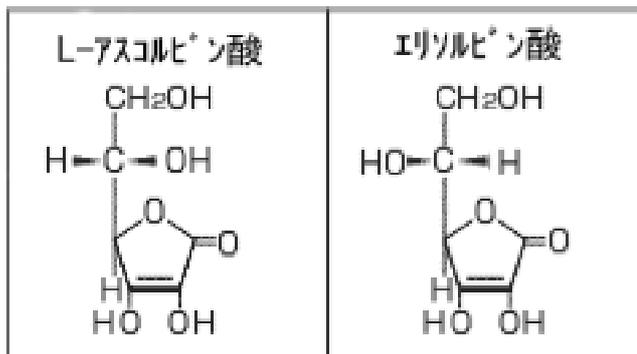


## 酸化防止剤(L-アスコルビン酸とエリソルビン酸)の使用状況

食品の酸化防止を目的とする食品添加物に L-アスコルビン酸とエリソルビン酸があります。使用量の制限はありませんが、使用した場合には物質名と同時に用途名を記載しなければなりません。L-アスコルビン酸はいわゆるビタミン C です。エリソルビン酸は、L-アスコルビン酸の構造異性体ですが、ビタミン活性はほとんどありません。しかしなが



ら、酸化される速度が L-アスコルビン酸より幾分速いため、L-アスコルビン酸と併用する場合そのビタミン活性を損なわず食品の酸化を防止するというメリットがあります。また、その製剤価格は L-アスコルビン酸と比べ安価で経済的であるようです。

表1 L-アスコルビン酸とエリソルビン酸の比較

	酸化速度	ビタミン活性	価格	表示例
L-アスコルビン酸	遅い	大きい	高い	酸化防止剤(ビタミンC)
エリソルビン酸	速い	小さい	安い	酸化防止剤(エリソルビン酸)

福岡市では辛子明太子や食肉製品などについて L-アスコルビン酸およびエリソルビン酸の検査をしています。平成13年度から15年度までの検査結果をまとめてみました。

表2 平成13～15年度 L-アスコルビン酸とエリソルビン酸の検査結果

		辛子明太子及びたらこ		食肉製品		表示違反
		L-アスコルビン酸	エリソルビン酸	L-アスコルビン酸	エリソルビン酸	
平成13年度	検査数	69	69	10	10	辛子明太子 L-アスコルビン酸(2件)
	検出数	62	0	3	5	
平成14年度	検査数	94	94	16	16	辛子明太子 L-アスコルビン酸(1件)
	検出数	86	0	8	4	
平成15年度	検査数	59	59	8	8	辛子明太子 エリソルビン酸(1件)
	検出数	50	2	6	1	
検出率		89%	1%	50%	29%	

表2のとおり、L-アスコルビン酸は辛子明太子、食肉製品においてともによく使用されています。一方、エリソルビン酸は食肉製品では使用されていますが、辛子明太子ではほとんど使用されていません。平成15年度の辛子明太子の検査において、エリソルビン酸の使用事例が2件ありました。いずれもL-アスコルビン酸との併用でした。また、辛子明太子では L-アスコルビン酸やエリソルビン酸を使用していながら表示に記載していないものが4件ありました。辛子明太子はたらこを原料として製造されており、そのたらこに添加物が含まれていることがあります。製造者は原料を十分確認のうえ、最終製品である辛子明太子に添加物表示を記載しなければなりません。