

## キチン

### 1.食品添加物名

キチン (Chitin)

### 2.基原・製法・本質

エビ、カニ等甲殻類の甲殻又はイカの甲を、室温時～温時酸性水溶液で炭酸カルシウムを除去した後、温時～熱時弱アルカリ性水溶液でタンパク質を除去したもので、N－アセチル－D－グルコサミンの多量体からなる。

### 3.主な用途

増粘安定剤

### 4.安全性試験成績の概要

#### (1)反復投与試験

F344ラットを用いた混餌(0.2、0.6、1.7、5.0%)投与による13週間の反復投与試験において、検体投与に起因する毒性学的影響は認められていない<sup>1)</sup>。無毒性量は最高用量である5.0%(2.5g/kg/day)であると考えられる。

#### (2)変異原性試験

細菌を用いた復帰変異試験<sup>2)</sup>、培養細胞を用いた染色体異常試験<sup>3)</sup>、マウスを用いた小核試験<sup>4)</sup>の結果は、いずれも陰性と判断される。

#### (引用文献)

1. 豊由和弘ほか:厚生省平成8年度食品添加物安全性再評価等の試験,キチンの亜慢性毒性試験, 国立医薬品食品衛生研究所
2. 宮部正樹:厚生省平成8年度食品添加物安全性再評価等の試験,変異原性試験(Ames法),名古屋市衛生研究所
3. 祖父尼俊雄ほか:厚生省平成8年度食品添加物安全性再評価等の試験,哺乳類培養細胞を用いる染色体異常試験,国立医薬品食品衛生研究所
4. 真板敬三ほか:厚生省平成8年度食品添加物安全性再評価等の試験,変異原性試験(マウス小核試験),(財)残留農薬研究所