

日本における食品香料化合物の使用量調査結果 (2020 年)

(2023 年 6 月 22 日 受付)

(2023 年 8 月 30 日 受理)

稲井隆之^{a)}、浮田英生^{a)}、大橋篤志^{a)}、樺沢正志^{a)}、児高由以子^{a)}、澤野友信^{a)}、関谷史子^{a)}、土屋一行^{a)}、寺川将樹^{a)}、長屋有紀子^{a)}、松井敏晃^{a)}、久保田浩樹^{b)}、建部千絵^{b)}、佐藤恭子^{b)}、多田敦子^{b)}

a) 日本香料工業会

b) 国立医薬品食品衛生研究所

Poundage surveys of flavoring substances used in Japan (2020)

(Received June 22, 2023)

(Accepted August 30, 2023)

Takayuki Inai^{a)}, Hideo Ukita^{a)}, Atsushi Ohashi^{a)}, Tadashi Kabasawa^{a)}, Yuiko Kotaka^{a)}, Tomonobu Sawano^{a)}, Fumiko Sekiya^{a)}, Kazuyuki Tsuchiya^{a)}, Masaki Terakawa^{a)}, Yukiko Nagaya^{a)}, Toshiaki Matsui^{a)}, Hiroki Kubota^{b)}, Chiye Tatebe^{b)}, Kyoko Sato^{b)}, Atsuko Tada^{b)}

a) Japan Flavor & Fragrance Materials Association

b) National Institute of Health Sciences

Abstract

The Japan Flavor & Fragrance Materials Association (JFFMA) conducted a survey on flavoring substances used in Japan from January to December 2020 in line with the global poundage survey conducted by the International Organization of Flavor Industry (IOFI) every five years. The results of the latest survey on the poundage of food flavoring substances are reported here. The 2020 flavoring substance count in Japan was 1,843, and the total poundage was 1,272 tons. It was generally confirmed in the current poundage survey that “a small quantity of a wide variety of flavoring substances” is used. Furthermore, for newly designated flavoring substances, the estimated intake was equal to or less than the acceptable intake for the concerned structure class or there was a sufficient margin between the estimated intake and the no-observed-adverse-effect level (NOAEL), confirming its safe usage.

Keywords : 使用量調査、食品香料化合物、推定摂取量

poundage survey, flavoring substances, estimates of human exposure

I 緒言

食品香料は食品に香りを付与または増強するために使用される食品添加物である。一般に食品香料は指定添加物の香料（食品香料化合物）と天然香料を主剤とし、希釈溶剤や乳化剤等の副剤を配合した香料製剤として使用されている。食品香料化合物は食品衛生法施行規則別表第一で指定された香料で、個別名香料として指定されている食品香料化合物（以下、個別指定品目）と、エステル類など類又は誘導体として指定されている 18 項目の食品香料化合物（以下、類指定品目）がある。

食品香料化合物は他の食品添加物と違い、極めて低い濃度でも香気を持つ物質のため、食品への添加量が多過ぎると香りが強くなりすぎて、著しく嗜好性が落ちると

いう特徴がある。そのため食品香料化合物の食品への添加量は一般に微量である。そこで、JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) や食品安全委員会でも食品香料化合物に特化した安全性評価が行われている^{1,2)}。食品香料化合物の安全性評価は、主として代謝、毒性、摂取量の 3 つの情報に基づいて行われる。重要な要素の一つである摂取量を算出するには使用量データが必要になる。そこで我々は、平成 12 年度（厚生科学研究）から食品香料化合物の使用品目の実態調査を実施している。第 1 回調査では、国内で使用されている食品香料化合物について 2001 年の任意の 1 年間の使用量を初めて調査した。第 2 回調査では、各香料会社で調査年度を統一し、2005 年 1 月～12 月における国内での食品香料化合物の使用量について実態調査を行った。第 3