



定义：

食品添加剂：为改善食品品质和色、香和味以及为防腐、保鲜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。

功能：

延长保存期限、视觉调整、味觉调整、改善食品品质、提高营养价值及方便制造等。



你真的了解食品添加剂吗？

食品添加剂危险吗？

不用食品添加剂才危险！目前全世界范围内，因食用致病微生物污染的食品引发疾病，是食品安全头号问题，所以如果不使用防腐剂和保鲜剂的话，肉制品、烘烤食品、方便食品、水果，甚至酱油和醋等食物或调味品就很容易被致病微生物污染，从而危害人体健康。说到这里，不得不提醒大家，那些号称不添加防腐剂的食品，

事实上更容易在开封后受到污染和变质，无污染和无添加往往是商家为了迎合消费者心理而造出的噱头而已。

不，真正有害的是**非法添加物**。

凡不在GB2760和国家卫生计生委公告允许使用的食品添加剂名单中的物质都不是食品添加剂。事实上，许多消费者惧怕的根本不是常规能够见到的食品添加剂，而是一些非法的添加物。比如众所周知的“苏丹红心”鸭蛋、三聚氰胺奶粉，以及用火碱、双氧水泡过的黑心食品，还有很多无证照的路边摊小贩使用的“一滴香”等，这些不是食品添加剂，而是非法添加物。

有些人不喜欢使用食品添加剂的食物也是带有一种传统的情结。但食品添加剂并非现代食品工业的产物，而是和人类文明历史一样的悠久。比如油、盐、酱、醋以及点豆腐用的卤水，炸油条用的明矾和小苏打，都是食品添加剂。食品添加剂早就已经成为我们饮食中不可或缺的一部分。

食品添加剂是现代食品工业的重要组成部分，按规定使用食品添加剂对人体是无害的，且可以改善食品的品质和色、香、味，以及防腐、保鲜。正是因为有了食品添加剂的发展，才有大量的方便食品供应，才给人们的生活带来极大的便利。如果真的不加入食品添加剂，大部分食品要么难看、难吃或难以保鲜，要么就是价格较贵；某些食品如果不使用防腐剂更有危害性，不仅会造成大量食品因腐败而损失，还会因微生物作用而引起食物中毒。因此，没有食品添加剂就没有现代化的食品企业及产品。（引自《躲不开的食品添加剂》，孙宝国院士著）

类别：

目前我国食品添加剂有23个类别，2000多个品种，

包括：

酸度调节剂
抗结剂
消泡剂
抗氧化剂
漂白剂
膨松剂
着色剂
护色剂
酶制剂
增味剂
营养强化剂
防腐剂
甜味剂
增稠剂
香料等。



人们害怕的是食品添加剂吗？

