

食品添加物の着色成分分析

食品に含まれる合成着色料の分析事例

食品添加物は、保存料、着色料、香料など食品の製造過程又は加工・保存の目的で使用されます。厚生労働省は安全評価された食品添加物を「指定添加物」と定めています。

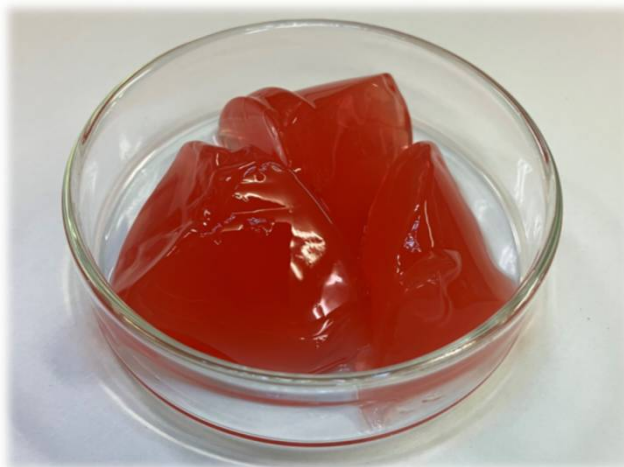
着色料は動植物等から抽出されるものと、化学的に合成されるものとに分けられます。化学的に合成された着色料のうち、指定添加物には12種類のタール色素が定められています。

弊社では、食品衛生法登録検査機関として、15年以上にわたり食品に含まれるタール色素について評価してきました。

指定添加物に分類されているタール色素

黄色4号	赤色2号	赤色104号	緑色3号
黄色5号	赤色3号	赤色105号	青色1号
	赤色40号	赤色106号	青色2号
	赤色102号		

着色成分含有製品



分析装置

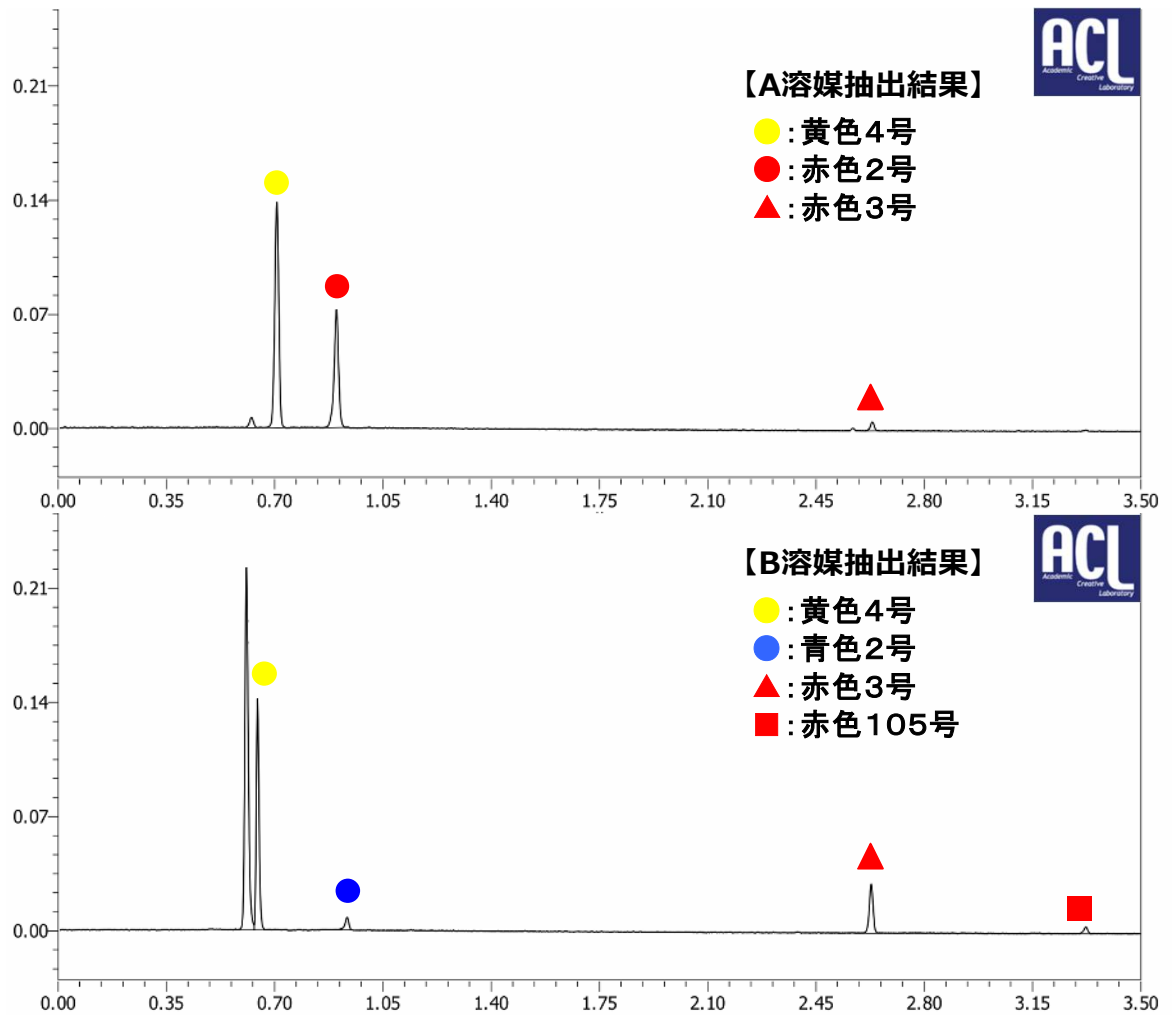
(高速液体クロマトグラフ (UPLC))



食品に含まれる合成着色料の分析事例を裏面に掲載

食品に含まれる合成着色料の分析事例

<着色成分含有製品の分析結果>



【分析結果から得られた知見と結論】

2種類の溶媒（A・B）を用いてサンプルから着色成分を抽出し、高速液体クロマトグラフ（UPLC）で測定した結果、当該製品に使用されている着色成分は、「黄色4号」、「赤色2号」、「赤色3号」、「赤色105号」および「青色2号」の5種類であることが判明しました。

食品添加物の着色成分の測定をご希望のお客様は、弊社までお問合せください。

お問い合わせ先

株式会社 分析センター URL <https://www.analysis.co.jp/>

環境評価事業部 〒131-0032 東京都墨田区東向島1丁目12番2号

TEL 03-3616-1612 FAX 03-3616-1615

会社HP

分析無料ご相談

