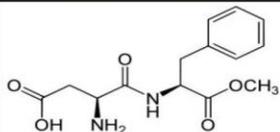


# 主な人工甘味料・天然甘味料の特徴・用途

- 非糖質系甘味料のうち、人工甘味料は、化学合成により作られた甘味料で、食品衛生法で規制されている食品添加物を指す。また、人工甘味料は、砂糖に比べて歴史が浅い甘味料。
- 天然甘味料は、植物の葉等に含まれる甘味料成分を抽出したもの。
- 用途は、菓子類全般で利用されているが、それぞれの甘味料の特徴に応じて使い分けられ、天然甘味料の一部では、卓上調味料としても利用。

## 人工甘味料

### アスパルテーム (砂糖の200倍の甘味度)



アスパラギン酸とフェニルアラニンという二つのアミノ酸を結合させて製造。昭和58年に食品添加物に指定。

#### 【特徴】

苦みが少なく後味がすっきりとしており、コーヒーや医薬品等の苦みを隠す効果がある。

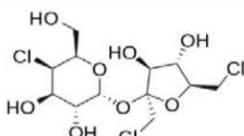
#### 【用途】

キャンディー・グミ・チューインガム、氷菓、スナック菓子類、ビスケット類 等

#### 【輸入量】

91トン(砂糖換算18千トン)  
(2021SY)

### スクラロース (同600倍)



砂糖を原料とする甘味料で、砂糖に塩素原子を3個加えて製造。平成11年に食品添加物に指定。

#### 【特徴】

砂糖に近い、まろやかな甘味。

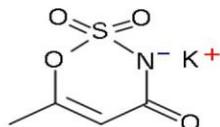
#### 【用途】

スナック菓子類、清涼飲料水、キャンディー・グミ・チューインガム、はっ酵乳・乳酸菌飲料、氷菓、アイスクリーム類、パン類 等

#### 【輸入量】

76トン(砂糖換算46千トン)  
(2021SY)

### アセスルファムカリウム (同200倍)



酢酸由来のジケテンと硫酸由来のサルファミン酸の化合物に、三酸化硫黄及び水酸化カリウムを反応させて製造。平成12年に食品添加物に指定。

#### 【特徴】

甘みを速く感じ、後味のない甘味。熱や酵素に対し安定性が高く、水溶液中でも安定。

#### 【用途】

キャンディー・グミ・チューインガム、清涼飲料水、プリン・ゼリー類、アルコール飲料、レトルトパウチ食品 等

#### 【輸入量】

621トン(砂糖換算124千トン)  
(2021SY)

## 天然甘味料

### ステビア (同10~300倍)

ステビア葉

↓  
成分の抽出

↓  
精製・濃縮・結晶化

#### 【特徴】

清涼感のある甘味。単位当たりのカロリーは砂糖と同様だが、高甘味度のため少量で済み、カロリーの抑制が可能。

#### 【用途】

漬物、佃煮・珍味類、水産練製品、飲料、ヨーグルト類 等

#### 【輸入量】

190トン  
(2019年)

### ラカンカ (同300~400倍)

羅漢果

↓  
成分の抽出

↓  
遠心分離・タンパク質除去・濃縮

#### 【特徴】

雑味のない砂糖に近い甘味質。中国桂林地方で自生するウリ科の植物で、古くから民間薬として利用。

#### 【用途】

卓上調味料、飲料、スナック、デザート、パン 等

#### 【輸入量】

—