

タマネギ色素

1. 食品添加物名

タマネギ色素 (Onion colour)

2. 基原・製法・本質

ユリ科タマネギ(*Allium cepa* LINNE)のりん茎より、温時水若しくは含水エタノールで抽出して得られたもの、又は温時弱アルカリ性水溶液で抽出し、中和して得られたものである。主色素はクエルセチンである。黄色を呈する。

3. 主な用途

着色料

4. 安全性試験成績の概要

(1) 単回投与試験

急性経口LD₅₀はマウスで 2,000mg/kg超、ラットで5,000mg/kg超と考えられる^{1),2),3)}。

(2) 反復投与試験

B6C3F1マウスを用いた混餌(0.3、0.6、1.25、2.5、5%)投与による90日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。無毒性量は10g/kg/dayと考えられる¹⁾。

(3) 変異原性試験

細菌を用いた復帰変異試験⁴⁾、マウスを用いた小核試験⁵⁾の結果は、いずれも陰性と判断される。

(引用文献)

- 1.Toshihiro Kojima T. et al: Acute and Subacute Toxicity Test of Ion Coat, Natural Colorant Extracted from Onion (*Allium cepa* L.) in (C57BL/6XC3H) F₁ Mice, J. Toxi. Environ. Health, 38, 89 (1993)
- 2.タマネギ色素の急性毒性試験, 1991, 社内データ (未公表)
- 3.単回投与毒性試験, 1988, 社内データ (未公表)
- 4.微生物を用いる突然変異試験, 1986, 社内データ (未公表)
- 5.タマネギ色素のマウスを用いる小核試験, 1997, 社内データ (未公表)