

食品添加物ってな～に？



いつも食べている食品には、
こんな添加物が使われているんだね。
でもどうして使うんだろう？

保存料

カビや細菌などの発育をおさえ、長もちさせる



漂白剤

色をより白くする



香料

香りをつける



乳化剤

水と油のように混ざりにくいものを均一に混ぜる

甘味料

あまみをつける



着色料

色をつける



発色剤

色を赤色に保つ



酸化防止剤

油成分が変質するのを防ぐ



防かび剤

かびがはえるのを防ぐ



こんなにいろいろなものが入っているんだね



●品名 魚肉ソーセージ●原材料名 魚肉(たら、ほっけ)、結着材料(でん粉、卵白、ゼラチン、粉末状植物性たん白)、精製ラード、砂糖、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、着色料(赤106)●殺菌方法 120℃4分間加熱●内容量 192g(24g×8本)●製造年月日 表面右下部に記載●賞味期限 表面右下部に記載●保存方法 表……

ここを見ると、どんな添加物が使われているのかわかるのよ！



食品添加物とは？

通常、そのみみを食品として食べるものではなく、食品を製造や加工する際にいろいろな目的で食品に添加するものです。