

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。以下属于食品添加剂：酸度调节剂、甜味剂、增稠剂、香料等。

食品添加剂 ≠ 违法添加物



违法添加剂是未经国家规定向食品中添加的违规添加品。以下属于违法添加剂：吊白块、苏丹红、蛋白精三聚氰胺、硼酸与硼砂、工业用甲醛、工业用火碱、一氧化碳、硫化钠、工业硫磺、工业染料、罂粟壳。



改善食品感官性状
食品的色、香、味、形态和质地等是衡量食品质量的重要指标。适当使用着色剂、护色剂、漂白剂、食用香料以及乳化剂、增稠剂等食品添加剂，可以明显提高食品的感官质量，满足人们的不同需要。



保持提高营养价值
在食品加工时适当地添加某些属于天然营养范围的食物营养强化剂，可以大大提高食品的营养价值，这对防止营养不良和营养缺乏、促进营养平衡、提高人们健康水平具有重要意义。

方便食品加工
在食品加工中使用消泡剂、助滤剂、稳定和凝固剂等，可有利于食品的加工操作。例如，当使用葡萄糖酸作为豆腐凝固剂时，可有利于豆腐生产的机械化和自动化。

避免谈添色变



几乎所有的食品安全事件都与正常使用食品添加剂无关，食品添加剂一直在替非法添加物背“黑锅”

现有的科学调查，从未发现食品中的食品添加剂与人群癌症发病率有关，也没有证据确定食品添加剂摄入过量会导致疾病

