



## FOOD RAW MATERIALS

食品原材料

---

### 食品添加物の種類と用途例

## 食品添加物の種類と用途例

種類	目的と効果	食品添加物例
甘味料	食品に甘味を与える	キシリトール アスパルテーム
着色料	食品を着色し、色調を調節する	クチナシ黄色素 食用黄色4号
保存料	カビや細菌などの発育を抑制し、食品の保存性をよくし、食中毒を予防する	ソルビン酸 しらこたん白抽出物
増粘剤	食品に滑らかな感じや、粘り気を与え、分離を防止し、安定性を向上させる	ペクチンカルポキシ メチルセルロースナトリウム
安定剤		
ゲル化剤		
糊剤		
酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぎ保存性をよくする	エリソルビン酸ナトリウム ミックスピタミン E
発色剤	ハム・ソーセージなどの色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム 硝酸ナトリウム
漂白剤	食品を漂白し、白く、きれいにする	亜硫酸ナトリウム 次亜硫酸ナトリウム
防かび剤 (防ばい剤)	柑橘類等のかびの発生を防止する	オルトフェニルフェノール ジフェニル
イーストフード	パンのイーストの発酵をよくする	リン酸三カルシウム 炭酸アンモニウム
ガムベース	チューインガムの基材に用いる	エステルガム チクル
香料	食品に香りをつけ、おいしさを増す	オレンジ香料 バニリン
酸味料	食品に酸味を与える	クエン酸 乳酸
調味料	食品にうま味などを与え、味をととのえる	L-グルタミン酸ナトリウム 5'-イノシン酸二ナトリウム

種類	目的と効果	食品添加物例
豆腐用凝固剤	豆腐を作る時に豆乳を固める	塩化マグネシウム グルコノデルタラクトン
乳化剤	水と油を均一に混ぜ合わせる	グリセリン脂肪酸エステル 植物レシチン
pH調整剤	食品のpHを調節し品質をよくする	DL-リンゴ酸 乳酸ナトリウム
かんすい	中華めんの食感、風味を出す	炭酸ナトリウム ポリリン酸ナトリウム
膨脹剤	ケーキなどをふっくらさせ、ソフトにする	炭酸水素ナトリウム 焼ミョウバン
栄養強化剤	栄養素を強化する	ビタミンC 乳酸カルシウム
その他の食品添加物	その他、食品の製造や加工に役立つ	水酸化ナトリウム 活性炭、プロテアーゼ