

第35回企画専門調査会(平成22年9月28日)資料
 「(平成22年度)食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について」抜粋

物質名(危害要因)	主要な物質(危害要因)に関する概要	国内外における状況等
トレハロース	<p>トレハロース (trehalose) とはグルコースが1,1-グリコシド結合してできた二糖の一種である。1832年にウィガーズがライ麦から発見し、1859年、バーサローが象鼻虫 (ゾウムシ) が作るトレハラマンナ (マナ) から分離して、トレハロースと名づけた。</p> <p>高い保水力を持ち、食品や化粧品に使われる。抽出する方法が難しく高価なものだったが近年デンプンからの安価な大量生産技術が岡山県の企業「林原」によって確立され、さまざまな用途に用いられている。</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし ・厚生労働省：食品衛生法で既存添加物として管理。 <p>〈国外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・WHO/FAO合同食品添加物専門家会議 (JECFA)：第55回会議 (2000年) において、ADI設定 "not specified (特定しない)" が設定された。 ・米国食品医療品庁 (FDA)：GRAS (Generally Recognized As Safe: 一般的に安全な物質) として評価 (2000 (H12))