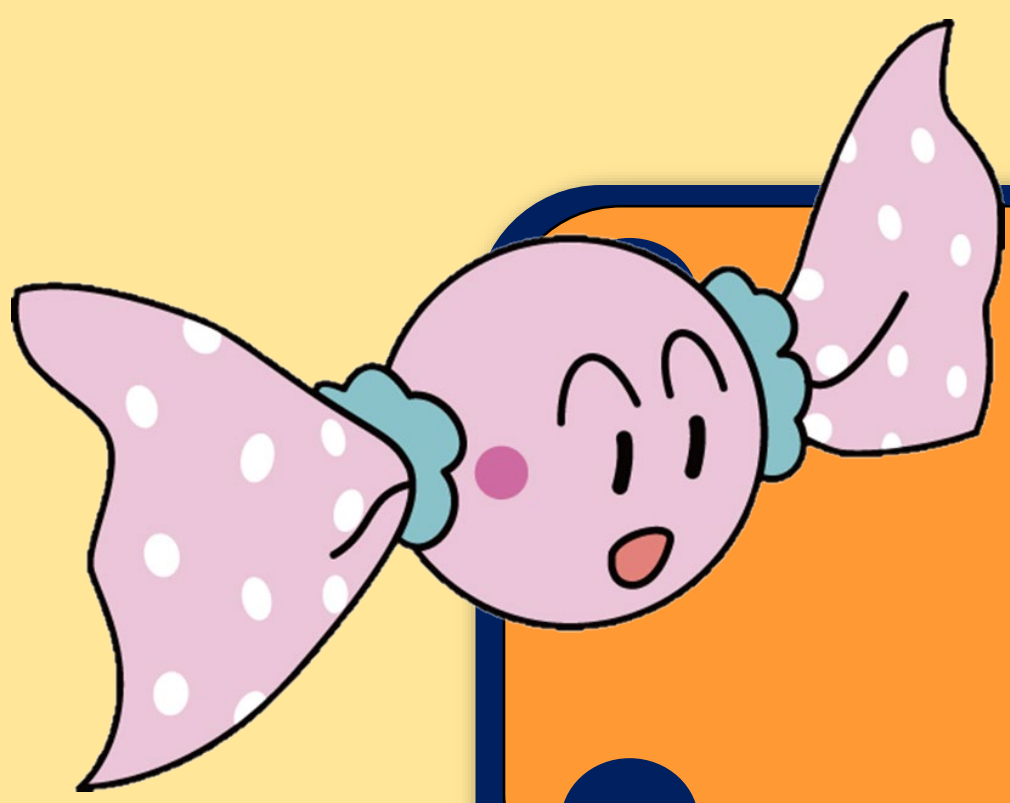




しょくひんてんかぶつ

食品添加物って？

食品をつくったり、加工したり、保存したりするときに、食品に混ぜて使うものを「食品添加物」といいます。「食品添加物」は、安全と認められたもののだけを使うことができ、使える食品や使える量が決められています。

保存料・酸化防止剤

食品がくさったり、味が変わったりしないようにする

保存料が使われる食品の例



つけもの



ちくわ



ハム

酸化防止剤が使われる食品の例



そくせき
即席めん



ワイン

保存性を
よくする

着色料・発色剤・漂白剤

色合いをよくする

甘味料・調味料

味をよくする

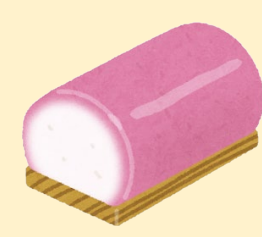
香料

香りをつける

着色料が使われる食品の例



キャンディ



かまぼこ



三色だんご

発色剤が使われる食品の例



ソーセージ



たらこ

見た目や
味をよく
する

にがり

豆乳を固めてとうふをつくる

かんすい

小麦粉とまぜてコシのあるめんをつくる

ゼラチン

ジュースなどを固めてゼリーをつくる

つくるの
に必要

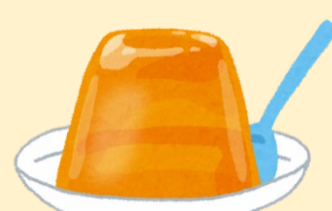
食品の例



とうふ



ラーメンのめん



ゼリー

栄養成分 を入れる

ビタミン・ミネラル

栄養成分をおぎなう、
増やす

食品の例



スポーツ
ドリンク



ビタミン剤



栄養
ドリンク

食品に使われている食品添加物は、決まりを守って箱やラベルに表示しなければならないことになっています。

