

# 本当は怖い食品添加物 その⑥ 「加工でんぷん」

スナック菓子や冷凍食品・ホットケーキ・ジュレなど...加工食品の原材料表示を見ているとよく良く目に「加工でんぷん」「加工でん粉」「加工澱粉」の文字。冷凍にも組織が壊れにくいとされ、冷凍食品などにも使用されることが多いことが、欧米では特に幼児が食べやすいものへの使用が禁止されている加工でんぷんもありました。日本では使用が許可されています。

用途として『増粘剤』『安定剤』『ゲル化剤』『糊料』『乳化剤』等として使用されています。効果としては  
 ①食品の食感維持 ②見た目の維持 ③食品の老化を遅らせる...等と加工でんぷんは12種類あり、物によつては(体に害を及ぼす物)とあるとされていますが、原材料表示の際には「加工でんぷん」と表記されることが多く、どの加工でんぷんが使用されているかは分からぬのが現状です。そんな加工でんぷんの中でも最も健康上危険とされているのは、ヒドロキシプロピルデンプン・ヒドロキシプロピルトリニ酸架橋デンプンとされています。ただしこの持ちは記載が必ず原材料表示は「なし」に等しいと見えます。

そもそも加工でんぷんとは、とりもろこし・米・小麦・豆類(じゃが芋など)が原料となる「デンプン」の天然デンプンに用途に応じて化学薬品を加えられたり、作り上げられたものを「食品添加物」とあるとされています。



そこで...ガッパがめめめして、子供品のご紹介  
 冷凍食品 → 数種類の取扱があります  
 今回ご紹介するのは「やまどりもも串」  
 赤火川牧園さんで育てられた鶏の肉を使用  
 生毒、にんにくの交りに無添加のタレで味付け。家で下、たあタレの標で安心安全なご子供系必  
 ホットケーキミックス粉 → 国産小麦使用。ベークパウダーはアルミフリーです。(ほんやり)甘く、ふくらませ上がり易。クッキーやカップケーキにも使用できます。



(赤火川牧園)



(これより100種類同組合) →

## 編集後記

以前の通信で「増粘剤」や「乳化剤」などを取り上げたことがありましたが、今回、用途的には大きく「加工でんぷん」として知られていることが分かりましたね。キャリーオーバーという言葉をご存知の方も多いか、微量だから記載しなくていいとされることが多いと、微量を毎年口にしているとはどうなのかな。そんな現像でござりまする、近い未来の体のために安心安全な物をぜひ

加工でんぷんの過剰摂取で起こりうる健康被害  
 「発がん性」「遺伝毒性」「生殖発生毒性」「肥満」「糖尿病」などが挙げられます。簡単に言うと、遺伝毒性は細胞のDNAや染色体の構造に影響を与え、生殖発生毒性は受精、卵巣発生、哺育、発達過程などに悪影響があるとされています。



**GUMPY LETTER**

2024.07  
Letter No. 49

228-1 Hidakacho Kokubunji,  
Toyoka-shi, Hyogo-ken 669-5341  
Japan TEL: 0796-42-5195