

発酵アルコールの安全性について

私どもが販売する発酵アルコールについては、微量の有機不純物が含まれている場合がありますが、下記の理由等により、食品向けに使用されても何ら問題ありません。

記

1. 発酵アルコールは、食品衛生法上の「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるもの(一般飲食物添加物)」のなかのエタノール(基原・製法・本質:デンプン、糖蜜を原料とし、糖化、発酵後、蒸留して得られたものである。成分は専売法による発酵アルコールである。)に該当し、日本アルコール産業株式会社品質規格はNEDOアルコール規格をより厳しく定めたものです。
2. アセトアルデヒド等のアルコール発酵由来の不純物(メタノール、1-プロパノール、2-プロパノール、1-ブタノール、アセトアルデヒド等)については、酒類等の食品に自然に含まれている物質であり、これらの含量が酒類等の食品と同程度である発酵アルコールを食品又は添加物として使用することは何ら問題とならない旨の見解を厚生労働省から得ています。
なお、発酵アルコール中のそれらの含量は酒類等の食品中の含量と比較して同程度又はそれ以下となっています(別紙1及び参考1参照)。
3. また、トレーサブル99を製造する際の脱水工程(別紙2参照)において使用しているシクロヘキサンは、脱水後当該工程において除去されており、その使用については食品衛生法上何ら問題が無い旨、厚生労働省から見解が示されています(参考2参照)。
なお、日本アルコール産業株式会社品質規格の試験法による製品のガスクロマトグラフ分析においてシクロヘキサンは常に不検出となっています。

以上