



# 食品添加物

- 「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの」(食品衛生法)
- 基本要件＝安全性と有効性が科学的、国際的に認められているものを使う
- 内閣府食品安全委員会が管理
- 一日許容摂取量(ADI)  
←人が生涯、その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康への影響がないと推定される1日あたりの摂取量。実際普通に生活していたら一日の摂取量は多くても一日許容摂取量の1%~数%。

# 食品添加物

- 安全はある程度保障されているのに...

**食べてはいけない!**

**危険な食品添加物**

食色素(赤着色料No.102等)、  
発色剤(チキニン)、  
酸化防止剤(ブチルヒン酸Na)、  
保存料(ソルビン酸Na・安息香酸Na・パラベン類)、  
着色料(カルミン酸・コチニール色素・靑緑色素・黄色4号・  
カラメル色素・赤色102号・赤色106号・黄色4号)、乳タンパク、  
甘味料(キシリトール・アスパルテーム・レフェニルアラニン化合物)、  
増粘剤(カラギーナン・アルギン酸Na)、  
結着剤(ポリリン酸Na)……etc.

徳間書店

**完全チェック!** あなたに代わって安全度を調査  
有名食品161品目を総点検

**人気食品危険度  
まるわかり**

Mediex Book 吾妻博勝

食の安全を追求する吾妻博勝が主婦グループ18人と徹底調査

これでも子供に安心して食べさせられますか?!

増尾清 塚英二郎

大事な家族の健康は食品チェックから!

コンビニ&スーパーの

**食品添加物は  
死も招く**

小薮浩二郎

**! みんな知らずに食べている !**

- 加熱すると発ガン性物質に変わるアミノ酸
- 加工デンプンには不純物が隠されている!
- 運転注意! グリシンで交通事故死の恐れ!
- タンパク質加水分解物にも発ガン性の原因
- リン酸塩の過剰摂取は心臓病でポックリも
- アレルギーが怖い! 甘味料、キシリトール

マガジランド

人工的なもの(異物)に対する漠然とした不安?

- 「天然着色料」など「天然」の強調

# 投薬量の違い

- 日本...薬を飲むことに抵抗・投薬量は少ない  
←自然治癒力に頼る東洋医学が根強い
- 欧米...薬に頼る・投薬量も日本より多い  
←人為的な物理療法に頼る西洋医学

# 投薬量の違い

- 東洋医学 自然との共生 日本には奈良時代から
- VS
- 西洋医学 自然との対抗 近代に欧米より輸入