

資料6 食品添加物に割り振られた機能の説明（定義）

食品中の食品添加物および添加物と酵素中の食品添加物の機能クラス

1. 「**甘味料**」とは、食品へまたは卓上用甘味料において、甘味を付与するために使用される物；
2. 「**着色料**」とは、食品に色を与え、又は復元する物質であり、通常は食品として消費されず、通常は食品の特徴的な成分として使用されない食品の天然成分および天然資源を含みます。栄養分または香料分と比較して、色素の選択的抽出をもたらす物理的および/または化学的抽出によって得られた食品およびその他の食用天然原料から得られた製剤は、本規則の意味の範囲内の着色料です。
3. 「**保存料**」とは、微生物によって引き起こされる劣化から食品を保護することによって食品の貯蔵寿命を延ばすおよび/または病原性微生物の増殖から保護する物質です。
4. 「**酸化防止剤**」とは、脂肪酸敗や変色などの酸化による劣化から食品を保護することにより、食品の貯蔵寿命を延ばす物質です。
5. 「**担体**」とは、食品添加物または香料、酵素、栄養成分および/または栄養的または生理学的目的で食品に添加されるその他の物質を、溶解、希釈、分散を容易にするために、その機能を変更（および その取り扱い、それ自体で技術的效果を発揮する）ことなく添加される物質です。
6. 「**酸**」とは、食品の酸性度を高めたり、酸味を与えたりする物質です。
7. 「**酸度調整剤**」とは、食品の酸度またはアルカリ度を変更または制御する物質です。
8. 「**固結防止剤**」とは、食品の個々の粒子が互いに付着する傾向を減らす物質です。
9. 「**消泡剤**」とは、泡立ちを防止または低減する物質です。

10. 「**賦形剤**」とは、利用可能なエネルギー値に大きく寄与することなく、食品の量に寄与する物質です。
11. 「**乳化剤**」とは、食品中の油と水など、2 つ以上の非混和性相の均質な混合物を形成または維持することを可能にする物質です。
12. 「**乳化塩**」とは、チーズに含まれるタンパク質を分散した形に変換し、それによって脂肪やその他の成分の均一な分布をもたらす物質です。
13. 「**固化剤**」とは、果物や野菜の組織を硬くまたはカリカリに保つ、またはゲル化剤と相互作用してゲルを生成または強化する物質です。
14. 「**風味増強剤**」とは、食品の既存の味および/または香りを増強する物質です。
15. 「**起泡剤**」は、液体または固体の食品中に気相の均一な分散液を形成することを可能にする物質です。
16. 「**ゲル化剤**」とは、ゲルの形成を通じて食品の食感を与える物質です。
17. 「**光沢剤**」(潤滑剤を含む)とは、食品の外面に塗布すると、光沢のある外観を与えたり、保護コーティングを施したりする物質です。
18. 「**保湿剤**」とは、湿度の低い雰囲気の影響を打ち消す、または水性媒体への粉末の溶解を促進することによって食品の乾燥を防ぐ物質です。
19. 「**加工デンプン**」とは、食用デンプンの1 つ以上の化学的処理により得られる物質であり、物理的または酵素的処理が行われている可能性があり、酸またはアルカリで薄められているか、漂白されている可能性があります。
20. 「**包装ガス**」とは、食品を容器に入れる前、入れる中、または入れた後に容器に導入される空気以外のガスのことです。

21. 「**噴射ガス**」とは、食品を容器から排出する空気以外のガスです。
22. 「**膨張剤**」とは、ガスを放出し、それによって生地またはバターの体積を増加させる物質または物質の組み合わせです。
23. 「**金属イオン封鎖剤**」とは、金属イオンと化学錯体を形成する物質です。
24. 「**安定剤**」とは、食品の物理化学的状態を維持することを可能にする物質です。安定剤には、食品中の2つ以上の非混和性物質の均一な分散を維持できる物質、食品の既存の色を安定化、保持または強化する物質、および架橋の形成を含む食品の結合能力を高め、再構成食品へ食品の結合を可能にする蛋白質間の結合を作る物質が含まれます。
25. 「**増粘剤**」とは、食品の粘度を上げる物質です。
26. 「**小麦粉処理剤**」とは、乳化剤以外の物質で、小麦粉や生地に添加して焼き品質を向上させます。
27. 「**コントラスト増強剤**」とは、所定箇所の脱色後（たとえば、レーザー処理によって）、果物や野菜の表面に適用すると、表皮の特定の成分との相互作用で色を与えることによって、これらの部分を残りの表面から際立たせるのに役立つ物質です。

出典：欧州議会および評議会の規則（EC） No 1333/2008、附属書 I

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R1333-20200702&rid=1>