

ラムザンガム

英名 : Rhamsan Gum

CAS No. 96949-21-2

JECFA No. 該当なし

別名 : ラムザン多糖類

構造式 : 一

1. 基原・製法

スフィンゴモナス属細菌 (*Sphingomonas* sp.に限る) の培養液から得られた、多糖類を主成分とするものである。ショ糖、ブドウ糖、乳糖、デキストリン又はマルトースを含むことがある。

2. 主な用途

増粘安定剤

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

Crl:CD(SD)IGS ラット (雌雄各群 10 匹) に、*Sphingomonas* ATCC 31961 株由来のラムザンガムを 0, 0.5, 1.5 及び 5.0% の用量で 90 日間混餌投与した。その結果、NOAEL は最高用量の 5.0% (雄で 3,362mg/kg 体重/日、雌で 4,304mg/kg 体重/日) と結論された¹⁾。

3) 変異原性試験

復帰突然変異試験、染色体異常試験、及び小核試験の結果はすべて陰性であった²⁾。

4) その他

その他試験に関する情報なし

5) 海外評価書における扱い

JECFA では、類似の増粘安定剤であるジェランガムについては、ADI は特定しない (not specified) としているが、ラムザンガムについては評価していない³⁾。

4. 食品添加物公定書の規格

規格あり

5. 結論

ラムザンガムは、主成分は糖類であり、基原、製法及び本質、入手可能であった安全性試験情報（反復投与毒性試験、変異原性試験）に鑑みて、現状の食品添加物としての使用において、ヒトの健康影響に対する懸念はないものと結論された。

6. 参考資料

1. Hagiwara A, Imai N, Doi Y, Sano M, Tamano S, Omoto T, Asai I, Yasuhara K and Hayashi S. Ninety-day oral toxicity study of rhamsan gum, a natural food thickener produced from *Sphingomonas* ATCC 31961, in Crl:CD(SD)IGS rats. The J. Toxicol. Sci. 2010; 35(4): 493-501.
2. 第9版食品添加物公定書解説書 2019
3. JECFA: 724. WHO Food Additives Series 28. Gellan gum. Toxicological evaluation of certain food additives and contaminants. 1991.