

② 食品添加物の表示と種類

加工食品をつくるときに、食品の加工や**保存**を目的に加えられるものを**食品添加物**という。

- ・ 食品の製造に必要なもの … とうふの凝固剤など
- ・ 微生物の増殖を抑制して食品の保存性を高めるもの
- ・ 品質を保つもの
- ・ 風味や見映えを向上させるもの など

食品添加物の用途名を書こう。

ヒント: 香料 酸化防止剤 乳化剤 保存料 着色料 調味料 発色剤

	用途名	目的	物質名の例
保存性の向上	① 酸化防止剤	油脂などの酸化を防ぐ	ビタミンE
	② 保存料	微生物の繁殖を防ぐ	ソルビン酸
おいしさや品質の向上	③ 調味料	食品にうまみなどをつける	L-グルタミン酸ナトリウム
	④ 着色料	食品に着色し色調を調節する	クチナシ黄色素
	⑤ 香料	食品に香りをつける	オレンジ香料
	⑥ 乳化剤	水と油を均一に混ぜる	グリセリン脂肪酸エステル
	⑦ 発色剤	食品の色調・風味を改善する	亜硝酸ナトリウム

- ・ 食品添加物の表示は、**原材料**の表示欄に示されます。
(必要に応じて**用途名**も表示)
- ・ 使用できる食品添加物の種類や量は、**食品衛生法**によって細かく定められています。