

食品添加物ってなあに？

食品添加物の定義

食品の製造の過程において、または食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物。(食品衛生法)

食品添加物の分類

指定添加物	}	いわゆる天然添加物
既存添加物		
天然香料		
一般飲食物添加物		

食品添加物の用途別分類

●食品の形を作るために必要なもの

凝固剤



とうふ

乳化剤



マーガリン

かんすい



中華めん

●品質を向上させるもの

結着剤



かまぼこ



ハム

乳化剤



ドレッシング

澱粉



ソフトクリーム



たれ

●栄養価を高めるもの

ビタミン・ミネラル・アミノ酸



強化米



粉ミルク

●保存性の向上および食中毒の予防

保存料



ウィンナー

酸化防止剤



みそ



ケーキ

防かび剤



オレンジ



レモン

●風味や外観を良くするもの

着色料・酸味料



ジュース

発色剤



ハム

甘味料



あめ

調味料



しょう油

漂白剤



かんぴょう