

食品に使用する香料の概要

食品の香りや風味を強化したり、補足するために加えられる成分です。香料は主に以下の3つのカテゴリに分類されます。

1. 天然香料

植物や動物由来の天然物から抽出・加工したもの。

- 例：バニラエキス(バニラ豆から抽出)、柑橘系オイル(レモンやオレンジの皮から抽出)、メントール(ハッカ由来)
 - 特徴：自然な風味を持つ。
-

2. 天然同等香料(合成天然香料)

化学的に合成されたが、化学構造(原子の種類や結びつき、配置等)が天然香料と同じもの。

- 例：バニリン(バニラの主成分)、リモネン(柑橘類の香り成分)、メントール
 - 特徴：天然香料と同じ成分を持つが、安定性が高く、コストが抑えられる。
-

3. 合成香料(人工香料)

自然界には存在しないが、食品の香りを再現するために合成されたもの。

- 例：エチルバニリン(より強いバニラ風味)、アミルアセテート(バナナの香り)、ジアセチル(バター風味)
 - 特徴：天然にはない独特の香りを作り出すことができ、高い持続性もある。食品の特性を強化する。
-

香料の使用目的

1. 食品の風味を強化・補完する(例: フルーツジュースの香りをより強くする)
 2. 加工や保存時に失われた香りを補う(例: インスタント食品や冷凍食品)
 3. 特定の風味を再現する(例: イチゴ風味のキャンディ)
 4. 消費者の嗜好に合わせる(例: リラックス効果のあるハーブ系香料)
-

食品添加物としての安全性

- 日本では、食品衛生法に基づき、香料の使用は厳しく規制されている。
 - 「食品添加物」として扱われるが、通常、表示義務はなく、「香料」と一括表示される。
 - ADI(許容一日摂取量)が設定されているものもあり、安全性評価が行われている。
-

香料が使用される代表的な食品

- 飲料(ジュース、炭酸飲料、アルコール)
 - お菓子(キャンディー、ガム、チョコレート)
 - 乳製品(ヨーグルト、アイスクリーム)
 - 加工食品(インスタント食品、冷凍食品)
 - 調味料(ドレッシング、ソース、スープの素)
-

まとめ:

食品香料は、天然・合成を問わず、食品の風味を向上させるために広く使用されています。日本では厳格な安全基準が設けられており、適切に管理されたものが流通しています。消費者としては、香料の種類や用途を理解し、適切に選ぶことが重要です。