

知らずに食べている！塗っている！？ その着色料であなたの体はどうなる？

# 避けたい着色料

加工食品診断士認定講師 森山裕子

ミネラル食事ダイエットメソッド®

# ミネラル食事DAIETメソッド®

ダイエットコーチ育成  
加工食品診断士認定講師  
経皮毒インストラクター  
遺伝子栄養アドバイザー

森山裕子(もりやまゆうこ)



マンツーマン授業



経皮毒アドバイザー 認定講座  GROWTH 健康づくり協会



ミネラル食事ダイエットメソッド®

# 着色料

・天然 動植物

・化学合成タール系



## タール系色素

石油が原料 イギリスでは子供の活動や注意力に悪影響を与える可能性がありますと表示



コチニール  
(カイガラムシ)

天然着色料

ハム、ベーコン  
菓子  
サプリメント  
化粧品など

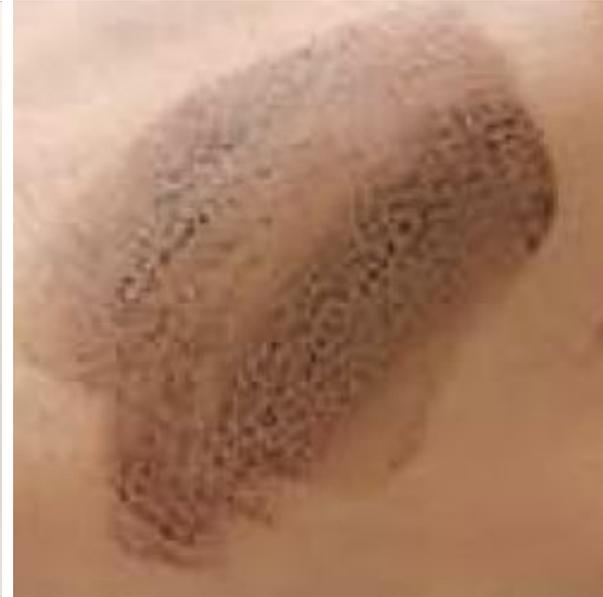


がド、主一乳ア、高  
上ッち卵をワ、(一部に  
しレい等ラ、(一部に  
召ブ縮ン乳フク)増粘剤  
おス濃リ、シラック)直  
にッ、ガ脂、シラック)直  
内ッ、加工油コラック)直  
費、バター加工、(V. E)  
期、糖、グ、加工、(V. E)  
限、糖、グ、加工、(V. E)  
消、糖、グ、加工、(V. E)  
粉、糖、グ、加工、(V. E)  
\*小液ニ塩大料、(V. E)  
\*性化ト品脱着酸防止(含む)  
E

ラック コチニールのメスの分泌物

カラメル色素で黒くしています💧

ブドウ糖果糖液糖で煮詰める



**カラメルⅠ** カラメルⅠは従来からの製法で、単に **糖類のみを加熱してできたもの** を指します。  
この製法は他に比べコストはかかるものの、**毒性はなく非常に安全性は高い**とされています。

**カラメルⅡ** 糖類に亜硫酸化合物を加えて加熱した**もの** ですが、現在、日本ではこの製法は**禁止**されています。

**カラメルⅢ** 糖類にアンモニウム化合物を加えて加熱した**もの** です。

**カラメルⅣ** 糖類に亜硫酸化合物もアンモニウム化合物も加えて加熱した**もの** です。

カラメルⅢとカラメルⅣにはアンモニアが使用されていますが、これらが現実的に日本では多く使用されている製造法とされています。

カラメルⅢとカラメルⅣは熱処理によって、アンモニウム化合物が、  
『4-メチルイミダゾール』という化学物質に変化

アメリカの動物実験で発がん性が認められている

カラメルⅢとカラメルⅣは危険

タール系色素

黄4、黄5、赤102、赤106

青1

カラメル色素

コチニール(カイガラムシ)

添加物、経皮毒、ダイエット勉強会  
など毎月開催してます

ラインでコメントお気軽に♡

ミネラル食事DAIETメソッド®  
森山裕子