

こんにちは！「ガムピー」であっ！「ガムピー」レーとより2回目の発行となります。今回は...食品添加物について勉強したいと思います。食品添加物には、食品の品質、風味、保存性の向上や栄養価の強化など様々な役割があります。しかしよく調べると本当に「体内に取り入れて大丈夫？」と疑った様々なものばかり。そこで今回は「ガムピー通信」を取り上げていろいろな秋から...

本当は怖い食品添加物⑤ 合成着色料の簡単な用途と危険性についてお話し。

着色料の使い道...その名の通り食品に鮮やかな色を付けることが主な目的です。また褐色に変化するのを防いだり、色味を良くして見た目から食欲を増進させたりする目的もあります。合成着色料はほとんどは「コチニール色素」「タール色素」の2つに分かれています。コチニールを原料とした合成着色料は発がん性があることが証明されており、近年では使用頻度が減ってきています(がゼロではないと分かれています)。その代わりにタールを原料とした着色料を使用する様になりました。タール系の物は体内で分解されるためにアレルギーシステムを占める恐れがあると言われています。

合成着色料の主な種類 (原材料表示に記載されているもの)

青色1号・2号
主にオゾンやジュースのフリーズドライ、冷凍食品の着色に使用されます。動物実験では発がん性が疑われたが、人が口から摂取したものは安全だと使用が認められています。

黄色5号
オゾン、清涼飲料水、農産加工品などに使用されています。他のタール色素と混ぜて使うことが多い(例えば、青色2号と混ぜると黒色になる)。胃腸に疾患、アレルギー反応などの症状が現れるという報告があります。

緑色3号
オゾンやジュースなどに使用され、クロロイメージした食べ物に使用されることが多い。青色1号と同じ理由で使用が認められています。

赤色は2号、3号、40号、102号、105号、106号...とたくさんあります。どれも甲状腺腫瘍や赤血球減少、発がん性、肝機能低下、じんましん、アレルギー反応などから報告されています。いちごシロップやゼリー、かき氷、つばき、駄菓子、清涼飲料水、ソーセージなど赤色の食材によく使用されています。

黄色4号
主にパンや菓子、ういろう、黄色いオゾンなどに使用。動物実験で胃腸の異常や染色体への影響がみられたという報告があります。人体には影響がみられず使用が認められています。

着色料にも色々あり、どれも気にはなっていますが、特に気をつけたいのが赤の100号台だと考えます(個人的意見)日本では危険性は認められていないからと使用が許可されていますが、アメリカやドイツなどでは発がん性などの観点から使用が規制されています。



GUMPY LETTER

225-1 Hidakacho Kokubunji,
Toyoka-shi, Hyogo-ken 659-5341
Japan TEL:0796-42-5195

2024 Letter No. 48

編集後記

まためでたくと音声を聞いていただきありがとうございます。この食品添加物について書いてあることが、みんなに伝わってほしい。みんなが読んでくれると嬉しいです。また皆さんからのご意見もお待ちしております。P.S 文中に出てくる「動物実験」というのは、動物が死んでしまったり、病気になったりすることです。人間が死んでしまったり、病気になったりすることです。動物が死んでしまったり、病気になったりすることです。動物が死んでしまったり、病気になったりすることです。