Environ. Mutagen Res., 22: 27 - 44(2000)

資料•情報

厚生省等による食品添加物の変異原性評価データシート (昭和 54 年度~平成 10 年度分)

林 真1, 松井 道子1, 石井 健二2, 川崎 通昭2

- □ 国立医薬品食品衛生研究所・変異遺伝部 〒 158-8501 東京都世田谷区上用賀 1-18-1
- ² 日本食品添加物協会 〒 103-0012 東京都中央区日本橋堀留町 1-3-9

1. はじめに

本資料は厚生省が食品添加物の安全性再評価の一環として昭和54年度より毎年、既存の食品添加物を対象に、変異原性試験を行った結果の結論部分を表にまとめたものである。試験は指定添加物およびその他の添加物について実施され、一部は既に報告書として公表されている。

しかし何分にもデータの数が多く,個々の物質の試験結果の検索や未実施の品目の検索など調査するには困難を伴う.試験結果の結論や未検討の品目の検索にはこれら報告書のデータをデータベース化することが有用である.日本食品添加物協会は昭和60年に日本菓子BB協会の協力を得て昭和54年度から昭和58年度迄の試験について整理し,その後日本食品添加物協会によってその後のデータをまとめ平成2年に要約集を作成したが,その後の整理は行われていなかった。今回のまとめは前報では収載されていなかった平成3年度以降の試験結果も含めてデータを集大成したもので,簡潔な表により結果が一覧出来る.

試験は厚生省生活衛生局食品化学課が国立医薬品食品衛生研究所に委託し、国立医薬品食品衛生研究所が一部の試験を秋田大学医学部、名古屋市衛生研究所食品部、残留農薬研究所毒性第二部、神奈川県衛生研究所食品薬品部、食品農医薬品安全性評価センター、横浜市衛生研究所、大阪市環境科学研究所、茨城県衛生研究所に再委託する形で行われた。試験検体は日本食品添加物協会が協会会員会社を中心に協力を得て入手し提供したものである。変異原性データは昭和54年度報告分から平成10年度までの報告書における結果に基づいている(昭和54年度分報告書には昭和48年から同53年の間に厚生省がん研究班試験として実施された若干の変異原性試験も記されている)。また、平成3年度以降に関しては個別の報告書としては公表されていないが、食品化学課に提出さ

れた最終報告書よりデータを抽出した。また、東京都立 衛生研究所年報(1986年度以降)に発表されたデータも 本データベースに収載した。食品添加物としては当初化 学的合成品の指定食品添加物を中心に行われ、主な指定 食品添加物の試験が終了すると共に、いわゆる天然添加 物が試験対象になり現在は専ら天然添加物で試験が行わ れている。

現在,変異原性試験法は,試験管内試験(in vitro)である,細菌を用いる復帰突然変異試験(サルモネラ菌,大腸菌,遺伝子突然変異試験,"Ames 試験"),チャイニーズ・ハムスター培養細胞を用いる染色体異常試験("染色体異常試験"),および生体内試験(in vivo)であるマウス骨髄細胞の小核試験("小核試験")が行われている。その他,枯草菌を用いる DNA 修復試験(賀田法,DNA 損傷試験,"Rec-assay 法")や in vitro 小核試験が行われる場合がある。

本資料では試験の結果を出来るだけ単純に示すことを 意図した。実際に行われた試験は試験方法、結果の判定 基準・表記法において報告書や試験実施機関間および経 時的に若干の違いが見られるため、一連の試験を統括す る国立医薬品食品衛生研究所の変異遺伝部が中心となり データ集化の為の統一的な作成基準を定め、この基準に 従って供試検体別に原則としてプラス(陽性)またはマイ ナス(陰性)の記号で結果を記した。この基準および表の 説明は、次の「データ集作成基準および要領」を参照さ れたい。

食品添加物の変異原性試験データシートの 作成基準及び要領

(1) 対象報文

厚生省・食品化学課による食品添加物(天然添加物を含む)の 安全性再評価計画に基づき、厚生省科学研究費により実施された変異原性試験及び東京都立衛生研究所において実施され、同研究所の研究年表(1986年以降)に公表された変異原性試験報告書をデータシート作成の対象報文とする.(添付資料リスト参昭)

(2) 「変異原性試験」の欄

受付:1999年8月18日 受理:1999年8月27日

[©]日本環境変異原学会

1) Ames 試験:試験菌株及びS-9 mix 添加区分を問わず、下 記の基準により試験結果を整理し表記する。5000 µg/ml 以 上まで試験したデータもあるが,今回は 5000 μg/plate まで の結果について評価し、判定を下した.

報文の判定結果

→ データシートの結果表記

+(陽性)

「対照の2倍以上のコロニーが [対照の2倍以上のコロニーが 出現し、且つ用量依存性あり.] 出現し、且つ用量依存性あり.]

+ (疑陽性)

[対照の1.5倍以上2倍未満の コロニーが出現し, 且つ用量依 存性あり.]

- (陰性)

「対照の1.5倍未満のコロニー が出現し, 又は用量依存性な し.]

「対照の2倍未満のコロニーが 出現し,又は用量依存がないか, 最大被験量でも抗菌性なし.]

[陰性の中,最大被験量で抗菌性 なし.1

2) 染色体異常試験:検体最高濃度, S-9 mix 添加区分(昭和 61年以降は直接法に加えて S-9 mix 法も併用)を問わず、下 記の基準により試験結果を整理し表記する.

報文の判定結果

データシートの結果表記

+(陽性)

[異常細胞(主に構造, 又は倍数 体)の出現頻度が10%以上]

> 「異常細胞の出現頻度が 10% 以El

+w(弱陽性)

「陽性であるが,用量依存性不明]

±(疑陽性)

「異常細胞の出現頻度が5%以 上 10 %未満]

> 「異常細胞の出現頻度が 10 %未 満

- (陰性)

「異常細胞の出現頻度が5%未満]

構造異常倍数体が共に陽性(疑 陽性を含めず)の場合(主に、昭 和59年以前の報文について)

 $+^{P}$ [構造異常,倍数体共に陽性であ る. |

構造異常は陰性で,倍数体が陽性(疑陽性を含めず)の場合(主

[構造異常は陰性,倍数体は陽性 に、昭和59年以前の報文につい である.] て)

3) 小核試験:マウス系統,投与経路を問わず,下記の基準に より試験結果を整理し表記する.

データベースの結果表記 報文の判定結果

+(陽性)

[同左]

[PCE(多染性赤血球)1.000個 中の小核細胞(MNPCE)の出現 率が対照に比し有意に増加.(且 つ用量依存性あり.)]

- (陰性)

「PCE(多染性赤血球)1.000個 中の小核細胞(MNPCE)の出現 率に対照との有意差なし.

[同左]

4) Rec-assay 法: S-9 mix の添加区分を問わず、下記の基準 により試験結果を整理し表記する.

報文の判定結果 (プレート拡散法) データシートの結果表記

+(陽性)

[阻止帯差4mm以上, 又は阻 止帯比1.2以上で且つ阻止帯差

2 mm 以上]

+w(弱陽性)

[阻止帯差が2mm以上で4 mm 未満]

[阻止帯差が 2 mm 以上]

±(疑陽性)

「阻止帯比1.2以上で,且つ阻止 带差1 mm 以上2 mm 未満]

[阻止帯差が 2 mm 未満]

- (陰性)

[阻止帯比1.2以上で且つ阻止 帯差1mm 未満, 又は阻止帯比 1.2 未満,及び阻止帯差 2 mm 未満]

(-)(未確認陰性) [両菌株共に生育阻害なし.]

(-)[未確認陰性で抗菌性なし.]

→ データシートの結果表記への付記 報文の判定結果(液体法)

+ (陽性)

[阻止帯比が2段階以上]

[液体法では陽性である.]

+w(弱陽性)

[阻止帯比が1段階以上]

「液体法でも陰性である.]

- (陰性)

[阻止帯比が1段階以下]

(3) 「備考」の欄 被験物質の性状あるいは別名, Rec-assay の結果, in vitro 小核 試験の結果等,必要に応じて追加情報を記入する.

食品添加物の法的区分に従い以下4種類の表を作成し た:

表 1 指定添加物

表 2 既存添加物(天然添加物)

天然香料 表 3

一般飲食物添加物 表 4

なお、指定添加物(表1)の番号は現行のものと現在検 討中の(平成11年12月21日食品衛生調査会毒性・添加 物合同部会資料2)食品衛生法施行規則,表2の番号を併 記,また,既存添加物(表2)の番号は既存添加物名簿(平 成8年厚生省告示第120号)の番号を用いた。また、指定 添加物の名称は上記別表2の名称を、既存添加物の名称 は上記, 既存添加物名簿収載の名称を, また, 天然香料 基原物質および一般飲食物添加物(一般に食品として飲 食に供されている物であって添加物として使用される品 目リスト)は、「食品衛生法に基づく添加物の表示等につ いて」(平成8年5月23日厚生省生活衛生局長通知,衛 化第56号;一部改正 平成10年12月3日 生衛発第

表 1 指定添加物

新番		食品添加物		3	E 異原性試験		
号	No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
1	1.2	亜鉛塩類(硫酸亜鉛)	強化剤	— ¹⁹⁾			
2	2	亜塩素酸ナトリウム	漂白剤ほか	+2),-18)	+2)	+11)	
3	3	アジピン酸	酸味料	_21)			
4	4	亜硝酸ナトリウム	発色剤	+1),-22)	+1)	— ¹¹⁾	
5	5	L-アスコルビン酸	酸化防止剤ほか	_1, 16)	_1)		
6	6	L-アスコルビン酸ステアリン酸エステル	酸化防止剤ほか	4, 22)	_4)		
7	7	L-アスコルビン酸ナトリウム	酸化防止剤ほか	+21)			
8	7.2	L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル	酸化防止剤ほか	_23)			
9	8	L-アスパラギン酸ナトリウム	調味料ほか	_3, 23)	_3)		
10	9	アスパルテーム	甘味料	22)			
削除	10	アセチルリシノール酸メチル	ガムベース	_2, 25)	_2)		
11	11	アセト酢酸エチル	香料	3, 18)	_3)		
12	12	アセトフェノン	香料	18)			
13	13	アセトン	製造用剤	— ^{1, 23)}	+1)		
14	14	アニスアルデヒド	香料	_2, 18)	_2)		
15	15	α-アミルシンナムアルデヒド	香料	_18)			
16	16	DL-アラニン	調味料ほか	— ^{3, 23)}	— ³⁾		
17	17	亜硫酸ナトリウム(結晶)	保存料ほか	- ¹⁾	_1)		
17	18	亜硫酸ナトリウム(無水)	保存料ほか	— ¹⁸⁾			
18	19	L-アルギニンLーグルタミン酸塩	調味料ほか	— ^{4, 26)}	- ⁴⁾		
19	20	アルギン酸ナトリウム	糊料	2, 10, 24)	2)		
20	21	アルギン酸プロピレングリコールエステ ル	糊料	2, 19)	_2)		
21	22	安息香酸	保存料	_2, 17)	- ²⁾		
22	23	安息香酸ナトリウム	保存料	_1, 25)	+1)		
23	24	アントラニル酸メチル	香料	18)			
24	25	アンモニア	製造用剤	24)			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
25	26	イオノン	香料	26)			
27	28	イソオイゲノール	香料	_18)			
28	29	イソ吉草酸イソアミル	香料	3, 18)	_3)		****
29	30	イソ吉草酸エチル	香料	_3, 18)	_3)		**************************************
30	31	イソチオシアネート類	香料	25)			Ethyl isothiocyanate
31	32	イソチオシアン酸アリル	香料	18)			
32	33	L-イソロイシン	強化剤	_3, 21)	_3)		
33	34	5'-イノシン酸ニナトリウム	調味料ほか	_1, 23)	+1)		
34	34.2	イマザリル	防かび剤	26)			
35	35	インドール及びその誘導体	香料	25)			
36	36	5'-ウリジル酸ニナトリウム	調味料	1, 23)	+1)		
37	37	γ-ウンデカラクトン	香料	_3, 18)	_3)	_11)	
38	38	エステルガム	ガムベース	_2)	_2)		
39	39	エステル類	香料				
		アントラニル酸シンナミル	香料(エステル類)	— ²⁾	— ²⁾		
		カプリル酸エチル	香料(エステル類)	- ²⁾	_2)		
			香料(エステル類)		_4)		
			香料(エステル類)	_4)	_4)		
10	40		香料	2, 18)	— ^{p,2)}		
11	41		酸化防止剤	19)			

表1 指定添加物(つづき)

42 4: 44 44 45 4: 46 4: 47 4: 48 4: 49 4: 50 5: 51 5:	14 15 16 17 18 19	名称 EDTAニナトリウム エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム エルゴカルシフェロール 塩化アンモニウム 塩化カリウム	用途 酸化防止剤 酸化防止剤 酸化防止剤 強化剤	Ames試験 — ¹⁹⁾ + ²⁾ ,— ²³⁾	染色体 異常試験	小核試験	備考
44 44 44 45 44 47 48 44 49 44 50 55 51 5	14 15 16 17 18 19	エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム エルゴカルシフェロール 塩化アンモニウム	酸化防止剤 酸化防止剤	+ ²⁾ ,- ²³⁾	2)		
45 44 46 44 47 4 48 44 49 4 50 5 51 5	15 16 17 18 19	エリソルビン酸ナトリウム エルゴカルシフェロール 塩化アンモニウム	酸化防止剤		2)		
46 44 47 4 48 44 49 4 50 5 51 5	16 17 18 19 50	エルゴカルシフェロール 塩化アンモニウム		1 20)		— ¹¹⁾	
47 4 48 4 49 4 50 5 51 5	17 18 19 50	塩化アンモニウム	強化剤	1, 20)	— ¹⁾		
48 44 49 4 50 5 51 5	18 19 50			— ^{1, 26)}	_1)		
49 4 50 5 51 5	19 50	塩ルカリウ /。	膨張剤	— ^{2, 22)}	+2)	— ¹¹⁾	
50 5 51 5	50	塩ルカップム	調味料	— ²³⁾			
51 5		塩化カルシウム	豆腐用凝固剤ほか	— ^{1, 18)}	- ¹⁾		
	51	塩化第二鉄	強化剤	— ^{4, 21)}	- ⁴⁾		
52 5	- · I	塩化マグネシウム	豆腐用凝固剤ほか	_ ^{4, 5, 24)}	— ⁴⁾		
10	52	塩酸	製造用剤	22)			
53 5	53	オイゲノール	香料	2, 20)	+2)	— ¹¹⁾	
54 5	55	オクタナール	香料	20)			
55 5	56	オクタン酸エチル	香料	20)			
56 5	57	OPP Na	防かび剤	— ²⁶⁾			
56 5	57.2	OPP	防かび剤	— ^{1, 16)}	1)		
57 5	58	オレイン酸ナトリウム	被膜剤	20)	-		
58 5	_	過酸化水素	殺菌剤	1, 22)	+1)		
59 6	60	過酸化ベンゾイル(希釈過酸化ベンゾイ ル)	小麦粉処理剤	1, 18)	_1)		
60 6	61	カゼインナトリウム	製造用剤	_5, 24)	— ⁵⁾		
61 6		過硫酸アンモニウム	小麦粉処理剤	2, 18)	- ²⁾		
62 6	_	The state of the s	糊料	_4)	— ⁴⁾		
		カルボキシメチルセルローズナトリウム	糊料	_1, 19)	_1)		
	65	β-カロテン	着色料ほか	1, 19)	_1)		
		かんすい	製造用剤	_2)	— ²⁾	— ¹¹⁾	
65 6	66	ギ酸イソアミル	香料	_3, 22)	— ³⁾		
66 6	67	ギ酸ゲラニル	香料	— ²⁰⁾			
-	68	ギ酸シトロネリル	香料	_26)			
_		5'-グアニル酸ニナトリウム	調味料	_3, 23)	_3)		
70 7		クエン酸(結晶)	酸味料	_1)	— 1)		
		クエン酸(無水)	酸味料	21)			
-		クエン酸イソプロピル	酸化防止剤	19)			
		クエン酸ーカリウム	調味料ほか	_23)	10)		Rec-assay:+ ¹⁰⁾
		クエン酸三カリウム	酸味料	_23)			
	73	クエン酸カルシウム	強化剤ほか	_5, 19)	p,5)		
	75	クエン酸鉄	強化剤	_4, 21)	- ⁴⁾		
-	76	クエン酸鉄アンモニウム	強化剤	- ^{4, 21)}	- ⁴⁾		
	77	クエン酸三ナトリウム	酸味料	_1, 23)	_1)		
	78	グリシン	調味料ほか	$-^{3,25}$,[$-^{3}$]	$-^{3)},[-^{3)}]$		結晶品,〔粉末品〕
	79	グリセリン	製造用剤	- ^{2, 25)}	_2)		
	80	グリセリン脂肪酸エステル	乳化剤	_1)	_1)		
	81	グリセロリン酸カルシウム	強化剤	— ^{2, 18)}	- ²⁾		
-	82	グリチルリチン酸ニナトリウム	甘味料	_1)	+1)	-11)	
	84	グルコノデルタラクトン	酸味料	— ^{1, 21)}	— 1)		
	85	グルコン酸 (52.1% w/w液)	酸味料	_4, 21)	_4>		
		グルコン酸カリウム	酸味料		_10)		Rec-assay: -10)
	86	グルコン酸カルシウム	強化剤	5, 18)	_ ⁵⁾		
	87	グルコン酸第一鉄	強化剤ほか	_25)			

表1 指定添加物(つづき)

新番		食品添加物		3	变異原性試験		
号	No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
89	88	L−グルタミン酸	調味料	5, 25)	_ ⁵⁾	Ť ·	
90	88.2	L−グルタミン酸カリウム	調味料ほか	— ²³⁾			
92	89	L−グルタミン酸ナトリウム	調味料ほか	1, 25)	_1)	1	
94	90	ケイ皮酸	香料	— ²⁰⁾			
95	91	ケイ皮酸エチル	香料	_2, 20)	— ²⁾	1	
96	92	ケイ皮酸メチル	香料	20)			- NO.440
98	94	ゲラニオール	香料	— ^{2, 20)}	_²)		
99	95	高度サラシ粉	漂白剤ほか	+3,-26)	+3)	- ⁴⁾	
100	96	コハク酸	酸味料ほか	1, 21)	_1)		
101	97	コハク酸ーナトリウム	調味料ほか	25)			
102	98	コハク酸ニナトリウム	調味料ほか	1, 25)	_1)		
103	100	コレカルシフェロール	強化剤	_3, 26)	_3)		
104	101	コンドロイチン硫酸ナトリウム	保水剤ほか	_ 3, 20)	_3)		
105	102	酢酸イソアミル	香料	3, 20)	_3)		
106	103	酢酸エチル	香料ほか	_1, 22)	+1)	_11)	
107	104	酢酸ゲラニル	香料	20)			
108	105	酢酸シクロヘキシル	香料	20)			
109	106	酢酸シトロネリル	香料	_ 20)			
110	107	酢酸シンナミル	香料	20)			
111	108	酢酸テルピニル	香料	- ²⁰⁾			
112	109	酢酸ナトリウム(結晶)	酸味料ほか	_ ²⁾	_2)		
112	110	酢酸ナトリウム(無水)	酸味料ほか	24)			
113	111	酢酸ビニル樹脂	ガムベースほか	_3, 20)	_3)		
114	112	酢酸フェネチル	香料	— ²¹⁾			
115	113	酢酸ブチル	香料	3, 21)	_3)		
116	114	酢酸ベンジル	香料	_4, 21)	_4)		
117	115	酢酸 ーメンチル	香料	— ²¹⁾			
118	116	酢酸リナリル	香料	_21)			
119	117	サッカリン	甘味料	2, 20)	_2)		THE PARTY OF THE P
120	118	サッカリンナトリウム	甘味料	_1, 17)	+1)		
121	120	サリチル酸メチル	香料	2, 21)	2)		
122	121	酸化マグネシウム	吸着剤ほか	— ¹⁹⁾			
123	122	三二酸化鉄	着色料	4, 6, 25)	_4)	10)	Rec-assay : - 6)
124	124	次亜塩素酸ナトリウム	殺菌剤ほか	+1,-18)	+1)	— ¹¹⁾	
25	125	次亜硫酸ナトリウム	漂白剤ほか	2, 18)	— ²⁾		
26	126	シクロヘキシルプロピオン酸アリル	香料	_21)			
27	127	L-システイン塩酸塩	酸化防止剤ほか	+4.20)	+4)	_11)	
28	128	5' -シチジル酸ニナトリウム	調味料	1, 25)	+1)		
29	129	シトラール	香料	3, 4, 20)	_4, 3)	-	A PARTIE LA CALLANDA LA CALLAN
30	130	シトロネラール	香料	— ²¹⁾	5)	— ¹⁰⁾	
31	131	シトロネロール	香料	21)	-		
32	132	1, 8-シネオール	香料	— ²¹⁾			
33	133	ジフェニール	防かび剤	_1, 16)	_1)		
34	134	ジブチルヒドロキシトルエン(BHT)	酸化防止剤	16)	_1)		
35		ジベンゾイルチアミン	強化剤	5, 18)	_5)		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
36	36	ジベンゾイルチアミン塩酸塩	強化剤	_1)	_1)		
38 1	38	脂肪族高級アルコール類	香料	20)			
41 1	41	シュウ酸	製造用剤	3, 19)	_3)		
42 1	42	臭素酸カリウム	小麦粉処理剤	+1),-18)	+1)	+11)	

表1 指定添加物(つづき)

新番		食品添加物		変		/##. - -	
号	No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
143	143	DL-酒石酸	酸味料	_21)			
144	144	 L−酒石酸	酸味料	_2, 21)	_2)		d−酒石酸
146	146	L-酒石酸水素カリウム	膨張剤	2, 25)	2)		d−酒石酸水素カリ ウム
148	148	L−酒石酸ナトリウム	調味料	— ^{1, 25)}	+1)	-11)	d-酒石酸ナトリウ ム
149	149	硝酸カリウム	発酵調整剤ほか	— ^{4, 19)}	 ⁴⁾		
150	150	硝酸ナトリウム	発酵調整剤ほか	— ^{1, 19)}	+1)		
151	151	食用赤色2号	着色料	— ^{1, 24)}	+1)		
152	152	食用赤色3号	着色料	1, 24)	+1)	— ²⁾	
153	152	食用赤色40号	着色料	— ²⁶⁾			
154	153	食用赤色102号	着色料	— ^{1, 24)}	+1)	- ²⁾	
155	154	食用赤色104号	着色料	1, 24)	- ¹⁾		
156	155	食用赤色105号	着色料	— ^{1, 24)}	— ¹⁾		
157	156	食用赤色106号	着色料	— ^{1, 24)}	+ ¹⁾	- ²⁾	
158	157	食用黄色4号	着色料	— ^{1, 24)}	+1)	-11)	
159	158	食用黄色5号	着色料	— ^{1, 24)}	+1)		
160	159	食用緑色3号	着色料	(-1), -24	[-1)]	— ²⁾	〔高純度品〕
161	160	食用青色1号	着色料	-1, 24)	+1)		
162	161	食用青色2号	着色料	_1, 24)	p,1)		
163	162	ショ糖脂肪酸エステル	乳化剤	1, 26)	— 1)		
164	163	シリコーン樹脂	消ほう剤	— ²⁾	_ ²⁾		
165	164	シンナミルアルコール	香料	22)			
166	165	シンナムアルデヒド	香料	+3,-20)	+3)	— ¹¹⁾	
167	165.2	水酸化カリウム	製造用剤	23)			
168	166	水酸化カルシウム	製造用剤ほか	_5, 20)	_ ⁵⁾		
169	167	水酸化ナトリウム	製造用剤	— ²²⁾			
171	169	ステアロイル乳酸カルシウム	乳化剤	— ³⁾	- ³⁾		
172	170	ソルビタン脂肪酸エステル	乳化剤	— ^{1, 26)}	— 1)		
173	171	D-ソルビトール	甘味料ほか	-1,17),(-1)	-1,(-1)		[D-ソルビットWP]
174	172	ソルビン酸	保存料	- ^{2, 22)}	- ²⁾	i	
175	173	ソルビン酸カリウム	保存料	-1, 17)	+ ¹⁾		
176	174	炭酸アンモニウム	製造用剤ほか	— ²⁵⁾			
177	175	炭酸カリウム(無水)	製造用剤ほか	— ^{4, 25)}	— ⁴⁾		
178	176	炭酸カルシウム	製造用剤ほか	— ¹⁸⁾			
179	177	炭酸水素アンモニウム	膨張剤ほか	_4, 25)	- ⁽⁴⁾		
180	178	炭酸水素ナトリウム	膨張剤ほか	2, 25)	- ²⁾		
181	179	炭酸ナトリウム(結晶)	製造用剤	_3)	_³)		
181	180	炭酸ナトリウム(無水)	製造用剤	25)			
182	181	炭酸マグネシウム	製造用剤	5, 19)	- ⁵⁾		
183	182	チアベンダゾール(TBZ)	防かび剤	_1, 16)	— ^{p,1)}		
184	183	チアミン塩酸塩	強化剤	_2, 17)	- ²⁾		·
185	184	チアミン硝酸塩	強化剤	5, 21)	_5)		
186	185	チアミンセチル硫酸塩	強化剤	_1)	— 1)		
188	187	チアミンナフタレン-1, 5-ジスルホン酸 塩	強化剤	_2)	2)	. 4	
189	190	チアミンラウリル硫酸塩	強化剤ほか	_2)	_2)		
192	 	L-テアニン	調味料ほか	4, 25)	_4)		
193		デカナール	香料	3, 22)	_3)		

表1 指定添加物(つづき)

新番	<u> </u>	食品添加物	*	3	5異原性試験		
号	No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
194	195	デカノール	香料	22)			
195	196	デカン酸エチル	香料	_22)			
196	197	鉄クロロフィリンナトリウム	着色料	_1)	— ¹⁾		
削除	198	デヒドロ酢酸	保存料	2, 22)	— ²⁾		
197	199	デヒドロ酢酸ナトリウム	保存料	_1, 17)	+1)	+11)	
198		テルピネオール	香料	— ²²⁾			
200	202	デンプングリコール酸ナトリウム	糊料	_3)	- ³⁾		
201	203	デンプンリン酸エステルナトリウム	糊料	_3)	- ³⁾		
202	204	銅塩類(グルコン酸銅)	強化剤	— ¹⁹⁾			
202		銅塩類(硫酸銅)	強化剤	19)			
203		銅クロロフィリンナトリウム	着色料	— ^{1, 19)}	— ¹⁾		
204	206	銅クロロフィル	着色料	— ¹⁾	— ¹⁾		
205	207	dl-α-トコフェロール	酸化防止剤	— ^{1, 16)}	— ¹⁾		
206		DL-トリプトファン	強化剤ほか	2, 21)	_ ²⁾		
207		L-トリプトファン	強化剤ほか	- ^{2, 21)}	_2)		
208	210	DL-トレオニン	強化剤ほか	_2, 21)	_ ²⁾		
209	211	L-トレオニン	強化剤ほか	- ^{2, 21)}	— ²⁾		
210	212	ナトリウムメトキシド	製造用剤	— ²⁰⁾ .			
211	213	ニコチン酸	強化剤ほか	_3, 17)	— ³⁾	— ¹¹⁾	
212	214	ニコチン酸アミド	強化剤ほか	- ^{2, 17)}	_2)		
213	215	二酸化硫黄	保存料ほか				
214	216	二酸化塩素	小麦粉処理剤	[+4)], (-4)	[-4),(-p,4)	+11)	[液剤],(粉剤)
215	217	二酸化ケイ素	製造用剤	26)			
217	219	二酸化チタン	着色料	— ²⁵⁾			W
218	220	乳酸	酸味料	-3, 24), (-3)	-3, (-3)		ガラス容器入り, 〔ポリ容器入り〕
219	221	乳酸カルシウム	強化剤	— ¹⁹⁾			
220	222	乳酸鉄	強化剤	$-^{10,24},+^{5}$	+ ⁵⁾	— ⁹⁾	
221	223	乳酸ナトリウム	酸味料ほか	4 25)	- ⁴⁾		
222	224	γ-ノナラクトン	香料	— ²²⁾			
223	225	ノルビキシンカリウム	着色料	_1)	_1)		
224	226	ノルビキシンナトリウム	着色料	_1)	_1)		
225	227	バニリン	香料	_2, 22)	_2)		
226	228	パラオキシ安息香酸イソブチル	保存料	_1, 22)	_1)		
227	229	パラオキシ安息香酸イソプロピル	保存料	1, 22)	_1)		
228	230	パラオキシ安息香酸エチル	保存料	1, 22)	+1)		
229	231	パラオキシ安息香酸ブチル	保存料	1, 16)	_1)		
230		パラオキシ安息香酸プロピル	保存料	— ²²⁾			
231	233	パラメチルアセトフェノン	香料	_22)			
232	234	L-バリン	強化剤ほか	_3, 24)	_3)		
233	235	パントテン酸カルシウム	強化剤	_3, 18)	_3)		
234	236	パントテン酸ナトリウム	強化剤	_5, 17)	_5)		
235	237	L-ヒスチジン塩酸塩	強化剤	5)	_5)		
237	239	ビタミンA	強化剤	26)			Retinol
238	240	ビタミンA脂肪酸エステル	強化剤	[-1)]	[-1)]	[-11)	〔油性〕
239		ヒドロキシシトロネラール	香料	_26)		- 1	
241		ピペロナール	香料	+22)			
(4)	,						

表1 指定添加物(つづき)

新番		食品添加物	☆1 1日足标加10(異原性試験		
号	No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
243	245	氷酢酸	酸味料	— ^{4, 23)}	_4)		
244	246	ピリドキシン塩酸塩	強化剤	2, 17)	_2)		
245	247	ピロ亜硫酸カリウム	保存料ほか	1, 18)	_1)		
246	248	ピロ亜硫酸ナトリウム	保存料ほか	_3, 25)	_3)		
247	249	ピロリン酸四カリウム	製造用剤	_ ²¹⁾			
248	250	ピロリン酸二水素カルシウム	強化剤ほか	26)			
249	251	ピロリン酸二水素ニナトリウム	製造用剤	4, 26)	- ⁴⁾		
250	253	ピロリン酸第二鉄	強化剤ほか	_4, 17)	- ⁴⁾		
251	255	ピロリン酸四ナトリウム(無水)	品質改良剤ほか	5, 21)	— ⁵⁾		
252	256	L-フェニルアラニン	強化剤ほか	_2, 24)	— ²⁾		
253	257	フェニル酢酸イソアミル	香料	22)			
254	258	フェニル酢酸イソブチル	香料	— ²⁵⁾			
255	259	フェニル酢酸エチル	香料	_2, 22)	_2)	1	
258	262	ブチルヒドロキシアニソール(BHA)	酸化防止剤	— ^{1, 16)}	_1)	_3)	
259	263	フマル酸	酸味料	- ^{4, 23)}	_4)	<u> </u>	
260	264	フマル酸ーナトリウム	酸味料	5, 25)	<u>·</u> 5)		
261	265	フルフラール及びその誘導体	香料	23)		i	
262	266	プロピオン酸	香料ほか	22)			
263	267	プロピオン酸イソアミル	香料	3, 22)	_3)		
264	268	プロピオン酸エチル	香料	_3, 22)	_3)		
265	269	プロピオン酸カルシウム	保存料	2, 22)	_2)		
266	270	プロピオン酸ナトリウム	保存料	_1, 17)	1)		
267	271	プロピオン酸ベンジル	香料	22)		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
268	272	プロピレングリコール	品質保持剤ほか	1, 20)	+1)	_11)	
269	273	プロピレングリコール脂肪酸エステル	乳化剤	2, 26)	_2)		
270	274	ヘキサン酸	香料	_18)		†	
271	⊢—	ヘキサン酸アリル	香料	_23)		 	
272	-	ヘキサン酸エチル	香料	23)			
273		ヘプタン酸エチル	香料	18)		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
274		ーペリルアルデヒド	香料	3, 25)	+3)	_11)	
275	279	ベンジルアルコール	香料	3, 23)	_3)	_11)	
276	280	ベンズアルデヒド	香料	_23)			
		没食子酸プロピル	酸化防止剤	- ¹⁾ ,+ ¹⁹⁾	+1)	<u> </u>	
280		ポリアクリル酸ナトリウム	糊料ほか	2, 19)	2)		
281	_	ポリイソブチレン	ガムベース	_3)	3)	<u> </u>	
283		ポリブテン	ガムベース	4, 26)	_4)		
284		ポリリン酸カリウム	製造用剤	26)			
285		ポリリン酸ナトリウム	製造用剤	- ^{5, 21)} ,[$-$ ³⁾],	$-5^{(5)},(-3)$		〔トリポリリン酸ナト リウム〕
286	290	d-ボルネオール	香料	_23)			
287	291	マルトール	香料	- ⁴⁾ ,+ ²³⁾	+4)	+11)	
288		D-マンニトール	粘着防止剤ほか	3, 19)	_3)	†	
289		メタリン酸カリウム	製造用剤	_2, 21)	2)	†	-
290		メタリン酸ナトリウム	製造用剤	_3, 21)	_3)		
291		フレーメチオニン	強化剤ほか	24)			
292		L-メチオニン	強化剤	24)			
293		N-メチルアントラニル酸メチル	香料	23)		-	
294		メチルセルロース	糊料ほか	3, 5, 20)	3)		
295	$\overline{}$	メチルβ-ナフチルケトン	香料				
200	200	- 1 10 1 - 1 10 11 -	== 1 ⁻¹		l	L	l

表1 指定添加物(つづき)

新番		食品添加物	変異原性試験			T 1	
号	No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
296	300	メチルヘスペリジン	強化剤	_3, 18)	_3)		Vitamin P
297 3	301	dl-メントール	香料	1, 26)	- ¹⁾		
298 3	302	トメントール	香料	_4, 23)	- ⁴⁾		
299 3	303	モルホリン脂肪酸塩	被膜剤	_2)	— ²⁾		
300 3	304	葉酸	強化剤	5, 17)	— ⁵⁾		
301 3	305	酪酸	香料	3, 23)	_ ³⁾		
302 3	306	酪酸イソアミル	香料	_3, 4, 23)	_3,4)		
303 3	307	酪酸エチル	香料	3, 4, 23)	_3,4)		
304 3	308	酪酸シクロヘキシル	香料	23)			
305	309	酪酸ブチル	香料	_23)			
307 3	311	L-リシンL-アスパラギン酸塩	強化剤ほか	— ⁵⁾	— ⁵⁾		
308 3	312	L-リシン塩酸塩	強化剤ほか	5, 24)	- ⁵⁾		
309 3	313	L-リシンLーグルタミン酸塩	強化剤ほか				
310 3	314	リナロオール	香料	3, 23)	— 3)		
312 3	316	5'-リボヌクレオチドニナトリウム	調味料	_3)	_3)		
313	317	リボフラビン	強化剤ほか	1, 6, 17)	+1)	— ¹¹⁾	Rec-assay :6)
314 3	318	リボフラビン酪酸エステル	強化剤ほか	— ^{4, 24)}	- ⁴⁾		
315 3	319	リボフラビン5'-リン酸エステルナトリウ ム	強化剤ほか	- ^{3, 24)} ,+ ⁵⁾	_3)	_9)	
316 3	320	硫酸	製造用剤	22)			
317 3	321	硫酸アルミニウムアンモニウム	膨張剤ほか	— ²⁰⁾			
318 3	323	硫酸アルミニウムカリウム	膨張剤ほか	3, 20)	3)		
319 3	325	硫酸アンモニウム	製造用剤	_24)			
320 3	326	硫酸カルシウム	豆腐用凝固剤ほか	19)			
321 3	327	硫酸第一鉄(乾燥)	強化剤ほか	3, 25)	+3)	— ¹¹⁾	
322 3	329	硫酸ナトリウム	製造用剤	— ²⁴⁾			-
323 3	330	硫酸マグネシウム	豆腐用凝固剤ほか	-3,24,[-3]	-3,[-3]		〔乾燥〕
324 3	331	DL-リンゴ酸	酸味料	2, 23)	2)		
325 3	332	DL-リンゴ酸ナトリウム	酸味料ほか	— ^{4, 25)}	— ⁴⁾		
326 3		リン酸	酸味料	— ²⁴⁾			
327 3		リン酸三カリウム	製造用剤	25)			
		リン酸三カルシウム	製造用剤ほか	19)			
		リン酸水素ニアンモニウム	製造用剤	— ²⁴⁾			
330 3	337	リン酸二水素アンモニウム	製造用剤	5, 24)	+ ⁵⁾	— ⁹⁾	
331 3	338	リン酸水素ニカリウム	製造用剤	— ²⁵⁾			
332 3	339	リン酸二水素カリウム	製造用剤	_24)			
333 3	340	リン酸一水素カルシウム	製造用剤	5, 18)	_ ⁵⁾		
334 3	341	リン酸二水素カルシウム	製造用剤	_3, 20)	— ³⁾		
335 3	342	リン酸水素ニナトリウム(結晶)	製造用剤	_3)	— ³⁾		
335 3	343	リン酸水素ニナトリウム(無水)	製造用剤	25)			
336 3	345	リン酸ニ水素ナトリウム(無水)	製造用剤	24)			
337 3	346	リン酸三ナトリウム(結晶)	製造用剤	25)			

結果の表記に関してはデータシートの作成基準及び要領を参照

表 2 既存添加物(天然添加物)

	食品添加物			変異原性試験	/## -##.	
No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
4	アカネ色素	着色料	+6)		— ⁸⁾	Rec-assay(液体法):一 ⁶⁾
9	アシラーゼ	酵素	+6)	— ⁷⁾	_15)	Rec-assay : - 6)
12	L-アスパラギン酸	強化剤	8)	— 8)		
15	N-アセチルグルコサミン	甘味料				Rec-assay : —
19	アナトー色素	着色料	1, 19)	— ¹⁾		
22	α-アミラーゼ	酵素	6)	— ⁵⁾		Rec-assay : — ⁶⁾
23	β-アミラーゼ	酵素	6>			Rec-assay : + ⁶⁾
24	アーモンドガム (セドウガム)	増粘安定剤	— ⁶⁾			Rec-assay : — ⁶⁾
26	アラビアガム	増粘安定剤	— ⁹⁾	— ⁹⁾		Rec-assay : -9)
31	アルギン酸	増粘安定剤	$-^{10)},+^{9)}$	+9)	_10)	Rec-assay : -9)
39	イタコン酸	酸味料	_	_		Rec-assay : -
43	イヌリン型ポリフラクタン	製造用剤				
48	ウコン色素(クルクミン)	着色料	1	+ ¹⁾		
58	エルウィニアミツエンシスガム	増粘安定剤	— ¹⁴⁾	_14)		Rec-assay: -14)
59	エレミ樹脂	増粘安定剤	— ¹⁴⁾	— ¹⁴⁾		Rec-assay: -14)
73	オリゴガラクチュロン酸	製造用剤	29)		$(-)^{30)}$	(in vivo CA)
75	γ-オリザノール	酸化防止剤	_	_	1	Rec-assay : —
77	オレンジ色素	着色料	_	+	<u> </u>	in vitro MM : —
80	カオリン(白陶土)	製造用剤	— ²⁶⁾			
81	カカオ色素	着色料	+2,8,-8,27)	+1, 2, 8)	+6)	Rec-assay: -8,+8) (in vivo CA)
83	カキ色素	着色料		+7)	— ¹⁰⁾	
88	活性炭	製造用剤	26)			
91	カテキン	酸化防止剤	+	+	_	in vitro MM : +
92	カードラン	増粘安定剤ほか	_	_		Rec-assay : — in vitro MM : —
94	カフェイン(抽出物)	苦味料等	_6)	+1)		Rec-assay: +6)
95	カラギナン	増粘安定剤	— ⁹⁾	— ⁹⁾		Rec-assay: -9)
98	カラシ抽出物	製造用剤	— ²⁹⁾			
99	カラメル I	製造用剤		+1)		
103	カラヤガム	增粘安定剤	8)	— ⁸⁾		Rec-assay : -8)
104	カルナウバロウ	ガムベース	8)	_8)		Rec-assay : -8)
104	カルナウバワックス					カルナバロウ
106	カロブ色素	着色料	6)	— 4)		Rec-assay: -6)
107	カロブビーンガム (ローカスト ビーンガム)	増粘安定剤	9)	_ ₉₎		Rec-assay: — ⁹⁾
110	カンゾウ抽出物	甘味料	— ²⁾	$+^{2)},(-^{7)}]$	— ⁹⁾	〔甘草色素〕
111	カンゾウ油性抽出物	酸化防止剤				Rec-assay: +
112	カンデリラロウ	ガムベース	_10)	- ¹⁰⁾		Rec-assay: -10)
113	キサンタンガム	増粘安定剤	9)	— ⁹⁾		Rec-assay: -9)
115	D-キシロース	甘味料	2, 14, 17)	_2, 14)		Rec-assay : -14)
118	キチン	増粘安定剤			-	in vitro MM : —
120	キトサン	増粘安定剤ほか		_	T	Rec-assay: -
123	魚鱗箔	着色料		Ī-	_	
124	キラヤ抽出物	乳化剤	_	_		Rec-assay : -
127	グァーガム	増粘安定剤	9)	_9)		Rec-assay: -9)

表 2 既存添加物(天然添加物)(つづき)

	食品添加物		你加扬(人杰你加	変異原性試験		
No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
129	グアヤク脂	酸化防止剤	— ¹⁹⁾			
130	グアヤク樹脂	ガムベース	<u> </u>	1_		Rec-assay : -
133	クサギ色素	着色料	_	1-	 	-
134	クチナシ青色素	着色料	+6,-2)	2>	13, 14)	Rec-assay: -6)
135	クチナシ赤色素	着色料		+7)	— ¹³⁾	,
136	クチナシ黄色素	着色料	— 6)	_6)	— ¹⁰⁾	Rec-assay:6)
139	グッタペルカ	ガムベース	— ¹⁵⁾	15)	-	Rec-assay: -15)
144	グルコアミラーゼ	酵素	— ⁶⁾	3)	⁶⁾	Rec-assay: -6)
150	グルコースイソメラーゼ	酵素	+12)	_12)		Rec-assay: -12)
155	クーロー色素	着色料	+	<u> </u>	1-	
156	クローブ抽出物	酸化防止剤	_	_	1-	Rec-assay: +
158	クロロフィル	着色料	_6)	_1)		Rec-assay: -6)
160	くん液	製造用剤	+6,-6,29)	- ⁵⁾ ,+ ⁵⁾	$-9, (-)^{30}$	Rec-assay : - ⁶⁾ , + ⁶) (<i>in vivo</i> CA)
161	ケイソウ土(〔A1〕, {A2})	製造用剤	— ¹⁹⁾			
164	ゲンチアナ抽出物	苦味料等	+12)	— ¹²⁾	_13)	Rec-assay : -12)
166	コウジ酸	製造用剤	+, + ²⁹⁾	_	-,(-) ³⁰⁾	in vitro MM : — (in vivo GA)
167	香辛料抽出物	苦味料等				
167-08	オールスパイス	苦味料等			— ⁷⁾	
167-09	オレガノ	苦味料等	_6)		13)	Rec-assay: +6)
167-15	カルダモン	苦味料等	— ⁶⁾		— ¹²⁾	Rec-assay: +6)
167-18	キャラウェー	苦味料等	_12)	+12)	— ¹⁵⁾	Rec-assay: +12)
167-20	クミン	苦味料等	— ⁶⁾	— ⁴⁾	— 8)	Rec-assay: +6)
167-22	クローブ	苦味料等	⁶⁾	- ⁴⁾	_10)	Rec-assay : + 6)
167-25	コショウ(ペッパー油)	苦味料等	— ⁶⁾		_8)	Rec-assay: +6)
167-27	コリアンダー	苦味料等	_6)	_4)	_8)	Rec-assay: +6)
167-30	サボリー(セイボリー油)	苦味料等	_10)	+10)	— ¹³⁾	Rec-assay: +10)
167-31	サルビア(セージ油)	苦味料等	— ⁶⁾	_4)	_8)	Rec-assay: +6)
167-32	サンショウ	苦味料等		+ ^{p,3)}	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
167-33	シソ	苦味料等	6)	_4)	— 8)	Rec-assay: +6)
167-37	ショウガ	苦味料等	6)	_3)	_8)	Rec-assay: +6)
167-38	スターアニス	苦味料等	_10)	+10)	15)	Rec-assay:+ ¹⁰⁾ スターアニス香料
167-40	セイヨウワサビ(マスタード)	苦味料等	— ⁶⁾	p,4)		Rec-assay: + ⁶⁾
167-43	タイム	苦味料等	_6)	_4)	_10)	Rec-assay: + 6)
167-49	デイル	苦味料等	_10)	+10)	— ¹⁴⁾	Rec-assay: +10)
167–50	トウガラシ	苦味料等	- ⁶⁾ ,[- ²⁾]	[-2)]	[-10)]	Rec-assay:一 ⁶⁾ [カプサイシン]
167-51	ナツメグ	苦味料等	_ ₆₎	_4)	10)	Rec-assay:+ ⁶⁾ メース油, Rec-assay:+
167-55	ニンニク(ガーリック油)	苦味料等	6)	_p,3)	_8)	Rec-assay: -6)
167–56	バジル	苦味料等		+		バジル精油 Rec-assay:+
167–62	フェネグリーク	苦味料等	(+ ⁶⁾)		8)	〔Rec-assay:一 ⁶⁾ 〕,〔フェネグ リーク油〕

表 2 既存添加物(天然添加物)(つづき)

	食品添加物			変異原性試験		
No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
167-65	マジョラム	苦味料等	15)	— ¹⁵⁾		Rec-assay: +15)
167-71	ローズマリー	苦味料等	— ¹²⁾	_12)		Rec-assay : + 12)
167-72	ローレル	苦味料等	- ⁶⁾			Rec-assay: + ⁶⁾
174	酵素処理ルチン(抽出物)	酸化防止剤	+	+	_	Rec-assay : —
175	酵素処理レシチン	乳化剤	_	_		Rec-assay : —
176	酵素分解カンゾウ	甘味料	_	_		Rec-assay : +
181	コウリャン色素	着色料	_6)	+ ⁵⁾	— ⁹⁾	Rec-assay(液体法):一 ⁶⁾
182	コチニール色素	着色料		+1)	— ⁹⁾	
189	ゴマ油抽出物	酸化防止剤	_	_		Rec-assay : +
194	コメヌカロウ	ガムベース	_10)	10)		Rec-assay: -10)
195	サイリウムシードガム	増粘安定剤	_	<u> </u>		Rec-assay : —
198	サバクヨモギシードガム	増粘安定剤ほか		1-	_	
199	酸性白土	製造用剤	— ¹⁹⁾			
203	シアナツト色素	着色料	— ¹⁰⁾	— ¹⁰⁾		Rec-assay: -10)
205	シェラツク	光沢剤ほか	_2)	- ²⁾	13)	
207	ジェランガム	増粘安定剤	_	_		Rec-assay : -
209	シクロデキストリン	製造用剤	2)	_2)	_	
213	シソ抽出物(シソ色素)	製造用剤	-,- ⁶⁾	-,+ ³⁾	_,_ ⁶⁾	Rec-assay : - 6)
214	シタン色素(サンダルウッドオイル)	着色料		-,- ^{p,7)}		in vitro MM : —
218	焼成カルシウム	強化剤	_8)	_8)		Rec-assay: -8)
			14 07)	14)		Rec-assay: -14)
223	しらこたん白抽出物	保存料	- ^{14, 27)}	- ¹⁴⁾	$(-)^{28)}$	(in vivo CA)
227	ステビア抽出物	甘味料		$(+^{1)}), [-^{1)}]$		(50%品),[85%品]
230	スピルリナ色素	着色料	[-6)], $-27)$	_7)	-,(-) ²⁸⁾	Rec-assay : [ー ⁶⁾], [スピルリ ナ青色素], (<i>in vivo</i> CA)
234	セイヨウワサビ抽出物	製造用剤	-,- ²⁹⁾	+P	$-,(-)^{30)}$	(in vivo CA)
239	セージ抽出物	酸化防止剤	_	_	_	Rec-assay: —
244	セルラーゼ	酵素	- ²⁾	+2)	- ^{12, 15)}	Rec-assay: -6)
251	ダイズサポニン	乳化剤	_	+		in vitro MM : —
253	タウマチン	甘味料	6)	— ⁷⁾		Rec-assay : - 6)
254	タウリン(抽出物)	調味料	8)	_8)		Rec-assay: -8)
256	タマネギ色素	着色料	+	_	-	in vitro MM : -
257	タマリンド色素	着色料	-,- ²⁷⁾	_	_	Rec-assay : + in vitro MM :
258	タマリンドシードガム	増粘安定剤	-	_7)		Rec-assay: -
259	タラガム	増粘安定剤	-	ļ <u> —</u>		Rec-assay : -
260	タルク	製造用剤ほか	15, 19)	+15)	 -	Rec-assay: -15)
264	タンニン(抽出物)	製造用剤	8. 29)	+8)	$(-)^{30)}$	タンニン酸、Rec assay:+ ⁸⁾ (<i>in vivo</i> CA)
265	ダンマル樹脂	ガムベースほか		_	_	
266	チクル	ガムベース	15)	15)	_	Rec-assay: -15)
270	チャ抽出物	製造用剤ほか	+14),-29),	+14)	-15, (-) ^{30),}	Rec-assay: + ¹⁴⁾ (in vivo CA)
274	ツヤプリシン(抽出物)	保存料	— ¹⁴⁾ ,— ²⁷⁾	+14)	-,(-) ²⁸⁾	ヒノキチオール、(in vivo CA) Rec-assay:+ ¹⁴⁾
275	5' -デアミナーゼ	酵素	_6)	5)		Rec-assay:6)
	1- // -	12.45	<u> </u>	L	1	1

表2 既存添加物(天然添加物)(つづき)

	食品添加物	DC = -7,013 13.	が (大然添加	変異原性試験		
No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
281	デュナリエラカロテン	着色料など	_	<u> </u>		Rec-assay : -
286	トウガラシ色素	着色料	— ⁶⁾			Rec-assay: -6)
289	トウモロコシ色素(コーン色素)	着色料	+6)			Rec-assay: -6)
291	トコトリエノール	酸化防止剤		_	_	
292	d-α-トコフェロール (抽出トコ フェロール)	酸化防止剤	_6)	_7)	10)	Rec-assay: — ⁶⁾
297	トラガントガム	增粘安定剤	6)		— ¹⁰⁾	Rec-assay: -6)
305	トロロアオイ	增粘安定剤	— ⁶⁾	— ⁷⁾		Rec-assay:6)
308	納豆菌ガム	増粘安定剤	_	_	-	in vitro MM : —
312	ナリンジナーゼ	酵素	_6)	— ⁷⁾		Rec-assay: -6)
313	ナリンジン	苦味料等	_6)	_3)	_15)	Rec-assay: -6)
314	ニガキ抽出物	苦味料等	_	_	1-	
321	ニンジンカロテン(ニンジン色素	着色料	_10)	_10)		Rec-assay: -10)
324	ノルジヒドログアヤレチツク酸	酸化防止剤	22)			
325	ばい煎コメヌカ抽出物	製造用剤	-		-	
330	パパイン	酵素	_6)	_3)	_6)	Rec-assay: -6)
332	パーム油カロテン	着色料ほか	+	+	_	Rec-assay : — in vitro MM : +
341	微小繊維セルローズ	増粘安定剤	_	1_		Rec-assay : -
344	ビートレッド	着色料	+2)	_2)	_ ⁹⁾	Rec-assay: -6)
350	氷核菌細胞質液	製造用剤			_	
353	ファーセレラン	増粘安定剤	9)	9)		Rec-assay: -9)
355	ファフィア色素	着色料			_	into accay.
358	フィチン酸	製造用剤	[-2)]	[-2)]	_10)	[50%水溶液]
361	フェルラ酸	酸化防止剤		_	<u> </u>	
362	フクロノリ抽出物	増粘安定剤	_	_	<u></u>	
365	ブドウ果皮色素	着色料	+6,-2)	+2)	_13)6)	Rec-assay: -6)
373	プルラン	増粘安定剤ほか		-, - ⁷⁾	_10)	Rec-assay(液体法): - 6)
374		酵素	_6)	_5)		Rec-assay: -6)
383	ペカンナッツ色素	着色料	_	p	_	nec assay.
384	ヘキサン	製造用剤	1, 23)	_p,1)		
385		酵素	6)	_5)	15)	Rec-assay : 6)
386	ペクチン	增 粘安定剤	9)	_9)	<u> </u>	Rec-assay: -9)
387	ペクチン分解物	保存料	+,-27)	+	-,(-) ²⁸⁾	Rec-assay: -, (in vivo CA), in vitro MM: -
390	ヘスペリジン	強化剤		_	-	Rec-assay: -
393	ベニコウジ黄色素	着色料				Rec-assay : -
394		着色料	+6,-27)	_1)	$-^{13}$, $(-)^{28)}$	Rec-assay: - 6), Rec- assay: +, (in vivo CA)
396	ベニバナ赤色素	着色料		+		Rec-assay: -
397	ベニバナ黄色素	着色料	$-{}^{6)}_{,}[+{}^{6)}_{,}$	_ ₁₎	_14)	Rec-assay:一 ⁶⁾ 〔粉末品〕
403	ヘマトコッカス藻色素	着色料	_	_	_	
405		強化剤		 -		Rec-assay : —
408	ベントナイト	製造用剤	— ¹⁹⁾			-
411	ホコッシ抽出物	製造用剤		+	 	
711	ハコノノ油山が	衣坦川川		т'		

表 2 既存添加物(天然添加物)(つづき)

	食品添加物	-		変異原性試験		
No	名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
414	没食子酸	酸化防止剤	_	+7)		Rec-assay: +
418	ε −ポリリシン	保存料	— ^{14, 27)}	_14)	-,(-) ²⁸⁾	Rec-assay : — ¹⁴⁾ (<i>in vivo</i> CA)
425	マリーゴールド色素	着色料	_	_		Rec-assay : — in vitro MM : —
428	未焼成カルシウム	強化剤	8)	8)		Rec-assay : - ⁸⁾
429	ミカン種子抽出物(柑橘種子抽 出物)	製造用剤	— ¹⁴⁾	- ¹⁴⁾	_	Rec-assay : + ¹⁴⁾
429	ミカン種子抽出物	製造用剤			_	
431	ミツロウ	ガムベース	10)	+ ¹⁰⁾	$-^{13)}, -^{15)}$	Rec-assay : — ¹⁰⁾
435	ムラサキトウモロコシ色素	着色料	+,-27)	_		Rec-assay :
442	モウソウチク乾留物	製造用剤	— ²⁹⁾		$(-)^{30)}$	(in vivo CA)
444	モウソウチク抽出物	製造用剤	-,- ²⁹⁾		$-,(-)^{30)}$	(in vivo CA)
452	モリン	酸化防止剤	+	+	<u>-</u>	
457	ユッカフォーム抽出物	乳化剤ほか	-,- ²⁹⁾	_	30)	Rec-assay : + (<i>in vivo</i> CA)
459	ラカンカ抽出物	甘味料		- ⁷⁾	— ¹⁴⁾	
462	ラック色素	着色料	_27)	+ ¹⁾ , (+ ¹⁾)	$-9, (-)^{28)}$	〔ラッカイン酸・液〕 (<i>in vivo</i> CA)
463	ラノリン	光沢剤	_	_		Rec−assay : — in vitro MM : —
466	卵黄レシチン	乳化剤	— ²⁶⁾			
468	リゾチーム	酵素	— ⁶⁾	- ³⁾		Rec-assay : - 6)
472	流動パラフィン	製造用剤	- ²⁶⁾			
475	ルチン酵素分解物	酸化防止剤		+1, 11)	— ¹¹⁾	ケルセチン
476	ルチン(抽出物)	酸化防止剤	+ ⁶⁾ , [+ ¹⁴⁾]	$-^{11)}$, (+ $^{14)}$)	9)	Rec-assay : - ⁶⁾ , [- ¹⁴⁾] [ルチン分解物]
480	レバン	増粘安定剤	_	_	_	
483	レンネット	酵素	— ⁶⁾	7)	— ^{12, 15)}	Rec-assay(液体法): 一 ⁶⁾
487	ロシン	ガムベース		_	_	
488	ローズマリー抽出物	酸化防止剤	- ^{12, 14)}	$-^{12)}$, $+^{14)}$	_	Rec-assay : - 12, 14)

結果の表記に関してはデータシートの作成基準及び要領を参照

1711号)の別添2および別添3品目リストの名称を用いた。通用している別名がある場合備考欄に記した。用途に関しては、代表的なものを一つだけ挙げ、用途が複数あるものについては代表的な用途の後に「ほか」を付けた。

本資料の利用に当たり、ここに記した試験は厚生省研究費で実施されたものおよび東京都立衛生研究所で独自に行われた試験結果のみを集めたものであること、変異原性試験は一般に化学物質の発がん性、遺伝毒性検索の予備的な試験として行われるものであること、相当数の添加物においては実験動物を用いた長期毒性試験などが実施され、安全性が既に確認されているものがあること、さらに、使用実績の長い天然添加物については規格が定められているものは未だ少なく、したがって現在市場に流通している製品と試験に供された検体の化学的同一性

の保証はないこと、などに留意されたい.したがって、いずれかの試験で陽性になっているものがあっても、そのことだけですぐに人体に悪影響がでる、と短絡的に考えないで頂きたい. 最終的な評価が困難な場合は追加の試験を行うことが必要であるし、試験結果の内容を十分検討することにより心配するようなものでないことが判明する場合もある. 生体内で陽性結果を示した物質を中心にコメントしたので参照していただきたい.

2. コメント

結果表の中に陽性を示す添加物が散見されるが, in vitro のみで陽性, 特に in vitro 染色体異常試験において陽性で, in vivo 小核試験において陰性のものに関しては, 生体にとって問題となるような変異原性はないものと考えられるので, コメントの対象としなかった. また, 微生物を用いる復帰変異試験における陽性反応は, in

表 3 天然香料

食品添加物		変異原性試験			1	
		沈岳 井			備考	
名称 	用途	Ames試験	異常試験	小核試験	 2	
アニス	香料	_ ⁶⁾	— ⁴⁾	— ⁸⁾	Rec-assay(液体法): -6)	
アーモンド (ビターアーモンド)	香料	— ¹⁰⁾	+10)	— ¹²⁾	Rec-assay: + 10)	
アルテミシア (ヨモギ)	香料	+6)	+5)	⁹⁾	Rec-assay : — ⁶⁾	
イチゴ	香料	+6)	— ⁵⁾	— ¹⁰⁾	Rec-assay : -6)	
イチジク	香料	— ⁶⁾	— ⁵⁾		Rec-assay :6)	
エビ	香料	— ⁶⁾	_ ⁵⁾		Rec-assay : — ⁶⁾	
オオムギ(抽出物)	香料	+6)	— ⁵⁾	_8)	Rec-assay : — ⁶⁾	
オールスパイス	香料	— ⁶⁾	+11)	_11)	Rec-assay : + 6)	
オレンジ	香料	— 6)	_ ₃₎		Rec-assay : — ⁶⁾	
オレンジフラワー	香料	12)	— ¹²⁾	_	Rec-assay : + ¹²⁾	
カカオ	香料	_12)	— ¹²⁾		Rec-assay : — ¹²⁾	
カツオブシ(カツオ抽出物)	香料	$\{+^{6)}\}$	(- ⁵⁾]	— ¹⁵⁾	Rec-assay : {一 ⁶ },[カツオ油],(カツオ油抽出物}	
ガラナ	香料	_12)	_12)		Rec-assay : + ¹²⁾	
グレープフルーツ	香料	_ ⁶⁾	4)	— ⁹⁾	Rec-assay : + ⁶⁾	
ケード	香料	+6)		— ⁹⁾	Rec-assay : + ⁶⁾	
コウチャ	香料	— ¹⁵⁾	+15)		Rec-assay : + ¹⁵⁾	
コーヒー	香料	+6)	— ⁴⁾	_ ⁶⁾	Rec-assay : + ⁶⁾	
コーラ	香料	_6)	_ ⁴⁾	— ¹⁴⁾	Rec-assay: — ⁶⁾	
サクラ (桜葉)	香料	+6)	5)		Rec-assay : — ⁶⁾	
サケカス	香料	_ ⁶⁾	— ³⁾	_ ⁶⁾	Rec-assay : - 6)	
シトロネラ	香料	- ⁶⁾			Rec-assay : + ⁶⁾	
ジュニパーベリー	香料				Rec-assay : —	
シンナモン	香料	- ⁶⁾	- ⁴⁾	— ⁹⁾	Rec-assay : + ⁶⁾	
スペアミント	香料	_6)	- ^{4, 11)}	_8, 11)	Rec-assay : + ⁶⁾	
セロリー	香料	— ¹²⁾	12)		Rec assay: +12)	
タマゴ(卵黄抽出物)	香料	+6)	_5)		Rec-assay : — ⁶⁾	
タマネギ	香料	_6)	_ ^{4, 11)}	— ^{7, 11)}	Rec-assay : + ⁶⁾	
チコリ	香料	+15)	+15)		Rec-assay: — ¹⁵⁾	
トンカ	香料	15)	— ¹⁵⁾		Rec-assay : — ¹⁵⁾	
ニンジン	香料	0)		_		
パイナップル	香料	+6)	_5)	— ¹²⁾	Rec-assay : — ⁶⁾	
麦芽	香料	0)	_11)	_11)		
ハチミツ	香料		5)		Rec-assay: - 6)	
ハッカ	香料	_15)	— ¹⁵⁾		Rec-assay: + 15)	
ハッコウニュウ	香料	_6)			Rec-assay : -	
バニラ	香料	6)	_4)		Rec-assay : — ⁶⁾	
パルマローザ	香料	12)	<u>12)</u>		Rec-assay : + ¹²⁾	
ピーナッツ	香料	+5)	_ ⁵⁾	- ¹²⁾	Rec-assay : 6)	
フェンネル	香料	6)	_4)		Rec-assay : - 6)	
ブドウ	香料	— ¹⁵⁾	15)		Rec-assay : - 15)	
ペパーミント	香料	_6)	— ³⁾		Rec-assay : + ⁶⁾	
ベルガモット	香料	15)	— ¹⁵⁾		Rec-assay: + ¹⁵⁾	
ボアドローズ	香料	_12)	_12)		Rec-assay: + ¹²⁾	
ホップ	香料	_6)	_3)		Rec-assay : — ⁶⁾	
ユーカリ	香料				Rec-assay : +	

+ ^	マームト エット・	1 +)
表 3	天然香料(こうつきょ

食品添加物		変異原性試験				
名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考 	
ユズ	香料	+6)	_3)	— 6)	Rec-assay : — ⁶⁾	
ライム	香料	_6)	— ⁴⁾	— ⁹⁾	Rec-assay : + ⁶⁾	
リンゴ	香料	- ⁶⁾	— ⁴⁾		Rec-assay : — ⁶⁾	
レモン	香料	— ⁶⁾	- ³⁾		Rec-assay: -6)	

結果の表記に関してはデータシートの作成基準及び要領を参照

表 4 一般飲食物添加物

食品添加物			変異原性試験		
名称	用途	Ames試験	染色体 異常試験	小核試験	備考
アカキャベツ色素	着色料				
アマチャ抽出物	甘味料	6)		— ¹²⁾	Rec-assay: + ⁶⁾
果汁	着色料				
エルダーベリー果汁	着色料		+11)	$-^{11)}$, $(-^{7)}$	[エルダーベリー類色素]
カゼイン	製造用剤	- ^{9, 24)}	— ⁹⁾		Rec-assay : -9)
カンゾウ末	甘味料	_			Rec-assay : +
ストロベリー色素	着色料				Rec-assay : -

結果の表記に関してはデータシートの作成基準及び要領を参照

vivo 小核試験によって充分生体内の状況を評価したと は言い難いが、現時点において in vivo で遺伝子突然変 異を的確に評価する試験系が無い。したがって、in vivo の試験系として最も良くバリデーションが行われてお り、かつ、検出感度が高いと考えられている小核試験の 結果を参考に評価せざるを得ない. 今後, トランスジェ ニックマウス等を用いる in vivo 試験系が確立された時 点において再評価することも重要と考えられる. なお, in vitro の試験系の結果が陽性(特に複数の試験系で陽 性)で、かつ、in vivo の試験がなされていない添加物に 関しては, 今後優先的に試験を行い, 生体内での評価を 進める必要があろう. 以下に, in vivo 小核試験または in vivo 染色体異常試験で陽性となったものについて変異 原性に関するコメントを加える。 なお、平成7年、8年 に厚生科学研究補助金を用いて, 林裕造北里大学薬学部 客員教授を主任研究者とする研究班が平成10年4月に 既存添加物の安全性評価報告書を出している310. ここで は、該当する添加物がある場合にはその報告書を引用す る.

カカオ色素:細菌を用いた復帰変異試験では、5 mg/ml以上の高用量で陽性、弱陽性と判断された報告がある。また、ロットによって異なる結果が得られたとの報告もある。細菌を用いた DNA 修復試験においてもロットによって異なる結果が得られ、15 mg/disk という高用量で陽性結果が得られている。培養細胞を用いた染色体異常試験においても異なるロットについて試験が行われ、比較的高用量(D_{20} 値が 0.7-1.83 mg/ml)で陽性の結果が得られている。マウスを用いた小核試験では、統計

学的に有意差のある結果が得られたが、その出現頻度は 非常に低い(0.28%)もので、異なるロットでは陰性の結 果が得られている。したがって、色素として用いる用量 範囲において、生体内での変異原性は問題となるような ものではない。

亜塩素酸ナトリウム:細菌を用いた復帰変異試験では TA 100 株を用い、代謝活性化系の存在下のみで陽性の 反応を示しているが、TA 97 および TA 102 株を含むその他の条件では陰性であった。また、チャイニーズハムスター肺由来細胞株 CHL/IU を用いる染色体異常試験 結果は陽性であった。マウス骨髄を用いる小核試験において腹腔内に投与した場合に(15 mg/kg 以上で)陽性を示したが、強制経口投与では 300 mg/kg まで試験可能であり、陰性の結果であった。 亜塩素酸ナトリウムには対象食品、使用濃度上限が定められており、かつ、最終食品完成前に分解・除去の使用制限があることを考え合わせると、本品の染色体異常誘発性は生体にとって問題となるものではない。

臭素酸カリウム:細菌を用いた復帰変異試験,チャイニーズハムスター肺由来細胞株 CHL/IU を用いる染色体異常試験結果およびマウス骨髄を用いる小核試験において陽性に結果が得られている。1990年にラットで発がん性が認められたため,魚肉練り製品には使用禁止,パンには使用上限が50から30ppmに下げられると共に,最終食品完成前に分解・除去の使用制限がもうけられた.

デヒドロ酢酸ナトリウム:細菌を用いた復帰変異試験はすべて陰性であったが、チャイニーズハムスター肺由来細胞株 CHL/IU を用いる染色体異常試験結果および

マウス骨髄を用いる小核試験において陽性に結果が得られている。本品に関しても亜塩素酸ナトリウムと同様腹腔内に投与した場合に弱い小核誘発性が認められるが、強制経口投与では致死量である 2500 mg/kg まで試験されているが明瞭な陽性反応が認められず、用量反応性も無いので陰性と判定されている。対象食品や使用上限濃度に関する使用基準が設けられていること、経口的に暴露した場合に小核誘発性が認められないことを考え合わせると、本品に関しても生体にとっての変異原性は問題ないものと考えられる。

二酸化塩素:液剤において細菌を用いた復帰変異試験,TA100,代謝活性化系非存在下においてのみ弱い陽性反応が観察されているが,その他の条件ならびに粉剤を用いた場合には復帰変異コロニーの誘発は認められない。チャイニーズハムスター肺由来細胞株 CHL/IUを用いる染色体異常試験においては粉剤のみに弱い倍数体誘発作用が認められる。また、マウス骨髄を用いる小核試験においても腹腔内投与により陽性結果が得られている。わが国で使用実績がほとんどないこと、小麦粉改良剤であり加熱することにより消失することを考えると、暴露量は非常に少なく、ここで認められた反応も問題無いものと考えられる。

没食子酸プロピル:細菌を用いた復帰変異試験では TA 102, 代謝活性化系存在下において非常に弱い陽性反応が認められたが、標準的な細菌を用い、500 μg/plate まで処理した試験の結果は陰性であった。また、チャイニーズハムスター肺由来細胞株 CHL/IU を用いる染色体異常試験において陽性の結果が得られている。しかし、ラット、マウスを用いた長期毒性、発がん性試験において有意な腫瘍誘発は認められておらず、JECFA で評価され ADI が設定されており、生体にとって問題ないものと考えられる。しかし、さらなる安全性確保のため今後、in vivo における変異原性の評価を検討することが望ましいと考える。

マルトール: 細菌を用いた復帰変異試験において TA 97, 代謝活性化系非存在下において統計学的に有意となる点が一ヵ所あるが, 用量依存性も認められず, 他の条件ではすべて陰性であった. しかし, チャイニーズハムスター肺由来細胞株 CHL/IU を用いる染色体異常試験結果およびマウス骨髄を用いる小核試験において陽性(250 mg/kg 以上)の結果が得られている. 本品の用途は香料に限られており, 小核試験で陽性となるような高用量暴露の危険性は無いものと考えられる. また, 天然にも多く存在し, 天然物の摂取量が合成品のそれを大きく上回っている.

3. あとがき

このデータ集のまとめ作業に支持と助言をいただきま した厚生省生活衛生局食品化学課ならびに実際の試験に 携わっていただいた数多くの関係者に厚く御礼を申し上げます。入手した資料に基づいてまとめ作業を行いましたが、今後も本計画に基づく試験の追加データやチェック漏れの資料のデータを得て追補・改訂を行って参りたいと考えております。お気付きの点がありましたらお知らせ下さい。

参考文献

- 1. 石館 基,吉川邦衛,祖父尼俊雄(1980)食品添加物の変異原性 試験成績―昭和54年度厚生省試験研究費による第一次スクリー ニングデータ(第一回)―,変異原と毒性,第12集:82-90.
- 2. 石館 基,吉川邦衛,祖父尼俊雄(1981)食品添加物の変異原性 試験成績(その2)一昭和55年度厚生省試験研究費による第一次 スクリーニングデーター,変異原と毒性,4:80-89.
- 3. 石館 基,吉川邦衛,祖父尼俊雄(1982)食品添加物の変異原性 試験成績(その3)一昭和56年度厚生省試験研究費による一,変 異原と毒性,5:579-587.
- 4. 石館 基,吉川邦衛,祖父尼俊雄(1983)食品添加物の変異原性 試験成績(その4)―昭和57年度厚生省試験研究費による―,ト キシコロジーフォーラム,6:671-678.
- 5. 石館 基,吉川邦衛,祖父尼俊雄(1984)食品添加物の変異原性 試験成績(その5)一昭和58年度厚生省試験研究費による一,ト キシコロジーフォーラム,7:634-643.
- 6. 峰谷紀之, 滝沢行雄, 河村太郎, ほか(1985) 天然添加物の急性 毒性および各種変異原性試験成績の概要(昭和 56 年-58 年分よ り), トキシコロジーフォーラム, 8:91-105.
- 7. 石館 基, 祖父尼俊雄, 岸 美智子(1985) 食品添加物の変異原性試験成績(その6) —昭和59年度厚生省試験研究費による—, トキシコロジーフォーラム,8:705-708.
- 8. 石館 基, 滝沢行雄, 坂部美雄, ほか(1986) 食品添加物の変異 原性試験成績(その7)―昭和60年度厚生省試験研究費による ー, トキシコロジーフォーラム, 9:628-633.
- 9. 石館 基, 滝沢行雄, 坂部美雄, ほか(1987)食品添加物の変異 原性試験成績(その8)―昭和61年度厚生省試験研究費による 一, トキシコロジーフォーラム, 10:649-654.
- 10. 石館 基, 滝沢行雄, 坂部美雄, ほか(1988) 食品添加物の変異 原性試験成績(その9)―昭和62年度厚生省試験研究費による 一, トキシコロジーフォーラム, 11:663-669.
- Hayashi, M., M. Kishi, T. Sofuni, M. Ishidate (1988)
 Micronucleus tests in mice on 39 food additives and eight miscellaneous chemicals, Fd. Chem. Toxicol., 26, 485-500.
- 12. 祖父尼俊雄, 山本勝彦, 石崎睦雄, ほか(1992)食品添加物の変異原性試験成績(その10)一昭和63年度厚生省試験研究費による一, 変異原性試験, 1:46-52.
- 13. 峰谷紀之, 滝沢行雄(1992)天然添加物についての小核試験, 変 異原性試験、1:13-17
- 14. 祖父尼俊雄, 宮部正樹, 石崎睦雄, ほか(1993)食品添加物の変 異原性試験成績(その11)—平成元年度厚生省試験研究費よる 一, 変異原性試験, 2:19-28.
- 15. 祖父尼俊雄, 山本勝彦, 石崎睦雄, ほか(1994)食品添加物の変 異原性試験成績(その12)―平成2年度厚生省試験研究費による 一, 変異原性試験, 3:206-215.
- 16. 藤田 博, 小嶋昭江, 佐々木美枝子, 平賀興吾 (1985) Salmonel-la typhimurium TA 97 a, TA 102 を用いた酸化防止剤およびかび防止剤の変異原性試験 東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 36, 413-417.
- 17. 藤田 博, 佐々木美枝子(1986) Salmonella typhimurium TA 97 a, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性試験(第1報) 東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab.

- P. H., 37, 447-452.
- 18. 藤田 博, 佐々木美枝子(1987) Salmonella typhimurium TA 97, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性試験(第2報) 東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 38, 423-430.
- 19. 藤田 博, 中野雅行, 佐々木美枝子(1988) Salmonella typhimurium TA 97, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性試験(第3報)東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 39, 343-350.
- 20. 藤田 博, 佐々木美枝子(1989) Salmonella typhimurium TA 97, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性試験(第 4 報)東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 40, 355-362.
- 21. 藤田 博, 佐々木美枝子(1990) Salmonella typhimurium TA 97, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性試験(第 5 報)東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 41, 315-322.
- 22. 藤田 博, 佐々木美枝子(1991) Salmonella typhimurium TA 97, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性試験(第 6 報)東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 42, 267-275.
- 23. 藤田 博, 角 千代, 佐々木美枝子(1992) Salmonella typhimurium TA 97, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性試験(第7報)東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 43, 219-227.
- 24. 藤田 博, 佐々木美枝子(1993)Salmonella typhimuriumTA 97, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性試験(第8報)東

- 京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 44, 278-287.
- 25. 藤田 博,青木直人,佐々木美枝子(1994) Salmonella typhimurium TA 97, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性 試験(第9報)東京都立衛生研究所年報,Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 45, 191-199.
- 26. 藤田 博,青木直人,佐々木美枝子(1995) Salmonella typhimurium TA 97, TA 102 を用いた食品添加物の変異原性 試験(第10報)東京都立衛生研究所年報,Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 46, 258-264.
- 27. 藤田 博, 広門雅子, 平田恵子, 植松洋子, 貞升友紀, 安田和 男, 青木直人(1996)天然食品添加物の Ames 試験における変異 原性 東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 47, 309-313.
- 28. 吉田誠二, 青木直人 (1997) 天然食品添加物のチャイニーズハム スターにおける染色体異常誘発性の検討 東京都立衛生研究所 年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 48, 342-344.
- 29. 藤田 博, 植松洋子, 平田恵子, 広門雅子, 安田和男, 青木直人(1998) 天然食品添加物の Ames 試験における変異原性(第2報), 東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 49, 291-296.
- 30. 吉田誠二,青木直人(1998)天然食品添加物のチャイニーズハムスターにおける染色体異常誘発性の検討(2),東京都立衛生研究所年報, Ann. Rep. Tokyo Metr. Res. Lab. P. H., 49, 289-290.
- 31. 林 裕造(1998)既存天然添加物の安全性評価に関する調査研究-平成8年度厚生科学研究報告書-, pp.1-111.