

# 食品添加剂 知多少



针对部分公众对食品添加剂闻之色变，甚至将食品添加剂等同于有害物质，专家指出：

- ◆ 食品添加剂品质、口感用的物质是禁止使用或向
- ◆ 我国《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，按规定能够使用不会有损身体健康；
- ◆ 食品添加剂有多种功能，可以防止食物腐败变质，可以改善食物口感，在现代食品加工生产中，食品添加剂必不可少；
- ◆ 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。

变，甚至将食品等同于有害物质，是用于改善食物可食用物质，而食物食品中添加的；



## 一、食品添加剂国标规定

《食品添加剂使用标准》(GB2760)和《食品营养强化剂使用标准》(GB14800)是我国食品添加剂使用中必须遵守的两个基础标准。这两个国标规定了食品添加剂的定义，范畴，允许使用的品种，范围，使用量和适用于原则等。具体要求有：



- ◆ 允许名单制
- ◆ 不应对人体造成任何危害
- ◆ 不应掩盖食品变质
- ◆ 不应掩盖食品本身或加工过程中质量缺陷
- ◆ 不应降低食物本身的营养价值
- ◆ 尽可能降低使用量

可见，我国对于食品添加剂的监管还是非常严格的！

## 二、“食品添加剂”VS“非法添加物”

社会公众对食品添加剂的误区很多时候在于弄混了食品添加剂和非法添加物。

非法添加物是指严禁在食品中使用的化工原料或药物，食品添加剂是列入GB2760-2014《食品添加剂使用标准》，GB14880《食品营养强化剂使用卫生标准》之中的，所以未列入其中的通通属于非法添加物！“毒奶粉”事件中的三聚氰胺，“红心鸭蛋”中的苏丹红，双汇事件中的“瘦肉精”以及用于防腐的甲醛均属于非法添加物，非法添加物不等同于食品添加剂！



