



## 北伊醤油



### 内容

#### 資料4 「着色料」カラメル

### 豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る



<http://kitaishoyu.com/>

## しょうゆの豆知識 〔資料〕 着色料

### 着色料

#### カラメル色素

着色料は、食品の色をととのえるため用いる。カラメルなどの天然色素とタール系色素などの合成着色料がある。

カラメルは、製造時に使用する物質によってカラメルI～カラメルIVに分類されます。国内では主にカラメルIが使用されています。

- カラメルI：糖類、糖蜜などを熱処理して得られた物。
- カラメルII：糖類、糖蜜などに亜硫酸化合物を加え熱処理して得られた物。（カラメルIIは、国内での生産実績はありません。）
- カラメルIII：糖類、糖蜜などにアンモニウム化合物を加え熱処理して得られた物。
- カラメルIV：糖類、糖蜜などに亜硫酸化合物とアンモニウム化合物を加え熱処理して得られた物。

糖類、澱粉、糖蜜を熱処理して作られ、さまざまな食品に使われている天然着色料です。発ガン性試験が行われ安全性が確認されています。糖類を熱加工して作られるカラメルは、自然な着色料として幅広く食品に用いられています。カラメルはソース、缶飲料、菓子、その他多く食品の着色料として利用されています。その割合は全着色料の85%を占めています。

カラメル色素は着色料の中で使用量が非常に多く、食品では菓子、しょうゆ、ソース、食酢（しょくす）、黒ビール、ブランデー、スープなどの着色及びフレーバー（香り）を付けるために用いられている天然添加物です。製法は糖（とう）を熱処理させることで糖が分解し、着色物質（カラメル）が生成されます。一般家庭でも砂糖溶液を加熱すると130℃付近から分解（ぶんかい）が始まり、150℃を過ぎると急速に糖の組成（そせい）が変わり着色が増して165℃くらいから一部炭化し、180℃くらいでカラメルができます。

#### 参考文献

- 農林水産省「消費者の部屋（しょうひしゃのへや）」URL:<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin>
- 商品情報センター発信 URL:[http://www.pal.or.jp/do-coop/prod\\_info/bk\\_12.html](http://www.pal.or.jp/do-coop/prod_info/bk_12.html)

▲ このページの先頭へ