

これって添加物？

原材料名 鶏もも肉、しょうゆ、しょうがペースト、砂糖、塩麹、にんにくペースト、パインアップル果汁、白こしょう、たん白加水分解物、食塩、酵母エキス、衣(小麦粉、粉末植物油、脱脂粉乳、砂糖、食塩、香辛料、コーンフラワー、米粉、大豆たん白、植物油)、揚げ油(大豆油) / 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、乳化剤、膨張剤、着色料(パプリカ色素)

食品の原材料名に「たんぱく加水分解物」とか「酵母エキス」ってあるけど、これは添加物なのかな？



食品表示法ができて、「添加物以外の原材料」と「添加物」を分けて表示するようになったので、「/」(スラッシュ)で区切られていたら、その後からが添加物ですよ。だから「たんぱく加水分解物」「酵母エキス」は添加物ではないです。

今回は「これって添加物？」と思われる原材料を3つ紹介します。

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。



◎たんぱく加水分解物

たんぱく加水分解物は大豆・とうもろこし・小麦等の植物性や動物性のたんぱく質を、酸や酵素などでアミノ酸に分解してつくります。食品にうま味やコクを付けるために使いますが、分類上は「食品」で、食品添加物ではありません。

製造中に不純物としてクロロプロパノール類が、ごく微量に生成されることがありますが、農林水産省がクロロプロパノール類の摂取量を調査したところ、毎日食べても問題ない量を大きく下回っていることから、健康への心配はないことが分かっています。また、業界でも低減対策に取り組まれています。(酵素で分解する方法では生成しません。)



◎酵母エキス

ビール酵母やパン酵母などの酵母を分解、抽出することにより得られたうま味成分です。食品添加物ではなく昆布エキスなどと同様に食品に分類されます。味や風味をよくするために使用されています。

◎ブドウ糖果糖液糖

でんぷんを加水分解してつくられた糖類です。果糖がぶどう糖よりも多いものは、「果糖ぶどう糖液糖」と言います。糖類なので取りすぎには注意しましょう。

2023年
8月5週
(35号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

