

# 人工甘味料が多いと糖尿病と癌になります。



図1) アスパルテーム入りの飲食物(含有量が多い代表例…ほんの一例)



味の素株式会社 甘味料部 より

サッカリン	1879年、コールタールの研究中に偶然発見された最初の人工甘味料。ショ糖の約500倍の甘さで、しびれるような後味がする。発がん性が指摘されて、現在では使用が減っている。
アスパルテーム	1965年、胃潰瘍の薬の製造過程で発見され、83年にアメリカで認可された。ショ糖の約200倍の甘さ。日本では『バルスイート』という商品が有名。脳腫瘍など重大な健康被害が問題視されている。WHOでは一日摂取許容量を設定しているが、日本では設定なし。
アセスルファムカリウム (K)	1967年、ドイツの製薬会社の研究で偶然発見された。ショ糖の約200倍の甘さ。他の人工甘味料と組み合わせて甘さの維持に使われることが多い。発がん性物質の塩化メチレンを含む。発がん性の危険から世界的に使用禁止になったチクロと分子構造が似ている。
スクラローム	1976年開発。砂糖に近い自然な甘みが特徴。ショ糖の約600倍の甘さ。熱に強く、焼き菓子などにも利用される。他の人工甘味料と同様に体内で消化・吸収されない。
ネオテーム	日本では2007年に認可。ショ糖の約10,000倍の甘さ。アスパルテームと構造は似ているが、熱に強い。有害な化学物質、3,3-ジメチルブチルアルデヒドを含む。また、亜硝酸塩と反応して、発がん性物質のニトロソ化合物が生成される危険性がある。

\*\*

\*\* アスパルテームは、L-フェニールアラニンと表示される場合があります、要注意