

食品添加物の表示 調味料について

加工食品の食品表示に食品添加物として「調味料(アミノ酸等)」などと書かれている場合があります。アミノ酸等…って疑問に感じたことはありませんか？
今回は、そんな「調味料」の正体と表示のルールについてお知らせします。

●食品添加物の「調味料」の正体

元々昆布やかつお節の中にあって「だし」として昔から使われてきた“うま味成分”を、化学的に合成や抽出したものです。例えば、L-グルタミン酸ナトリウムはさとうきびやとうもろこし、タピオカなどを原料とし、醤油やみそと同じように微生物のはたらきで発酵させて作られています。

調味料は、食品にうま味や塩味などを与えて、味をととのえるために使用されます。わたしたちが食品をよりおいしく食べるために、欠かすことのできない技術の一つといえます。

アミノ酸	L-グルタミン酸ナトリウム(昆布に多く含まれるうま味成分)
核 酸	5'-イノシン酸二ナトリウム(かつお節やにぼしなどに多く含まれるうま味成分) 5'-グアニル酸二ナトリウム(しいたけに含まれるうま味成分)
有 機 酸	コハク酸二ナトリウム(貝類特有のうま味成分)
無 機 塩	塩化カリウム(食塩の代替として減塩食品で使用される)

●どのように表示されるの？

調味料は左記のようにアミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4グループに分類され、使用されている成分によって「調味料(アミノ酸)」、「調味料(核酸)」のようにグループ名が表示されます。

4グループのうち2種類以上を使用する場合は、使用量、使用目的等から代表的なものを「調味料(アミノ酸等)」のように()内に記載し、その他のものを「等」でまとめて記載します。

(表示の例)

使用調味料の割合が
アミノ酸:L-グルタミン酸ナトリウム80%
核 酸:5'-イノシン酸二ナトリウム20% の場合…
➔食品表示には「調味料(アミノ酸等)」と記載されます。

現在「調味料」として使用されているのは、食品衛生法に基づき安全性が確認されたものです。また、東海コープでは安全性が確認されても「使用しなくて済むものは、可能な限り使用しない」という考え方は昔から変わっていません。安心して生協の商品をご利用ください。

2022年
7月2週
(28号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。

