

DVDを見て、次の問いに答えてみよう。

1 食品添加物について、以下の問いに答えましょう。

- ① 私たちが日々の暮らしの中で摂取している食品添加物は、何種類くらいといわれているか。
[50種類くらい]
- ② 食品に、食品添加物を用いる理由は何か。
[**【解答例】**
食品を美味しそうに見せたり、長持ちさせたりするために用いる。]
- ③ 紀元前 6000 年頃、食品を保存するために古代エジプト人が用いていたとされるものは何か。
[岩 塩]
- ④ 豆腐を作る際、豆乳を固めるために用いられる食品添加物は何か。
[にがり]
- ⑤ ④の主成分は何か。
[塩化マグネシウム]
- ⑥ こんにゃくを作る際、こんにゃくいもを溶かした液体を固めるために用いられる食品添加物は何か。
[消石灰
(水酸化カルシウム)]
- ⑦ 食品添加物を管轄している省庁はどこか。
[厚生労働省]
- ⑧ あなたが知っている食品添加物を挙げてみよう。
[自由記述]

2 厚生労働省発表による食品添加物の分類の名称と内容を線で結びましょう。

- | | |
|------------|--|
| ① 天然香料 | 長い食習慣のなかで、古くから使用され続けてきた食品添加物。 |
| ② 指定添加物 | 動物や植物から採取し、食品に香りを付けるために使用される食品添加物。 |
| ③ 一般飲食物添加物 | 普段、食品として口にしているもので、添加物としても使用されている食品添加物。 |
| ④ 既存添加物 | 食品衛生法に基づいて、厚生労働大臣が指定した添加物。 |

月 日 曜日 年 組 番 氏名:

3 **2** の分類ではなく、役割で大きく 6 つに分けることもできる。以下の 6 つの分類について、以下の表の A~C の空欄を埋めてみましょう。

分 類	例
食品の製造、加工に必要な添加物	豆腐やこんにゃくを作る (A 凝 固) 剤 など
独特の食感を持たせる添加物	ゼリーやプリンを固め、理想的な食感にするために用いられる (イ ゲル化) 剤 など
食品の色に関わる添加物	食品に色を補う (ウ 着 色) 料 など
食品の味に関わる添加物	酸味を付ける酸味料、スクラロースやキシリトールなど甘味を付ける甘味料 など 香りを付ける (エ 香) 料もここに含まれる。
食品の (オ 栄養成分) を補う添加物	ビタミンやミネラルなど、調理や加工の段階でなくなったり、減ったりした栄養素を補うために用いられる。
食品の品質を保つ添加物	食品が腐ったり、成分が変化して食べられなくなったりするのを防ぐ、(カ 保 存) 料や酸化防止剤 など

4 食品添加物について、以下の問いに答えましょう。

- ① 食品を劣化させる大きな要素を 3 つ挙げてみよう。
[温 度] [光] [酸 素]
- ② 平成 27 年から施行された、記号や改行によって添加物を他の原材料と区別して表示することなどを定めた法律は何か。
[食品表示法]

5 この DVD を見る前と見た後で、食品添加物へのイメージはどう変わったでしょうか。

[自由記述]