



北伊醤油



内容

資料 1 醤油用「食品添加物」

豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る



<http://kitaisoyu.com/>

しょうゆの豆知識 {資料} 食品添加物

【食品添加物】

食品の規格・表示に関する法律には、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」「食品衛生法」「栄養改善法」「不当景品類及び不当表示防止法」「計量法」があります。

「日本農林規格（JAS規格）制度」は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」に基づいて制定されたものです。

食品の表示に関する**主な法律**としては農林水産省が所管する「農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」と厚生労働省が所管する「食品衛生法」とがあります。

JAS法は品質に関する適正表示を行わせることによって一般の消費者の商品選択に資することを目的としています。が、**食品衛生法**は飲食による衛生上の危害の発生を防止し公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的し、表示対象食品、表示事項及び罰則等も違います。

参考文献

- 農林水産省ホームページ URL:<http://www.maff.go.jp/>
- 厚生労働省ホームページ URL:<http://www.mhlw.go.jp/index.html>

以下は「日本醤油協会ホームページ」より転載。
URL:<http://www.soyasauce.or.jp>

醤油には添加物が入っているのですか？

醤油は元来、添加物を加える必要のないものでした。

しかし本醸造で作られないものは、色・味・香りを安定させ、本醸造の醤油に少しでも近づけようと、いろいろな添加物が使われています。

また、本醸造のしょうゆでもきわめて濃色の醤油を好む地方では、着色料を添加したり、うすくち醤油には味を整えるためには、ぶどう糖、甘酒などを添加する場合があります。

保存性を向上させるために、合成保存料を用いている醤油もあります。各種の添加物は、食品衛生法でその種類と使用量が定められており、JASで表示が義務づけられています。表示は、一括表示欄の原材料の箇所に記載することになっています。使用量についても、厚生省が安全とする基準より少ない量が用いられています。使用することのある添加物は主に次のとおりです。

甘味料	砂糖・ブドウ糖・果糖・甘酒・糖蜜などの天然の甘味料。サッカリンナトリウムについては0.5g/kgの添加が許可されています。
着色料	赤みが多く耐塩性のカラメルが5~100ppmの割合でもちいられます。
調味料	グルタミン酸ナトリウム・イノシン酸ナトリウム・グアニル酸ナトリウム・コハク酸2ナトリウム・クエン酸ナトリウムが主なもの。
増粘剤	とろみをつけるため、キサンタンガム・グアーガム等もちいられます。
保存料	腐敗やカビを防ぐため、安息香酸およびナトリウム塩が安息香酸として0.6g/kg認められているほか、パラオキシ安息香酸エステル類が、パラオキシ安息香酸として、0.25g/リットルの使用が認められています。

以下は「横浜市 衛生局 衛生研究所 感染症・疫学情報：食品添加物における用語」より転載。
URL:http://www.eiken.city.yokohama.jp/food_inf/food_yougo_tenka.html

食品添加物の分類

1. 製造や加工に必要なもの

・豆腐凝固剤

豆乳を固めて、豆腐を作るときに使われる。塩化マグネシウムなど。

・かんすい

中華めん特有の食感、風味、色調をつくりだすアルカリ剤。炭酸ナトリウムなど。

・消泡剤

豆乳の蒸煮工程、果実ジャムなどの濃縮工程、蒸留酒の蒸留工程、発酵食品の発酵工程、天ぷらのフライ工程などで発生する、消えにくい泡の消泡に使用される。シリコーン樹脂など。

・抽出溶剤

食品原料から必要な食品成分を抽出するために使用される。ヘキサンなど（最終食品の完成前に除去され、残留しない）。

- **酵素**
生体細胞によって生産されるタンパク質で、一般の化学反応と異なり、特定の物質に温和な条件で反応を行い、目的の物質を製造するために使用される。α-アミラーゼなど。
- **pH調整剤**
食品のpHを適切な範囲に調整し、食品の変質、変色を防止したり、他の食品添加物の効果を向上させるために使用される。クエン酸など。
- **その他製造用剤**
食品製造時の精製ろ過に際し不純物を吸着し、ろ過を効率よく行うために使用されるろ過助剤（二酸化ケイ素など）、タンパク質やでん粉の加水分解やアルカリ性の中和に使用される酸剤（塩酸など）、アルカリ性による剥皮や酸性の中和に使用されるアルカリ剤（水酸化ナトリウムなど）、かまぼこ、ハム、ソーセージや麺類などの組織を改良したり、離液の防止、冷凍変成防止やストラパイドの防止などに使用される結着剤（リン酸塩など）、パン生地などが機械や焼型に付着するのを防止するために使用される離型剤（流動パラフィンなど）、冷凍魚などの体表に密着性が高く保護効果の強い氷の膜をつくるために使用されるグレーズ剤（増粘剤のキタサンガムなど）などがある。

2. 保存性の向上および食中毒の予防に使われるもの

- **保存料**
加工食品の微生物による腐敗、変敗を防止し、食中毒の発生を予防するとともに食品の保存性の向上のために使用される。ソルビン酸など。
- **殺菌料**
食品やその原料あるいは食品製造用機械、器具を汚染している微生物を殺菌するために使用される。過酸化水素など（使用した後で分解、除去される）。
- **酸化防止剤**
食品中の油脂の酸化を防止したり、果実加工品や漬け物などの変色や褐変を防止するのに使用される。アスコルビン酸など。
- **防かび剤**
かんきつ類やバナナの輸送貯蔵中のかびの発生を防止するために使用される。オルトフェニルフェノールなど。
- **日持向上剤**
そうざい、サラダなど保存性の低い食品の短期間の腐敗、変敗を抑えるために使用される。酢酸など。

3. 嗜好性および品質の向上に使われるもの

- **着色料**
赤、青、黄など様々な色調を演出するために使用される。食用赤色2号など。
 - **発色剤**
食品中の血色素に作用して安定な色素を生成させる目的で使用される。亜硝酸ナトリウムなど。
 - **漂白剤**
加工食品の原料である食品などに含まれる好ましくない色素成分や着色物質を無色にし、色調を白くするために使用される。亜硫酸ナトリウムなど。
 - **光沢剤**
食品の表面に光沢を与え、防湿など食品を保護する目的で使用される。カルナウバワックスなど。
 - **香料**
食品に香気を付与または増強するために使用される。種類は多い。
 - **香辛料抽出物**
ペッパー、マスタード、シナモンなどの香辛料（スパイス）からその有効成分を抽出したもの。食欲を増し、おいしさを高めるために使用される。ペッパー抽出物など。
 - **甘味料**
食品に甘味を付与するために使用されるもの。アスパルテームなど。
 - **酸味料**
食品に酸味の付与または酸味の調整や味の調和のために使用される。クエン酸など。
 - **調味料**
食品にうまみや塩味などを付与、増強し、また味の調和や調整をして味覚の向上や改善に使用されるもの（甘味料、酸味料、苦味料を除く）。グルタミン酸ナトリウムなど。
 - **苦味料**
食品に適度の苦味を与え、おいしさを増すために使用される。カフェインなど。
 - **乳化剤**
食品に乳化、分散、浸透、起泡、消泡、洗浄などの目的で使用される。グリセリン脂肪酸エステルなど。
- 増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料**
食品の粘度の増強、乳化分散の安定化やゲル化などの機能により、食品に好ましい組織をつくり、おいしさや品質の向上維持のため使用される。アラビアガムなど。
- **膨張剤**
ケーキ、まんじゅう、蒸しパンなどをふっくらと膨張させるために使用される。炭酸水素ナトリウムなど。
 - **ガムベース**
チューインガムのそしゃく基材として使用される。チクルなど。

4. 栄養の補充、強化に使われるもの

- **栄養強化剤**
ビタミン、ミネラルやアミノ酸などの栄養成分を強化するために使用される。ビタミンCなど。

参考文献

概説食用天然色素	光琳
食品と安全性	南山堂
別冊フードケミカル 改訂版世界の食品添加物	食品化学新聞
見直したい食の安全性	女子栄養短大出版部
簡明食辞林	樹村房
よくわかる暮らしのなかの食品添加物	光生堂

東京都衛生局生活環境部食品保健課」より転載。

URL:<http://www.kenkou.metro.tokyo.jp/shokuhin/tenka/ten6.html>

添加物表示のルール

化学合成品及びいわゆる天然添加物を問わず、添加物を食品に使用したときは、使用したすべての添加物を、食品が入っている容器・包装の見やすい場所に、日本語で、原則として表示する必要があります。また、柑橘類等に防かび剤として使用されるジフェニル、オルトフェニルフェノール、チアベンダゾール、イマザリルや甘味料のサッカリン、サッカリンナトリウムを使用している場合は、ばら売りであっても表示しなければなりません。

1 物質名等を表示する場合（食品添加物表示の原則）

添加物を使用した場合は、物質名（品名）、別名、簡略名のいずれかを表示します。

物質名（品名）	別名	簡略名
サッカリンナトリウム	溶性サッカリン	サッカリンNa
食用赤色102号	ニューコクシン	赤色102号、赤102

2 物質名（品名）のほか用途名も表示する場合

次の8つの目的で使用した添加物は食品を選択する上で、特に表示の必要性が高いものとして、物質名だけでなく、その使用目的を適切に表した名称である「用途名」も併せて表示しなければなりません。

- | |
|--|
| (1) 甘味料、(2) 着色料、(3) 保存料、
(4) 増粘剤、安定剤、ゲル化剤または糊料、(5) 酸化防止剤、(6) 発色剤
(7) 漂白剤、(8) 防かび剤または防ばい剤 |
|--|

◇ 同一物質でも、使用目的により表示が異なります。たとえば、亜硫酸ナトリウムや二酸化硫黄は使用目的

によって、漂白剤、保存料、酸化防止剤などと表示されます。

◇ 着色料の場合、物質名に「色」という文字が含まれている場合には、用途名を省略することもできます。

◇ 増粘多糖類を増粘の目的で使用する場合には用途名の表示を省略することができます。

既存添加物、一般飲食物添加物のうち、用途名に増粘安定剤と記載された多糖類を2つ以上使用する場合はまとめて増粘多糖類と表示することができます。（例）アラビアガム、キサンタンガム等

用途	使用した添加物	表示例
着色料	食用黄色5号	着色料（食用黄色5号）、食用黄色5号
甘味料	サッカリンナトリウム	甘味料（サッカリンNa）
保存料	ソルビン酸カリウム	保存料（ソルビン酸K）

3 添加物を一括名で表示できる場合

添加物は個々の物質名を表示するのが原則ですが、使用目的をまとめて表示すれば、1つ1つの添加物を表示しなくてもよい場合があります。品名等に代わって、使用目的を表す「一括名」で表示します。一括名で表示できるのは次に挙げる目的で使用され、一括名で表示できる添加物として認められている場合に限りです。

1 イーストフード：塩化アンモニウム、塩化マグネシウム等
2 ガムベース：酢酸ビニル樹脂、エステルガム等
3 かんすい：炭酸カリウム（無水）、炭酸ナトリウム等
4 苦味料：イソアルファー苦味酸、カフェイン（抽出物）等
5 酵素：アガラーゼ、アクチニジン等
6 光沢剤：ウルシロウ、シェラック等
7 香料または合成香料：アセト酢酸エチル、パニリン等
8 酸味料：アジピン酸、クエン酸等
9 軟化剤（チューインガム軟化剤）：グリセリン、プロピレングリコール、ソルビトール
10 調味料：グリシン、クエン酸カルシウム等 調味料の種類別（アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩）も併記します。〈表示例〉調味料（アミノ酸等）
11 豆腐用凝固剤または凝固剤：塩化カルシウム、グルコノデルタラクトン等

12 乳化剤：シヨ糖脂肪酸エステル、ポリリン酸ナトリウム等
13 pH調整剤：アジピン酸、グルコン酸等
14 膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー、ふくらし粉：炭酸アンモニウム、硫酸アルミニウムカリウム等

◇このうち調味料は、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の「グループ」名を「調味料」の後にカッコ書きで添え書きすることになっています。また、2種類以上のグループの調味料を使用した場合には、代表的な「グループ」名の後に「等」を付けて、「調味料（アミノ酸等）」のように表示されます。

4 表示が免除される場合

添加物の表示がないものでも、製造工程では添加物を使用していることがあります。

▲ [このページの先頭へ](#)