

図4 食物不耐症

- a)薬理活性物質
(食品にもともと含まれる化学物質)
- ヒスタミン(魚の干物、古い魚、酢キャベツ、ホウレン草、トマトなど)
 - セロトニン(トマト、バナナ、キウイ、パイナップル)
 - アセチルコリン (ナス、トマト、タケノコ、サトイモ、ヤマイモ、クワイ)
 - カフェイン(コーヒー、清涼飲料など)
 - チラミン(チーズなど)
 - テオブロミン(チョコレートなど)
 - サリチル化合物(トマト、キュウリ、ジャガイモ、イチゴ、リンゴ など)
 - ニコチン(ジャガイモ、トマトなど)
 - アルコール
- b)食品への添加物
- 保存剤(亜硫酸塩、亜硝酸塩)
 - 色素(赤色色素、タートラジンなど)
 - 香料(グルタミン酸ソーダなど)
- c)代謝異常
- 乳糖分解酵素欠損症、ガラクトース血症など