

添加物専門調査会

評価案件名(物質名等)	物質の区分	用途等	評価案件(物質)の概要	専門調査会	審議状況
$\beta$ -apo-8'-カロテナール	添加物	着色料	野菜、果物、飼料用植物などに天然に含まれている成分です。欧米では、一定の食品に着色料として使用することが認められています。	添加物	専門調査会で審議中(最近の議事: 24.3.27専門調査会)
Chryseobacterium proteolyticum9670株を利用して生産されたプロテイングルタミナーゼ	添加物	溶剤	たん白質又はペプチド中のグルタミン残基に作用し、グルタミン側鎖のアミド基を加水分解してグルタミン酸残基に変換(脱アミド化)する作用を有するとされています。食品たん白質素材又は食品中のたん白質の溶解性、乳化特性等を向上させるものであるとされています。	添加物	本件については、追加試験成績を待って、再度、添加物専門調査会において審議することにし、委員会としての最終判断はその審議結果を待つこととなった。(最近の議事: 24.4.12委員会)
アルミノケイ酸ナトリウム	添加物	固結防止剤等	粉末状または顆粒状食品の固結防止剤や錠剤・カプセル食品の製造用剤として広く欧米諸国で使用されています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 19.2.28専門調査会)
アンモニウムイソパレレート	添加物	香料	食品中に天然に存在することが確認されていない成分です。欧米では、肉製品、焼菓子、ソフトキャンデー類、冷凍乳製品類、清涼飲料、ゼラチン・プリン類等の様々な加工食品において風味を向上させるために添加されています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 23.5.31専門調査会)

添加物専門調査会

評価案件名(物質名等)	物質の区分	用途等	評価案件(物質)の概要	専門調査会	審議状況
カルミン	添加物	着色料	サボテンに寄生するエンジムシの雌の乾燥虫体であるコチニールから得られる赤色色素のアルミニウムレーキ化合物又はアルミニウム・カルシウムレーキ化合物です。欧米でソーセージや菓子などの食品の着色料として広く使用されています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 23.8.23専門調査会)
カンタキサンチン	添加物	着色料	甲殻類、食用キノコ類などに天然に含まれている成分を主成分とするものです。欧米では、ストラスプール風ソーセージの着色料等として使用が認められています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 24.3.27専門調査会)
ケイ酸カルシウムアルミニウム	添加物	固結防止剤等	粉末状または顆粒状食品の固結防止剤や錠剤・カプセル食品の製造用剤として広く欧米諸国で使用されています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 19.2.28専門調査会)
酢酸カルシウム	添加物	製造用剤等	欧米では、一般食品に対してpH調整剤、安定化剤等として使用が認められています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 24.4.24専門調査会)
酸化カルシウム	添加物	製造用剤等	欧米では、一般食品への使用が認められています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 24.4.24専門調査会)
乳酸カリウム	添加物	調味料等	調味料、pH調整剤等として、清涼飲料、菓子、乳製品等への使用が欧米諸国等で広く認められています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 20.9.29専門調査会)

添加物専門調査会

評価案件名(物質名等)	物質の区分	用途等	評価案件(物質)の概要	専門調査会	審議状況
プロテイングルタミナーゼ	添加物	酵素	Chryseobacterium proteolyticumという菌から得られる、食品タンパク質中のグルタミン残基をグルタミン酸残基に変換(脱アミド化)する作用を有する酵素です。食品中のタンパク質やタンパク質素材の溶解性、乳化特性等を向上させることが出来るとされています。	添加物	意見・情報募集終了(23.11.18締切)
ポリビニルピロリドン	添加物	製造用剤	製造用剤で、カプセル、錠剤食品の被膜・結合剤等として使用されます。欧米等では、ビタミン・ミネラル製品における安定剤等として使用されています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 19.1.26専門調査会)
硫酸カリウム	添加物	着色料	欧米では、食塩・ナトリウム摂取を控える必要がある人向けの代替塩やフレーバーとして使用されています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 24.4.24専門調査会)
3-エチルピリジン	添加物	香料	ウイスキー、ビール、紅茶等の食品中に存在し、また、あさり、子めん羊肉、いか等の加熱調理により生成する成分です。欧米では、焼菓子、ソフト・キャンデー類、冷凍乳製品類、ゼラチン・プリン類、肉製品、清涼飲料等の様々な加工食品において香りを再現し、風味を向上させるために添加されています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 23.8.23専門調査会)
5-メチルテトラヒドロ葉酸カルシウム	添加物	強化剤	食品中に主に存在する還元型の葉酸化合物であり、葉酸の代替物質として、欧米諸国でダイエットサプリメント等への使用が認められています。	添加物	専門調査会にて審議中(最近の議事: 20.10.21専門調査会)