

食の安全ナビ検定クイズ

～食品添加物編～

本クイズは厚生労働省の支援で開発中のものです。未完成ですので、部分または変更してご利用される際は研究代表の関澤(*)まで 予めお知らせください

* jsekizaw@tc.catv.ne.jp

質問1 次の食品のうち、食品添加物が使われているものはどれでしょうか？使われているものに○、使われていないものに×をつけなさい。

①牛乳



②炭酸飲料



③豆乳飲料

④缶入りお茶



⑥食パン



⑤アイスクリーム

⑦ラーメン



⑧とうふ



⑨プロセスチーズ



⑩プロセスハム



⑪かまぼこ



⑫福神漬



回答

①牛乳

②炭酸飲料

③豆乳飲料

④缶入りお茶



⑥食パン



⑤アイスクリーム

⑦ラーメン



⑧とうふ



⑨プロセスチーズ



⑩プロセスハム



⑪かまぼこ



⑫福神漬



質問2 食品添加物はいつ頃から使われているでしょうか？正しいもの1つに○を付けなさい。

①江戸時代()

②明治時代()

③昭和20年以降()

豆腐のかたちをつくるには凝固剤(にがり)が必要です。

正月のお節料理に欠かせない「栗きんとん」を作るときはクチナシの実の色素が使われ、和菓子の製造などにベニバナ、クチナシ、シソ、大豆、小豆、ウコン、ブドウ、米粉、ヨモギ、黒ゴマなどが着色に用いられてきました

昔ながらの梅干とは塩分が18%以上あるすっぱいしょっぱいうめぼしです

回答

- ①江戸時代(○)
- ②明治時代()
- ③昭和20年以降()



質問3 食品添加物の役割を記載したものとして間違っているもの1つに×をつけなさい。

- ①食品の嚥下を容易にする
- ②食品の嗜好性の向上
- ③栄養価の補填・強化
- ④食品の品質を保つ
- ⑤食品の製造又は加工するときに使用

回答

- ~~①~~食品の嚥下を容易にする
- ②食品の嗜好性の向上
- ③栄養価の補填・強化
- ④食品の品質を保つ
- ⑤食品の製造又は加工するときに使用



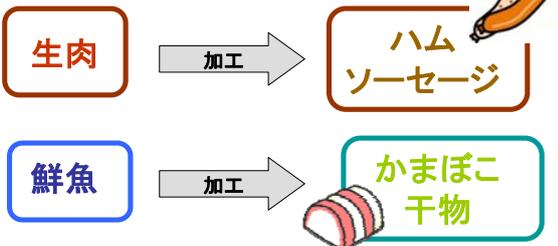
質問4 食べものを長持ちさせる方法として一般に5つの方法があります。次の方法のうち、間違っているもの1つに×を付けなさい。

- ①塩づけにする
- ②水分を少なくする(乾燥する)
- ③食品添加物を使う
- ④くん製にする
- ⑤切り身にする
- ⑥酢づけにする

食べ物を長持ちさせるには...

加工する時に、調味料・保存料・酸化防止剤等を加える

例えば...



回答

- ①塩づけにする
- ②水分を少なくする(乾燥する)
- ③食品添加物を使う
- ④くん製にする
- ~~⑤~~切り身にする
- ⑥酢づけにする



質問5 食べものの味や風味をよくする食品添加物「うま味調味料」として、間違っているもの一つに×を付けなさい。

- ①グルタミン酸 ②イノシン酸
- ③グアニル酸 ④リノレン酸

味の種類

味は甘味(甘い味)・酸味(すっぱい味)・苦味(苦い味)・塩味(しょっぱい味)・うま味(おいしい味)等からなる。

この中の、うま味を出すものに「調味料」がある。

例

- ・昆布のうま味成分・・・グルタミン酸
- ・鰹節のうま味成分・・・イノシン酸
- ・干し椎茸のうま味成分・・・グアニル酸



回答

- ①グルタミン酸 (こんぶの成分)
- ②イノシン酸 (かつおぶしの成分)
- ③グアニル酸 (干しシイタケの成分)
- ~~④リノレン酸 (しそ油の成分)~~



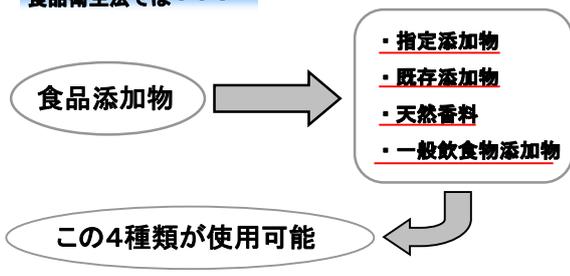
質問6 わが国では、使用できる食品添加物は大きく分けると4種類に分類されます。以下のうち分類として間違っているもの一つに×を付けなさい。

- ①指定添加物 ②特別添加物
- ③既存添加物 ④天然香料
- ⑤一般飲食物添加物

食品添加物にかかわる法律(1)

食品添加物は食品衛生法という法律で定義されている。

食品衛生法では・・・



回答

- ①指定添加物
- ~~②特別添加物~~
- ③既存添加物
- ④天然香料
- ⑤一般飲食物添加物



質問7 食品添加物は、「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)」により規格基準が規定されていますが基準として、無いもの1つに×を付けなさい。

- ①成分規格
- ②使用基準
- ③製造基準
- ④保存基準
- ⑤残留基準

食品添加物にかかわる法律(2)

食品衛生法では、食品添加物に関して決められていることがいくつかあります。

主なものは・・・

- ・用語の定義
- ・定められたもの以外の添加物の販売、製造、輸入、使用などの禁止
- ・添加物の基準、規格の制定
- ・食品や添加物に関する表示の基準の制定
- ・食品添加物公定書の作成
- ・食品衛生管理者の設置

回答

- ①成分規格
- ②使用基準
- ③製造基準
- ④保存基準
- ⑤残留基準



質問8 食品添加物は食品とともに毎日食べ続けるものであるからこそ、毎日食べ続けても安全な量(1日摂取許容量ADI)を次の計算式で決め、ADIよりさらに低い添加量が使用基準として定められている。正しい計算式1つに○を付けなさい。

食品添加物の安全性

食品添加物指定に際しての検討で要求される安全性の資料には、次のようなものがある。

主な資料は・・・

1. 毒性に関する資料
2. 体内動態に関する資料
3. 1日の摂取量に関する資料

- ・反復投与試験
- ・変異原性試験
- ・繁殖試験、催奇形性試験
- ・一般薬理
- ・発がん性試験
- ・抗原性試験

計算式

- ①食品安全委員会が動物実験で無害と確かめた量
 $(\text{無毒性量}) \times \text{安全係数} 1 / 100$
- ②食品安全委員会が動物実験で無害と確かめた量
 $(\text{無毒性量}) \times \text{安全係数} 1 / 10$
- ③食品安全委員会が動物実験で無害と確かめた量
 $(\text{無毒性量}) \times \text{安全係数} 1$

回答

① 食品安全委員会が動物実験で無害と確かめた量

$$(\text{無毒性量}) \times \text{安全係数} 1/100$$

② 食品安全委員会が動物実験で無害と確かめた量

$$(\text{無毒性量}) \times \text{安全係数} 1/10$$

③ 食品安全委員会が動物実験で無害と確かめた量

$$(\text{無毒性量}) \times \text{安全係数} 1$$