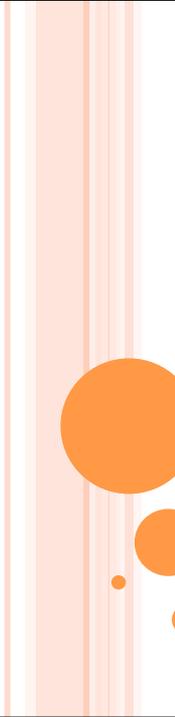
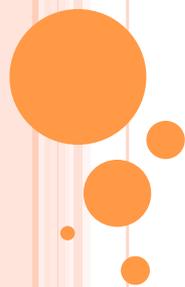


食の安全・安心シンポジウム
食品添加物と上手にお付き合い！

大阪大学 コミュニケーションデザイン・センター
八木絵香



自己紹介



みなさんのご意見を伺ってみたい
と思います。

質問です (1)

- 食品を購入する際、食品添加物が使用されているか
確認しますか？

はい or いいえ

3

質問です (2)

この食品の表示に記載している原材料のうち、食品添加物すべてに○をつけてください。

名称 洋菓子

原材料

小麦粉、卵、砂糖、水あめ、乳化油脂、植物油、加糖練乳、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、膨張剤、酸味料、アナトー色素、香料、酸化防止剤(V.E)、（原材料の一部に大豆を含む）

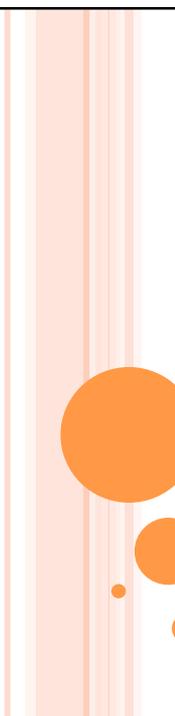
4

質問です (3)

○ あなたの食品添加物とのつきあい方について、当てはまるものに手を挙げてみてください。

1. 外食や加工食品を避けて、できるだけ食品添加物を摂らない様になっている。
2. 加工食品を購入しようとするときは、表示を見て、食品添加物の数が少ないものを選択している。
3. 自分で不要と思う食品添加物（保存料、着色料等）を摂らない様に工夫している。
4. 食品添加物の有無より、低塩や低カロリーなどの効果を優先している。
5. 特に気にしていない。
6. その他

5

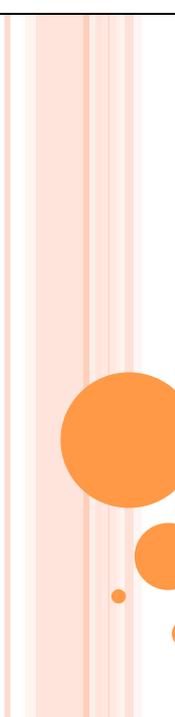


•加工食品に必要な食品添加物と不要な食品添加物とは？

•保存料を使用することで、賞味期限はどのくらい違うの？

•市販品が家庭でつくるものより腐りにくいのは、保存料が入っているから？

食品の安全性と保存料について

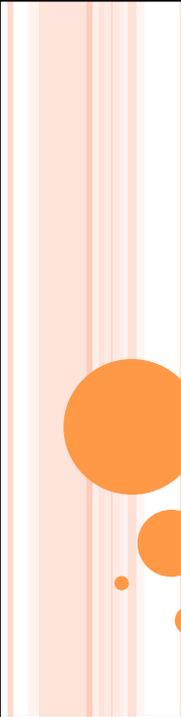


•見た目だけの問題なのに、なぜ着色料を使用するのですか？

•かき氷のシロップはなぜあんなに鮮やかな色が必要なのですか？

•天然着色料と合成着色料の違いは？

着色料について



•食品添加物の安全性はどこで確認されているのでしょうか？

•食品添加物を摂りすぎると体に影響があるって本当ですか？

•摂取し続けるとどのような影響があるのですか？

食品添加物の安全性について