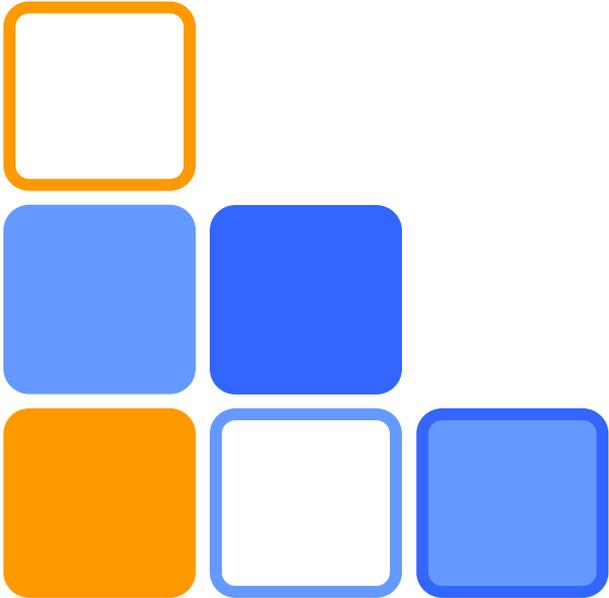
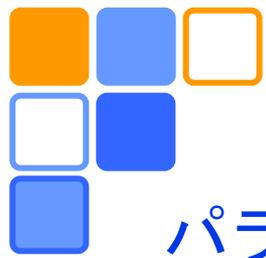


パラベンとは





パラベン



化粧品、食品、医薬品には微生物による汚染を防ぐため、防腐剤が使用されることがあります。

中でも、パラベン類は人体に対する毒性が低く、微生物、特にカビや酵母に対して効果的であるために良く使用されています。

パラベンとは『パラヒドロキシ安息香酸エステル（別名：パラオキシ安息香酸エステル）』の一般名称です。

いくつかの種類のあるパラベンの中でも、一般的にはメチルパラベン、エチルパラベン、プロピルパラベン、ブチルパラベンが主に使用されています。



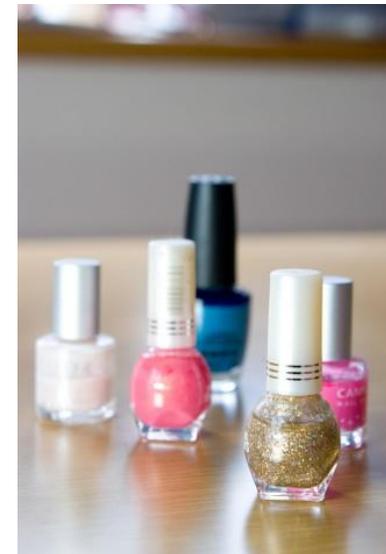
化粧品への使用

パラベンは**80**年以上前から化粧品に使用されています。

化粧品にパラベンを加えることで製品の長期保存が可能になります。**1**種類のパラベン単独で使用しても十分な効果は得られますが、複数のパラベンや他の防腐剤を組み合わせることによって相乗効果が得られて、優れた保存効果を発揮します。

日本では「化粧品基準」によって使用量の上限が **1%** (100gに対して1.0g) と定められています。

しかし、市販されているほとんどの化粧品においてはパラベンは **0.1~0.5%** という低用量で使用されています。





化粧品以外への使用

■ 医薬品

パラベンは**1924年**に初めて医薬品の防腐剤として使用されました。その後今日に至るまで、多くの医薬品の防腐剤として使用されています。



■ 食品

国内ではエチルパラベン、プロピルパラベン、ブチルパラベンなどが醤油や酢、清涼飲料水などの保存料として認められ、使用できる量についての使用基準が定められています。



米国ではメチルパラベンとプロピルパラベンが **GRAS (Generally Recognized As Safe** : 一般に安全と認められる



物質)として、食品中の上限を**0.1%**として認められています。欧州でも食品の種類別に基準が設けられており、メチルパラベン、エチルパラベンなどの使用が許可されています。



天然物中にも存在するパラベン

現在、パラベンは化学合成で作られていますが、パラベンは天然物中にも広く存在



していることが知られています。植物中のパラベンやパラヒドロキシ安息香酸はポリフェノール類に分類されますが、我々の身近な野菜やフルーツにも広く含まれていることが古くから知られています。

近年ではニンジン、トマト、あるいは菜種油、オリーブ油などの植物の抗菌作用や抗酸化作用が注目されていますが、それらの中にもパラベンやパラヒドロキシ安息香酸が含まれていることが分かっています。

パラベンは体内に取り込まれると容易に分解されて、代謝物である『パラヒドロキシ安息香酸』に変化して速やかに体外に排出されることが知られています。





－ 最後に －

天然物中のパラベンやその代謝物であるパラヒドロキシ安息香酸に関する報告は数多くあります。

我々は日常生活の中で化粧品、食品あるいは医薬品中のパラベンに触れたり口にしたりする機会が多くあります。

そして古くから多くの有効性や安全性の検討を重ねて、抗菌作用や保存性などの機能を有効に利用してきました。

パラベンの例は天然物中にある物質を化学合成で製造して人間の生活に上手く利用してきた良い例といえます。