

食の安全「基本のお話」

—第91回—

■イーストフードについて

11月号で、パン業界が「イーストフード、乳化剤不使用等の強調表示」が、イーストフードや乳化剤が安全面で問題があるかのような誤解を消費者に与えるおそれがあるとして、強調表示を自粛していることをお伝えしました。

今回は、イーストフードについて補足説明させていただきます。



パン作りに必要な発酵を手伝う添加物です。

パン作りには酵母(酵母菌/イースト菌)を用います。酵母が生地中で糖類をアルコールと炭酸ガスに分解し、生地がそれらにより膨らみます。これが発酵です。イーストフードは、酵母の栄養源等を目的として使用される食品添加物及びその製剤をいいます。



イーストフードの役割

イーストフードを使うと、発酵が安定し、パンの風味や香り、ボリューム感等が向上します。

①酵母が活発に働くための栄養源になります。

イーストフード=“酵母の食べ物”を与えて酵母の働きを助け、発酵を促します。

②パン作りに適した少し硬度の高い水にします。

日本の水は軟水なので、カルシウムやマグネシウムなどを補います。

③pH(酸性度)を調整します。

pHを調整することで、しっかりと膨らんだ風味のあるパンを作ることができます。



イーストフードは安全性の高い身近な成分です。

イーストフードは、塩化アンモニウム、炭酸カルシウム、塩化マグネシウム、リン酸三カルシウム等、18種類の物質を指しており、食品表示基準で一括して「イーストフード」として表記することが認められています。わかりやすいイメージで言えばミネラル類や塩類がほとんどで、人や動物、植物の中にいくらかでもあるごく一般的な元素の化合物ばかりです。

全てが厚生労働省に認可されたもので、きわめて安全性の高い身近な成分ばかりです。



例:塩化アンモニウム…

塩化アンモニウムの安全性評価は「ADI(一日許容摂取量)を設定する必要がないほど毒性が低い」とされています。また、遺伝毒性や母性毒性、催奇形性がないことも確認されています。



食品添加物は、発ガン性から急性毒性、胎児や子孫への影響まで、実験して、問題のないものだけが許可されています。

