

## インベルターゼ

英名： Invertase  
CAS No. 9001-57-4  
JECFA No. 該当なし  
別名： Saccharase  
Sucrase  
構造式： —

### 1. 基原・製法

糸状菌（*Aspergillus aculeatus*、*Aspergillus awamori*、*Aspergillus niger* 及び *Aspergillus japonicus* に限る）、酵母（*Kluyveromyces lactis* 及び *Saccharomyces cerevisiae* に限る。）又は細菌（*Arthrobacter* 属及び *Bacillus* 属に限る）の培養物から得られた、β-D-フラクトフラノシドの非還元末端側の残基を加水分解する酵素である。食品（賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る）又は添加物（賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH 調整又は力価調整の目的に限る）を含むことがある。

### 2. 主な用途

チョコレートや菓子の製造

### 3. 安全性試験の概要

#### 1) 急性毒性試験

経口投与の情報なし

#### 2) 反復投与毒性試験

反復投与毒性に関する情報なし

#### 3) 変異原性試験

変異原性に関する情報なし

#### 4) その他

毒性が懸念される報告はない。

#### 5) 海外評価書における扱い

JECFA では、出芽酵母由来のインベルターゼとして評価しており、現在の使用状況においては安全上の懸念はない (acceptable) としている<sup>1)</sup>。

#### 4. 結論

JECFA の見解をもとにすると、日本国内で流通している本既存添加物については、食品製造に使用される酵母由来のため、安全上の懸念はないと考えられる。

#### 5. 参考資料

- 1) JECFA: Evaluation of certain food additives and contaminants (2001), WHO Technical Report Series 909