

漂白デンプンの取り扱いについて

1. 酸化デンプンとの区別

酸化デンプンと漂白デンプンには、どちらも次亜塩素酸ナトリウムにより処理したものがあがるが、以下のような違いがある。

・酸化デンプン

デンプンにカルボキシ基を導入することにより、デンプンの性質を変化させたものである。漂白デンプンに比べ、より高度な次亜塩素酸ナトリウム処理を行う。

・漂白デンプン

デンプンに対し化学的修飾を行うことなく、他の色素成分を酸化等することにより、デンプンの色調を調整したもの。

漂白デンプンの製造は通常の商品加工とみなされるため、今後も漂白デンプンについては食品添加物としては取り扱わない。よってその場合、漂白デンプンと酸化デンプンの区別が必要になる。

JECFA 等においては、漂白デンプンの規格として、「カルボニル基 0.1%以下」が設定されているため、食品安全委員会への評価依頼の際に提出している成分規格案では、これらの加工デンプンの区別を明確にするため、酸化デンプンのカルボキシ基の規格として、0.1%の下限値を設けていた。しかしながら、カルボキシ基が0.1%以下の製品であっても、デンプンの性質が変化しているものがあり、このような製品は欧米において、酸化デンプンとして取り扱われている。したがって、この点を踏まえると、酸化デンプンと漂白デンプンの違いを単にカルボキシ基のみで判断するのは好ましくないため、本成分規格案では、酸化デンプンのカルボキシ基の規格として、0.1%の下限値を設けなかった。

酸化デンプンと漂白デンプンの違いはあくまで上記のような処理の違いによらざるを得ない。ただし、JECFA 等の規格に準じ、少なくともカルボニル基（カルボキシ基）が0.1%を超えるものについては、デンプンの性質を変化させるほどの化学的処理が行われていると判断し、漂白デンプンとしては取り扱わず、酸化デンプンとして取り扱うこととする。

2. 漂白デンプンの処理剤について

JECFA 及び FCC では、漂白デンプンの処理剤として、我が国で食品添加物として指定されている、次亜塩素酸ナトリウムや亜硫酸塩類のほか、食品添加物としては指定されていない過マンガン酸カリウムや過酢酸などが挙げられている。これらの未指定の添加物を用いて、デンプンを処理することや指定添加物であっても定められた使用基準を超えて処理することは食品衛生法上認められない。