



ワイン醸造実務ニュース (Oe-5/ 2021)

食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会が始まっています

現在のところ、①令和4年3月までにガイドラインを策定する、また ②検討会は2か月に1回程度実施して論議を重ねるようです。なお、「(亜硫酸) 無添加」表示についても議論される可能性が高いとのことです。

下記の URL ページに開催案内が記載されますので、適宜ご確認ください。また、傍聴には事前登録が必要です。

消費者庁 HP

[食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会 | 消費者庁 \(caa.go.jp\)](#)

新規許可添加物 (ばれいしょタンパク質) の使用結果が報告されています

山梨県産業技術センターワイン技術部の小松先生、佐藤先生、恩田先生らの研究報告が掲載され、この研究報告の中で、オークチップやばれいしょタンパク質を使用した結果が示されています。

フェノール成分を除去することを目的にしたタンパク系の添加物で、果汁 (醗・酒類製造中) に使用できるものはばれいしょタンパク質だけ (PVPP は酒類中でのみ使用可能) となっています。甲州のプレスラン等への使用で、酒質の改善が期待されます。

報告書は下記の URL から閲覧できます。

https://www.pref.yamanashi.jp/yitc/documents/report_r01_19.pdf

以 上

文責 (一社) 葡萄酒技術研究会 専務理事 村上安生