、たくあんづけ	10	サッカリン、アスパルテーム、アセスルファムカリウム、キシリトール、ネオテーム	12	カンゾウ抽出物、D-キシロース、D-リボース、ステビア抽出物
増粘剤 (安定剤・ゲル化剤又は糊料)	粘りを与え舌ざわりをよくする	ヨーグルト、みかん缶詰、ジャム	23	ポリアクリル酸ナトリウム、メチルセルロース、アルギン酸ナトリウム、酢酸デンプン	39	アラビアガム、キチン、アルギン酸、グァーガム、カラギナン、ペクチン
香料	香りをつける	食品一般	150	アセト酢酸エチル、バニリン、ピペロナール、l-メントール	0	
乳化剤	均質にし舌ざわりをよくする	アイスクリーム、キャラメル、パン、プロセスチーズ	35	リン酸三カルシウム、グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル	12	植物性ステロール、ダイズサポニン、植物レシチン、卵黄レシチン、胆汁末
調味料	うまみを出す	食品一般	58	L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸ナトリウム、L-アスパラギン酸ナトリウム、クエン酸一カリウム、乳酸カリウム	17	L-アスパラギン、L-シスチン、L-プロリン、L-アラニン、タウリン(抽出物)、L-アルギニン、L-グルタミン
酸味料	酸味をつける	ソース、清涼飲料水、つけもの、食酢	26	クエン酸、グルコン酸、DL-リンゴ酸、氷酢酸、グルコノデルタラクトン	2	$\alpha$ -ケトグルタル酸(抽出物)、フィチン酸
ガムベース	チューインガムのベース	チューインガム	11	酢酸ビニル樹脂、エステルガム、ポリブテン	38	エレミ樹脂、シェラック、ミツロウ、グアヤク樹脂、チクル、ゴム
かんすい	中華麺類の製造に用いる	中華麺	16	炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム	0	
豆腐用凝固剤	豆乳を凝固させる	豆腐	5	塩化マグネシウム、硫酸カルシウム、硫酸マグネシウム、塩化カルシウム、グルコノデルタラクトン	1	粗製海水塩化マグネシウム
イーストフード	パン等の製造工程でイーストの栄養源となる	パン菓子	17	炭酸カルシウム、リン酸一水素カルシウム、塩化アンモニウム	1	
pH調整剤	食品を適切なpH領域に保つ	食品一般	38	クエン酸三ナトリウム、グルコノデルタラクトン、酢酸ナトリウム	0	
チューインガム軟化剤	チューインガムを柔軟にする	チューインガム	3	プロピレングリコール、グリセリン、D-ソルビトール	0	
膨脹剤	ふくらみを出し、やわらかさを増す	パン、ケーキ、ビスケット、煮物	41	クエン酸カルシウム、炭酸ナトリウム、塩化アンモニウム	0	
光沢剤	食品の保護と表面に光沢を与える	チョコレート、錠菓、チューインガム	0		12	カルナウバロウ、シェラック、ミツロウ、パラフィンワックス、ラノリン
酵素	触媒作用を有し、最終食品でも失活せず効果を有するもの	ぶどう糖、みかん缶詰、オリゴ糖	0		68	$\alpha$ -グルコシダーゼ、プロテアーゼ、 $\alpha$ -アミラーゼ、ペプシン、カタラーゼ、ペプチダーゼ
苦味料	苦みを付与または増強させる	清涼飲料水、果汁飲料	0		12	カフェイン(抽出物)、レイシ抽出物、ニガヨモギ抽出物
殺菌料	細菌類を殺して、腐敗を防ぐ	数の子、さくらんぼ、ふき、卵殻	9	次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水、過酸化水素、高度サラシ粉	0	
品質保持剤	日持ちをよくする	生めん、イカくん製品、ギョーザ・シュウマイ等の皮	4	プロピレングリコール、D-ソルビトール(D-ソルビット)	0	

# 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	92	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			454		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

(2017年6月1日作成)