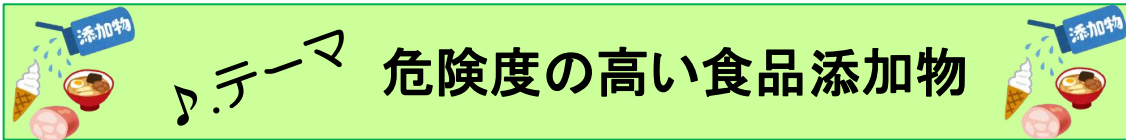


♥ 栄養だより ♥

第32号

2017.11



発がん性など危険性が認められている食品添加物一覧

○亜硝酸塩(ナトリウム)

使用される食品例

- ・食肉加工食品(ハム、ソーセージ、サラミなど)
- ・イクラ、明太子
- ・カット野菜

使用目的

- ・発色剤(食品の変色防止)

○合成甘味料(アスパルテーム、アセスルファム)

使用される食品例

- ・ノ加里-食品(飲料含む)
- ・ガム、飴玉など

使用目的

- ・甘味料

○ソルビン酸、ソルビン酸K

使用される食品例

- ・クリーム類、あんこ類、煮豆
- ・コンビニ弁当各種、練り製品、チーズ
- ・清涼飲料水、ジャム

使用目的

- ・保存料

○タール色素(合成着色)

使用される食品例

- ・菓子類
- ・アイスクリーム、清涼飲料水
- ・漬物、つくだ煮など

- ・練り製品、ジャム

使用目的

- ・着色料

○安息香酸Na

使用される食品例

- ・清涼飲料水
- ・栄養ドリンク、イグゼードドリンク、果実ペースト
- ・マーガリン

使用目的

- ・保存料

○グルタミン酸Na(アミノ酸等)

使用される食品例

- ・だしのだし
- ・加工食品全般(カップ麺含む)

- ・調味料全般

使用目的

- ・うまみ成分

いんげん、大豆(遺伝子組み換え)、小麦、食塩、大豆(遺伝子組み換え)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)等

実際には

どんな食品にも添加物が含まれており、完全無添加にすることは難しい為、どんな食品にどんな食品添加物が含まれているのかを把握しておくことが大切です。

