

しょくひん てん か ぶ つ

食品添加物って どんなもの？



しょくひんてんかぶつ
食品添加物ってどんなものが、知っているかな？
やくわり しゅるい あんぜんせい
役割や種類、安全性について説明します。

何のために使うの？

しょくひんてんかぶつ あじ よ
「食品添加物」は、味を良くしたり、色や香りをつけたり、菌やカビの発生を防いで長持ちさせたりするために、食べものに使われているんだ。

どんなものがあるの？


しょくひんてんかぶつ しゅるい
食品添加物にはたくさんの種類があるんだ。どれが使われているかは、食べもののパッケージに書いてあるよ。

あんぜんせい
安全性は？

これまでに使われたことがない新しい食品添加物は、食品安全委員会で、どのくらいだったら毎日食べ続けても安全かを科学的に調べる(評価する)んだ。

それをもとにして、厚生労働省が、使ってもよい量などを決めて、ようやく食品添加物として使えるようになるんだよ。

しょくひんてんかぶつ あんぜん みと
食品添加物は、安全と認められたものしか使ってはいけないんだ。



かんみりょう
甘味料
しょくひん あまみ あた
食品に甘味を与える
キシリトール 等

ちやくしよくりょう
着色料
しょくひん ちやくしよく
食品を着色する
クチナシ色素 等

こうりょう
香料
しょくひん かお
食品に香りをつける
バニラ香料 等

ほぞんりょう
保存料
きん ほっせい
菌やカビの発生を防ぎ、食品の保存性をよくする
ソルビン酸 等



さんかぼうしざい
酸化防止剤
しょくひん さんか ぶせ
食品の酸化を防ぎ、保存性をよくする
ビタミンC 等

とうふようぎょうざい
豆腐用凝固剤
とうふ ぎょうざい
豆腐を凝固させて豆腐を作る
にがり 等

このほかにも
いろいろな種類があるよ!
しら
調べてみてね

みぎ
右のサイトで一緒に調べてね!

食品安全委員会
<http://www.fsc.go.jp/>

検索

2018年10月現在