

項目	内容
名称	没食子酸、トリヒドロキシ安息香酸 [英]gallic acid、3,4,5-Trihydroxybenzoic acid [学名]-
概要	没食子酸は、フェノールカルボン酸に属するポリフェノールのひとつである。植物中にタンニン成分として存在する。没食子（ブナ科植物の若芽に生ずる虫こぶ）のほか、ブドウやチャ、イワベンケイ、ユカン、ツルドクダミ、ターミナリア・ベリリカ、アサイヤシ、クロガラシなどに含まれる。没食子酸および没食子酸エステルの一つである没食子酸プロピルは酸化防止剤として使用されている。
法規・制度	<p>■ 食品添加物</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 既存添加物：酸化防止剤 ・ 指定添加物 没食子酸プロピル：酸化防止剤
成分の特性・品質	
主な成分・性質	<ul style="list-style-type: none"> ・ 分子式：C₇H₆O₅、分子量：170.12 (101)。 ・ タンニンを加水分解することで得られる (102)。
分析法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品中の没食子酸プロピルをLC-MS/MSにより分析した報告がある (2015112551)。
有効性	

循環器・呼吸器	調べた文献の中に見当たらない。
消化系・肝臓	調べた文献の中に見当たらない。
糖尿病・内分泌	調べた文献の中に見当たらない。
ヒト生殖・泌尿器	調べた文献の中に見当たらない。
で脳・神経・感覚器	調べた文献の中に見当たらない。
の免疫・がん・炎症	調べた文献の中に見当たらない。
評価骨・筋肉	調べた文献の中に見当たらない。
発育・成長	調べた文献の中に見当たらない。
肥満	調べた文献の中に見当たらない。
その他	調べた文献の中に見当たらない。
参考文献	<p>(91) Registry of Toxic Effects of Chemical Substances (RTECS). (102) 新・櫻井総合食品事典 同文書院 (101) PubChem (2015112551) 福岡市保健環境研究所報. 2014;39:95-7. (1997021415) J Clin Biochem Nutr. 1995;19(3):147-53. (PMID:18570159) Xenobiotica. 2008 Jun;38(6):574-86.</p>