

食品添加剂大家族

胖5S

## 食品添加剂科普知识手册

### 切莫“冤枉”食品添加剂

#### ● 食品添加剂的作用

食品添加剂是为改善食品色、香、味等品质，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。

#### ● 食品添加剂的安全性

我国GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定的食品添加剂经过了严格的安全性和工艺必要性的评估，按规定使用不会有损身体健康。

#### ● 使用食品添加剂的必要性

实际上，不使用防腐剂具有更大的危险性，这是因为变质的食物往往会引起食物中毒的疾病。另外，防腐剂除了能防止食品变质外，还可以杀灭曲霉菌等产毒微生物，这无疑是有利于人体健康的。

#### ● 杜绝非法使用添加剂

确保食品安全，不是要消灭食品添加剂，而是将食品添加剂的使用控制在可接受的范围内，防止滥用、误用食品添加剂，杜绝非法添加的现象。

## 食品添加剂的使用原则

1. 不应当掩盖食品腐败变质。
2. 不应当掩盖食品本身或者加工过程中的质量缺陷。
3. 不以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂。
4. 不应当降低食品本身的营养价值。
5. 在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量。
6. 食品工业用加工助剂应当在制成最后成品之前去除，有规定允许残留量的除外。

## 注意！：食品添加剂 ≠ 违法添加物

公众谈食品添加剂色变，更多的原因是混淆了非法添加物和食品添加剂的概念，把一些非法添加物的罪名扣到食品添加剂的头上显然是不公平的。

《国务院办公厅关于严厉打击食品非法添加行为切实加强食品添加剂监管的通知》中要求规范食品添加剂生产使用：严禁使用非食用物质生产复配食品添加剂，不得购入标识不规范、来源不明的食品添加剂，严肃查处超范围、超限量等滥用食品添加剂的行为，同时要求在2011年年底制定并公布复配食品添加剂通用安全标准和食品添加剂标识标准。

需要严厉打击的是食品中的违法添加行为，迫切需要规范的是食品添加剂的生产和使用问题。食品添加剂存在一些问题，比如来源不明，或者材料不正当，最容易产生的问题是滥用。

专家提醒市民，对食品添加剂无需过度恐慌，随着国家相关标准的即将出台，食品添加剂的生产和使用必将更加规范。当然，应该加强自我保护意识，多了解食品安全相关知识，尤其不要购买颜色过艳、味道过浓、口感异常的食品。



## 食品添加剂的种类

- 乳化剂
- 酶制剂
- 增味剂
- 面粉处理剂
- 被膜剂
- 水分保持剂
- 营养强化剂
- 防腐剂
- 酸度调节剂
- 抗结剂
- 消泡剂
- 抗氧化剂
- 漂白剂
- 膨松剂
- 胶基糖果中基础剂
- 着色剂
- 护色剂
- 稳定和凝固剂
- 甜味剂
- 增稠剂
- 食品香料
- 食品工业用加工助剂
- 其他

## 食品添加剂在生产生活中不可或缺的作用

	一、改善食品及其原料的感官性状，增进色、香、味，改变质地。 <b>色素、香料、漂白剂、增味剂、甜味剂、膨松剂</b>
	二、有利于食品的保藏，防止食物腐败变质。 <b>防腐剂、抗氧化剂</b>
	三、保持或提高食品的营养价值。 <b>维生素、氨基酸、矿物质等营养强化剂</b>
	四、提高运输、携带和摄食的方便性。
	五、有利于食品的加工处理，适应生产的机械化和自动化。 <b>稳定和凝固剂、乳化剂、消泡剂</b>
	六、满足其他特殊需要。如适合糖代谢机能障碍的人群，即糖尿病患者的以木糖醇为甜味剂的特殊食品。

生产商：吴思  
 生产批号：2013202184  
 生产日期：2016年4月20日星期三  
 保质期：无限期