

食品添加物ってどんなもの？

食品添加物ってどんなものか、知っているかな？
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？

「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？

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。

● 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。

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。



甘味料

食品に甘味を与える

キシリトール 等

着色料

食品を着色する

クチナシ色素 等

香料

食品に香りをつける

バニラ香料 等

保存料

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

酸化防止剤

食品の酸化を防ぎ、保存性をよくする

ビタミンC 等

豆腐用凝固剤

豆乳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！
調べてみてね