

加工食品のラベルに表示されていたり、アレルギーに関する専門用語（一部）の解説です。お役立てください。

●原材料編●

【でんぷん】

多糖類の一種で、水に溶いて加熱すると糊状になります。じゃがいも、葛、とうもろこし、小麦、さつまいも、米、サゴヤシ、キャッサバなどを原料に作られています。

【増粘多糖類】

草木・海藻などから抽出された多糖類。増粘剤・安定剤として使用されます。粘性があり菓子・ドレッシング・練り製品・アイスクリームなどに使われます。グアーガム、カラギーナン、キサンタンガム、ペクチンなどがよく使われています。

【たんぱく加水分解物】

肉・魚・大豆・小麦・とうもろこしなどのタンパク質を、ペプチドからアミノ酸まで分解したもの。「うまみ調味料」として使用されます。酸分解法と酵素分解法があります。

【増粘剤】

食品に粘性を与えたり、粘性の調整に用いられます。ソースや焼肉のたれなど、粘性を増やすためなどに使用されています。

【加工助剤】

加工食品を製造する過程で使用される添加物のことで、最終製品にはほとんど残らず、残ったとしてもそれ自身の働きは失われています。アレルギー表示の対象（例：油を抽出するときに使う溶剤）となります。

【ゼラチン】

タンパク質の一種で、水溶性のコラーゲン。水に溶いて加熱したあと冷やすと固まります。主に牛、豚、鶏などから作られ、ゼリーなどのお菓子の他、ハム、ソーセージの「つなぎ」としても使用されます。

【カゼイン】

牛乳に含まれる、主なタンパク質。熱には凝固しにくい、酸で固まる性質があります。カゼインナトリウムは結着性に優れており、アイスクリームやソーセージ類、お菓子、パンなどに使用されています。

【乳化剤】

混ぜりにくい2つ以上の液体を乳液状、またはクリーム状にする添加物で、卵黄や大豆、牛脂などからつくられます。牛乳からつくられるものではありません。

●用語編●

【副剤】

調味料や添加物などを使いやすくしたり、安定化させるために溶かしたり固めたりするもの。油脂加工品や、でんぷん加工品などがよく使われています。

【コンタミネーション】

食品を製造する際に、機械や器具からアレルギー（アレルギーを起こす原因となる物質）が意図せずに混入すること。

【ホエイ】

牛乳に含まれるタンパク質で、酸や酵素で固めたときに残る液体の部分（乳清）です。牛乳を加熱したときに表面に生じる薄い膜は、このたんぱく質です。

【レシチン】

代表的なリン脂質です。卵黄や大豆からとられ、乳化剤としてよく使われます。

【安定剤】

食の素材感・材質感の保持等に用いられます。アイスクリームの形を保つためなどに使用されています。

【キャリアオーバー】

材料として加工品を用いた場合、それに含まれている添加物のことで、最終製品では、それ自身の働きは失っています。アレルギー表示の対象となります（例：クッキーに使用されたマーガリンに含まれる乳化剤）。

【由来】

食品や原材料を、何からできているかをあらわす言葉です。