



三重県保健環境研究所

# みえ保環研ニュース

私たちは、皆様の健康で安全な暮らしを科学でサポートしています。

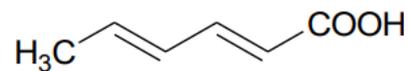
第 98 号 (2025 年 9 月)

## 食品添加物について

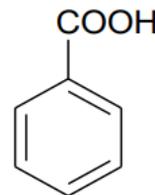
9月に入りましたが、まだまだ暑い日が続いていますね。高い気温、湿度の中では食品も傷みやすいので、取り扱いには十分注意したいところです。

さて、私たちが普段食べている加工食品には、美味しく、安全に食べることができるように科学的知見に基づき、賞味期限や消費期限が設定されています。そんな賞味期限や消費期限を決める食品を長く保存する方法には加熱や、低温保存などの他に食品添加物を使用する方法があるのはご存じでしょうか。今回はそんな食品の保存にかかわる食品添加物について紹介させていただきます。

められています。また効果を発揮するのに得意とする食材や微生物が種類によって異なるため、私たちが普段目にする加工食品のパッケージでは様々な保存料が使われていることを目にするすることができます。



ソルビン酸

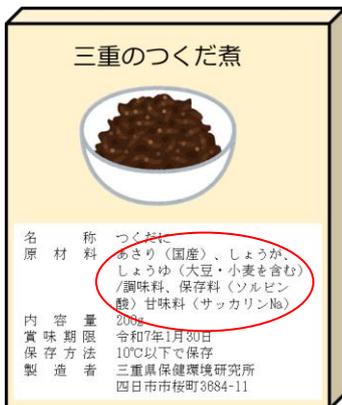


安息香酸



プロピオン酸

### 主な保存料の構造式



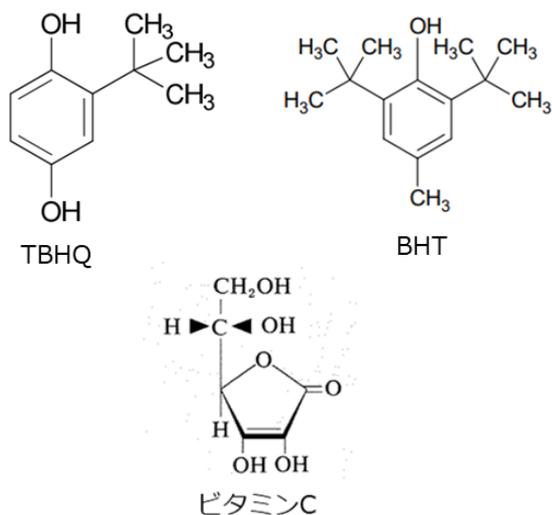
食品のパッケージにはどんな食品添加物が使われているのかが記載されています。例の中では保存料のソルビン酸、甘味料のサッカリンNaが使われているのが分かります。

## 保存料

保存料は食品中の微生物の増殖を抑えることで、腐敗やカビの発生を防ぎ、品質を長く保つことができる食品添加物です。保存料には安息香酸、ソルビン酸、プロピオン酸など様々な種類があります。これらの保存料はその種類によって使ってもよい食品、量が決

## 酸化防止剤

食品中の様々な成分は熱や光、酸素などによって酸化し、味や風味の変化、変色等が発生します。酸化防止剤はそういった酸化を防ぐことで食品の品質を長く保てるようにする添加物です。酸化防止剤の種類としてはBHTやTBHQ、ビタミンCなどがあります。酸化防止剤の中でもTBHQは日本国内での使用は禁止されていますが、アメリカなどの一部の国では使用を認めていますので、旅行先のお土産のお菓子などに使われていることを確認することができるかもしれません。



主な酸化防止剤の構造式

### 三重県の取り組みについて

三重県では県内に流通する様々な食品について食品添加物が適正に使用されているかどうかを検査しています。県内の保健所職員が小売店や製造所で食品を収去し、保健環境研究所に送ります。保健環境研究所では搬入された食品の試験検査を実施し、食品に含まれる添加物の有無を確認します。



ロータリーエバポレーター  
(抽出した添加物を濃縮する装置)



高速液体クロマトグラフィー  
(添加物を検出する装置)

検査の結果について各保健所に報告し、その結果をもとに添加物の使用基準と照らし合わせ、必要に応じて各食品小売店や製造所の監視、指導等が実施されます。

品名	使用できる食品	使用する際の最大量
ソルビン酸	食肉製品 魚肉ねり製品	1kg中2.0gまで
	たくあん漬け ジャム つくだ煮	1kg中1.0gまで
	ケチャップ つゆ	1kg中0.50gまで

保存料の使用基準の例

### 検査法の妥当性確認、精度管理

保健環境研究所では県内に流通する様々な食品について、食品添加物の使用が国が定める基準に適合しているかを検査しています。また、実施している試験検査法について正しい結果が本当に得られているのかどうかを確認するための妥当性の確認や、試験検査の精度や正確性の維持、向上を目的とした精度管理も同時に実施しています。

—編集委員会から—

みえ保環研ニュースについて、ご意見・ご質問等がございましたら下記までお寄せください。

**三重県保健環境研究所**

〒512-1211 三重県四日市市桜町3684-11 TEL 059-329-3800 FAX 059-329-3004

E-メールアドレス [hokan@pref.mie.lg.jp](mailto:hokan@pref.mie.lg.jp) ホームページ <https://www.pref.mie.lg.jp/hokan/hp/index.htm>

三重県感染症情報センターホームページ <https://www.kenkou.pref.mie.jp/>