

## WEB2-1-2 食品添加物の分類と例

分類	食品添加物の例
甘味料	アスパルテーム、アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、キシリトール、サッカリン、ステビア、ソルビトール
着色料	アナトー色素、ウコン色素、カラメル、カロテン、クチナシ色素、コチニール色素、食用タール色素、銅クロロフィル、ベニコウジ色素、ベニバナ色素
保存料	安息香酸、しらこたんパク抽出物、ソルビン酸、プロピオン酸、ポリリジン
増粘剤、安定剤、ゲル化剤、糊料	カラギナン、カルボキシメチルセルロースナトリウム（CMC）、キサンタンガム、グァーガム、ペクチン
酸化防止剤	アスコルビン酸（ビタミンC）、エリソルビン酸、カテキン、ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）、トコフェロール（ビタミンE）、ブチルヒドロキシアニソール（BHA）
発色剤	亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム
漂白剤	亜塩素酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム
防かび剤、某ばい剤	イマザリル、オルトフェニルフェノール（OPP）、チアベンダゾール（TBZ）
乳化剤	グリセロール脂肪酸エステル、サポニン、ショ糖脂肪酸エステル、レシチン
膨張剤	炭酸水素ナトリウム（重曹）、グルコノデルタラクトン（グルコノラクトン）、硫酸アルミニウムカリウム（ミョウバン）
調味料	アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩
酸味料	リンゴ酸、クエン酸、酒石酸、乳酸
苦味料	カフェイン、ナリンジン、ニガヨモギ抽出物
光沢剤	シェラック、パラフィンワックス、蜜蝋（みつろう）
ガムベース	酢酸ビニル樹脂、ジェルトン、チクル
栄養強化剤	ビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類
製造用剤など	かんすい、結着剤、消泡剤、抽出用剤、豆腐用凝固剤、日持向上剤、プロピレングリコール、離型剤、ろ過助剤
香料	合成香料、天然香料