

分類	表示例	使用目的
調味料	調味料 (〇〇)	食品の味を調えたり、補うために使用します。成分によりアミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4つのグループに分かれます。
結着補強剤	リン酸塩 (〇〇)	食肉製品の結着性や保水性を向上させるために使用します。加熱によって失われてしまうお肉の水分を保ち、食感のパサつきを抑えます。
発色剤	発色剤 (〇〇)	原料肉自身の持つ色素と結合して、加熱しても安定した桃赤色とするために使用します。また、食肉製品特有の風味を与えたり、脂肪の酸化や食中毒菌などの増殖を抑えたりする働きもあります。
乳化安定剤	カゼインナトリウム	水と油を均一に混合させる効果を持ち、原料肉と脂肪や調味液などがよく混ざり合うように使用します。
酸化防止剤	酸化防止剤 (〇〇)	食品の酸化や劣化を防いで品質を保つほか、発色剤の効果を高めて色調を安定させるなどの目的で使用します。
pH調整剤	pH調整剤	食品を適切なpH(水素イオン濃度;酸性・アルカリ性の度合)に保つために使用します。pHを調整することで微生物の増殖を抑制し保存性を高めるなどの効果があります。
日持向上剤	グリシン、酢酸Na	保存料ほどの効果はありませんが、食品の日持ちを向上させる目的で使用します。
増粘安定剤	増粘剤 (〇〇)、 増粘多糖類	水に溶けて粘りを持ち、原料肉と調味液などをよく混ぜあわせたり、結着性や保水性を向上させるために使用します。
甘味料	甘味料 (〇〇)	食品に甘みを加えます。砂糖や水あめなどの糖類の代用として、また、甘みの調整やカロリーを抑えるなどの目的で使用します。
着色料	〇〇色素、着色料 (〇〇)	食品を好ましい色調に調整するために使用します。
香辛料抽出物	香辛料抽出物	香辛料の香辛味成分を水やアルコール等で抽出したもので、風味を付けたり、強くしたりするために使用します。
くん液	くん液	くん煙成分を液体にしたもので、煙で燻した際と同じようなスモーク風味を付けたり、強くしたりするために使用します。
製造用剤	加工でん粉	でん粉本来の粘りを付けたり冷却した際に固まったりする性質を改善するために、加工を加えたもので、結着性や保水性などを高める目的で使用します。