

Lesson

食品添加物の表示

食品に添加することで、●**味を調える** ●**長期保存を可能にする** ●**色や香りをつける** 等の効果が得られる物質のことです。食品添加物は原則8pt以上で原材料の後に記載します。

✓ 食品添加物の主な種類と用途

用途名	用途	物質名
甘味料※	食品に甘みを与える	キシリトール、アスパルテーム
着色料※	食品を着色し、色調を調整する	クチナシ黄色素、コチニール色素
保存料※	カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性を向上させる	ソルビン酸、しらこたん白抽出物
糊料※ (増粘剤※、安定剤※、ゲル化剤※)	食品に滑らかな感じや粘り気を与え、安定性を向上させる	ペクチン、カルボキシメチルセルロースナトリウム
酸化防止剤※	油脂などの酸化を防ぎ、保存性を良くする	二酸化硫黄、ビタミンC
発色剤※	ハム・ソーセージなどの色調を改善する	亜硝酸ナトリウム、硝酸ナトリウム
漂白剤※	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム
防かび剤※	輸入柑橘類などのかびの発生を防止する	オルトフェニルフェノール
香料	食品に香りを付ける	オレンジ香料、バニリン
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸、乳酸
調味料	食品にうま味などを与え、味を調える	L-グルタミン酸ナトリウム
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	植物レシチン
pH調整剤	食品のpHを調整し、品質を良くする	DL-リンゴ酸、乳酸ナトリウム
膨張剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする	炭酸水素ナトリウム、焼ミョウバン

✓ 原則「物質名」で記載

使用した食品添加物は原則、物質名で記載することになっています。一般に広く知られた名称をもつ添加物の場合には、物質名の代わりに簡略名・類別名での記載が可能です。

物質名	簡略名または類別名
L-アスコルビン酸ナトリウム	ビタミンC
炭酸水素ナトリウム	重曹

POINT

表示しなくてもいい場合もある

最終的に食品に残っていない食品添加物や、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については、表示しなくてもよいことになっています。



✓ 物質名に加えて用途名の記載が必要なもの

上記の一覧表の※に該当する一般的によく使われる添加物には、消費者の選択に役立つ情報として、物質名に加えて用途名の記載が必要です。

例

甘味料(キシリトール)
着色料(カラメル、カロテン)
保存料(ソルビン酸)
酸化防止剤(ビタミンE、C)等

✓ 物質名の代わりに種類を示す一括名での表記が可能な場合

下記の14種類に該当する場合には、物質名の代わりに用途名での記載が可能です。



イーストフード、ガムベース、かんすい、苦味料、酵素、光沢剤、香料、酸味料、チューインガム軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤、乳化剤、pH調整剤、膨張剤

例

「クエン酸」▶「酸味料」

「カフェイン」▶「苦味料」

「レシチン」▶「乳化剤」

