

食品添加物一覽表 (その1)

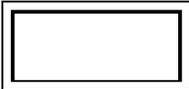
種類	用途	対象食品	主な添加物 【指定添加物】	主な添加物 【既存添加物】
保存料	微生物の繁殖を防ぎ変質腐敗を防ぐ	キャビア、清涼飲料水、魚肉ねり製品、佃煮、チーズ	安息香酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、デヒドロ酢酸ナトリウム、ナイシン	しらこ蛋白 ペクチン分解物 ウド抽出物
防かび剤	かび止め	グレープフルーツ オレンジ、レモン バナナ	ジフェニル(DP)、イマザリル オルトフェニルフェノール(OPP) チアベンダゾール、ピリメタニル	
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぐ	油脂、バター、魚介冷凍品、チューインガム、煮干し	ジブチルヒドロキシトルエン(BHT) ブチルヒドロキシアニソール(BHA) L-アスコルビン酸(ビタミンC) dl- α -トコフェロール(ビタミンE)	γ -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	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	
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	亜硝酸ナトリウム 硝酸カリウム } 発酵調整剤と 硝酸ナトリウム } しても用いる	
着色料	見た目を美しくする	清涼飲料水、お菓子、つけもの	タール系色素、 銅クロロフィリンナトリウム、 β -カロチン、二酸化チタン	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	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	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	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 ンブリン	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	アセト酢酸エチル、バニリン、 ピペロナル、l-メントール	
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	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	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	L-グルタミン酸ナトリウム、 5'-イノシン酸二ナトリウム、 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	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	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	α -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	酢酸ビニル樹脂 エステルガム、ポリブテン	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	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	
豆腐用凝固剤	豆乳を凝固させる	豆腐	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	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	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	
pH調整剤	食品を適切なpH領域に保つ	食品一般	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	
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	プロピレングリコール、グリセリン D-ソルビトール	
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	クエン酸カルシウム、炭酸ナトリウム 塩化アンモニウム	
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		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		α -グルコシダーゼ、プロテアーゼ、 α -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		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	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	
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・シューマ イ等の皮	プロピレングリコール D-ソルビトール(D-ソルビット)	

食品添加物一覧表 (その2)

種類	用途	対象食品	主な添加物 【指定添加物】	主な添加物 【既存添加物】
発酵調整剤	発酵を調整する	チーズ、酒	酸カリウム、硝酸ナトリウム	
小麦粉処理剤	製パン時の熟成を速め 白くする	小麦粉	希釈過酸化ベンゾイル 過硫酸アンモニウム、二酸化塩素	
防虫剤	穀類の防虫	穀類	ピペロニルブトキシド	
被膜剤	水分蒸発、変色を防ぐ	果実、果菜の表皮	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	
消泡剤	泡を消す	食品一般	シリコーン樹脂	
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	コンドロイチン硫酸ナトリウム	
醸造用剤	変質混濁を防ぐ コクを出す	合成清酒 コーラ	リン酸水素二アンモニウム 硫酸アンモニウム	
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	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	
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	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	
色調調整剤	色調を安定させる	オリーブ	ルコン酸第一鉄、ニコチン酸、 硫酸第一鉄	
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	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	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、ヘキサシラン
栄養強化剤	栄養分をつけ加える	食品一般 調整粉乳	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	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	フェロシアン化カリウム	
表面処理剤	チーズ表面に発生するカビを防止する	ナチュラルチーズの表面	ナタマイシン	

【食品添加物表示の例外】

食品添加物の表示については、食品表示法により原則として『物質名』で表示するよう定められていますが、いくつか例外があります。

	物質名とその用途名を併記するもの	使用目的や効果を表示するほうが分かりやすいと考えられる食品添加物
	一括名で表示できるもの	複数の組み合わせで効果を発揮することが多い食品添加物や、食品中にも通常存在する成分と同じ食品添加物
加工助剤 キャリアオーバー 栄養強化剤	表示を省略できるもの	最終的に食品に残っていない食品添加物、残っていても量が少ないために効果が発揮されない食品添加物、栄養強化を目的とした食品添加物

【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	約600	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	約100	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

(2024年7月作成)