

1. 食品添加物とは

食品衛生法第 4 条では、添加物は次のように定められています。

“食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの”

次のような効果が得られる物質です。

- ・味を調える
- ・長期保存を可能にする
- ・色や香りをつける
- ・栄養成分を加えて栄養を強化する など

次のように分類されます。

食品添加物	品目数	条件
指定添加物	472 品目 (品目が決められています)	安全性と有効性が確認され、国が使用を認めたもの
既存添加物	357 品目 (品目が決められています)	我が国においてすでに使用され、長い食経験があるものについて、例外的に使用が認められているもの
天然香料基原物質	約 600 品目例示	植物、動物を起源とし、着香の目的で使用されるもの
一般飲食物添加物	約 100 品目例示	通常、食品として用いられるが、食品添加物として使用されるもの

(添加物の品目数は 2021 年 11 月調べ)

2. 主な食品添加物の使用例

種類	表示されている主な食品添加物	用途
ハム	発色剤(亜硝酸ナトリウム) 調味料(アミノ酸等) ポリリン酸ナトリウム 保存料(ソルビン酸)	肉の色を保つ 味を調える 結着剤としての肉の組織を改良する 腐敗を抑える

種類	表示されている主な食品添加物	用途
アイスクリーム	グリセリン脂肪酸エステル、レシチン(乳化剤) 安定剤(カロブビーンガム) バニラ香料 着色料(β -カロテン)	乳脂肪等を均一に混ぜる 形を保ち、舌触りを良くする 特有の香りをつける 自然の色を補う

種類	表示されている主な食品添加物	用途
梅干(調味梅干)	調味料(アミノ酸等) 酸味料 着色料(シソ色素) ビタミン B	塩分を少なくする代わりに味を調える 酸味(すっぱさ)を調整するために加える 梅干の赤い色をつける 日持ちを向上させる