

一番身近で危険な食品添加物 一覧

No.	用途	種類	添加物名	危険性
1	 	油	トランス脂肪酸(TFA) マーガリン、ファットスプレッド、ショートニング、サラダ油などに含まれている。	悪玉コレステロールの増加 動脈硬化 免疫力低下 心臓疾患 アレルギー
2		着色料	タール色素(赤色2号、赤色3号、赤色40号、赤色102号、赤色104号、赤色105号、赤色106号、黄色4号、黄色5号、青色1号、青色2号、緑色3号)、カラメルⅢ、カラメルⅣ	特に黄色4号はじんましん、花粉症、アトピーの恐れあり
3		甘味料	アスパルテーム、ネオテーム、サッカリン、サッカリンNa(ナトリウム)、アセスルファムK、スクラロース	男性の場合、精子の数を減らし、妊婦には特に危険
4		発色剤	亜硝酸Na(ナトリウム)	発がん性物質のニトロソアミンに変化しやすい
5		防カビ剤	OPP(オルトフェニルフェノール)、OPP-Na(オルトフェニルフェノールナトリウム)、ピリメタニル、フルジオキシニル、TBZ(チアベンダゾール)、イマザリル、ジフェニル、アゾキシストロビン	遺伝子損傷性、変異原性、染色体異常、発ガン性の恐れあり
6		漂白剤	過酸化水素、亜硫酸Na(ナトリウム)、次亜塩素酸Na(ナトリウム)、ピロ亜硫酸Na(ナトリウム)、ピロ亜硫酸K(カリウム)、二酸化硫黄	トリハロメタン発生
7		防腐剤	BHA(ブチルヒドロキシアニソール)、BHT(ジブチルヒドロキシトルエン)、EDTA-Na(エチレンジアミン四酢酸ナトリウム)	厚生省により発がん性確認
8		保存料	安息香酸Na(ナトリウム)、パラベン(パラオキシ安息香酸エステル類)	厚生省により発がん性確認