

# 食品添加剂

真的那么可怕吗？

稳定剂和凝固剂 增味剂 甜味剂  
 抗氧化剂 面粉处理剂 香料物质  
 防腐剂 食品用乳化剂 其他  
 着色剂 食品添加剂 增稠剂  
 水分保持剂 糖果工业用添加剂  
 乳化剂 糖基食品被膜剂  
 增色剂 漂白剂 调节剂  
 抗结剂 面粉处理剂 防腐剂  
 抗氧化剂 食品添加剂 增稠剂  
 防腐剂 食品用乳化剂 其他  
 着色剂 食品添加剂 增稠剂  
 水分保持剂 糖果工业用添加剂  
 乳化剂 糖基食品被膜剂  
 增色剂 漂白剂 调节剂



使用根据 GB2760 规定

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。

分为 23 大类

约 2000 种

目录制 法无规定 则禁止

## 食品添加剂真的有危害吗？

理想的食品添加剂最好是有益无害的物质。但是食品添加剂，特别是化学合成的食品添加剂，都有一定的毒性，对人体均有一个剂量与效应关系的问题，即物质只有达到一定浓度或剂量水平，才显现毒害作用。所以食品添加剂使用时要严格控制使用范围和用量。

在食品添加剂中，大家最为关注的就是防腐剂问题。实际上，不使用防腐剂的食品具有更大的危险性，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，还可以杀灭曲霉毒素等产毒微生物，这无疑是有利于人体健康的。而防腐剂的风险经过严格评估，在适用范围和使用量内，有着足够的安全系数！



## 食品添加剂问题 VS 非法添加物问题

- 事实上没有出现过合理使用添加剂造成健康损害案例。
- 食品添加剂主要存在问题是滥用，即超过国标规定适用范围或使用量。
- 加入的物质不在国标允许范围内，则属于违法添加行为（例如苏丹红鸭蛋、三聚氰胺奶粉），不属于食品添加剂问题。

防止食品 腐败变质

改善或丰 富食物 的感官 性

保持或增 强食品 的营养

添加剂 作用

改善或稳 定食品 的物理 性

.....

方便食品 加工与供 应

现代食品工业的发展就是以添加剂的使用为基础的。

食品添加剂 ≠ 违法添加物