

(参考1：茨城県のホームページ (<http://www.pref.ibaraki.jp>) より)

香料(食品添加物)の製造に係る食品衛生法違反事件について

❑ 違反添加物の用途 (どのような食品に使用されるか)

- ◆アセトアルデヒド・・・香料 発酵臭
- ◆プロピオンアルデヒド・・・香料 フルーティーな香り
- ◆ヒマシ油・・・溶剤 各種の成分を溶かすために使うもの

❑ 食品中から摂取される添加物量 (推定)

原材料	食品100g中に含まれる添加物量(μg)
アセトアルデヒド	100～1000
プロピオンアルデヒド	～100
ヒマシ油	30000～40000

❑ 健康への影響

◆アセトアルデヒド

次の理由により、健康被害の発生はないものと考えられる。
通常食品中にも天然成分として次の含量が含まれる。
揮発性があり身体への蓄積もない。

通常食品100g中に含まれる天然アセトアルデヒドの量

ヨーグルト	0～1,700(μg)
チーズ	0～3,900(μg)
日本酒	9,300～27,000(μg)

◆プロピオンアルデヒド

次の理由により、健康被害の発生はないものと考えられる。
プロピオンアルデヒドの毒性はアセトアルデヒドよりも低い。
さらに、食品中の配合含量はアセトアルデヒドよりも低い。

◆ヒマシ油

次の理由により、健康被害の発生はないものと考えられる。
食品から摂取される量がADIと比較しても問題ないレベルであると
考えられるため。

1日許容摂取量 ADI 0.7mg/kg/日

例) 体重60kgの人の場合

$60\text{kg} \times 0.7\text{mg/kg/日} = 42\text{mg/日} = 42,000\mu\text{g/日}$

ADI

一日許容摂取量 (Acceptable Daily Intake) の略号。

人が一生食べ続けても安全として認められた量を体重1kg当たり1日に何ミリグラムまでと表現される。

(mg/kg/日)