

食品添加物用有機酸「ハラール認証」を取得

株式会社日本触媒(社長：池田全徳、本社：大阪市中央区、以下「日本触媒」)は、当社が製造する食品添加物のコハク酸、コハク酸二ナトリウム(商品名：SS50)、フマル酸、またその原料となる無水マレイン酸について、拓殖大学イスラーム研究所判定のもと、宗教法人日本ムスリム協会より「ハラール認証」を取得しました。

現在、東南アジアでは食生活の多様化により、インスタント麺などの加工食品の消費量が増えています。しかし東南アジアのうち特にマレーシア、インドネシアではイスラム教徒が多く¹⁾、現地での加工食品製造において、食品添加物のハラール認証取得の必要性が高まっています。このたびのハラール認証取得は、こうした状況をふまえ、東南アジアで特に需要の高い食品添加物であるコハク酸、コハク酸二ナトリウム(商品名：SS50)、フマル酸、またその原料となる無水マレイン酸について、食品製造業者と消費者のニーズに応えるものです。

コハク酸、コハク酸二ナトリウム(商品名：SS50)、フマル酸は、調味料やpH調整剤などに幅広く使用されており、ますますの需要拡大が期待されます。また、これまでハラール認証の取得が少なかった無水マレイン酸につきましても、このたびの認証取得により食品添加物等の原料としての用途拡大が期待されます。



日本触媒はこれからも社会のニーズに応え、幅広い分野で人と社会に豊かさと快適さを提供してきます。

※ハラール認証について

イスラム教徒（ムスリム）の消費者を対象とした宗教的な配慮を行った商品やサービスについて、関連組織より一定の基準を満たしたと判断された場合に受ける認証

※コハク酸について

自然界に広く分布しており、二枚貝、化石、ソウ類、地衣、菌類などに含まれています。工業的には無水マレイン酸の水素化により製造されます。

食品添加物としては、清酒、味噌、醤油などの用途に使われています。

※コハク酸二ナトリウム（SS50）について

自然界では貝類に含まれ、工業的にはコハク酸の中和により製造されます。

食品添加物としては、即席めん、加工食品などの用途に使われています。

※フマル酸について

多くの植物体中に見られるもので、工業的には無水マレイン酸を原料として製造されます。食用の酸としては最も酸味が強く、クエン酸の1.5倍の強さにあたります。

食品添加物としては、飲料、菓子類などの用途に使われています。

1)

外務省ホームページ：マレーシア基本情報

<http://www.mofa.go.jp/mofaj/area/malaysia/data.html>

同：インドネシア基本情報

<http://www.mofa.go.jp/mofaj/area/indonesia/data.html>

以上

【問い合わせ先】

株式会社日本触媒 IR・広報室

Tel:03-3506-7605 〒100-0011 東京都千代田区内幸町 1-2-2

【製品の問い合わせ先】

株式会社日本触媒 精密化学品営業部

(東京) TEL: 03-3506-7578 FAX: 03-3506-7597

(大阪) TEL: 06-6223-9264 FAX: 06-6223-9239