

# 食品添加剂小解读



**配料：小麦粉 鸡蛋 白砂糖 麦芽糖浆 水 葡萄糖 植物油  
食品添加剂（从左到右以用量多少排序）**

山梨糖醇  
单、双甘油脂肪酸酯  
山梨醇酐单硬脂酸酯  
丙二醇  
聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯  
聚甘油脂肪酸酯  
蔗糖脂肪酸酯  
碳酸氢钠  
焦磷酸二氢二钠  
碳酸钙  
磷酸二氢钙

葡萄糖酸—内酯  
磷酸脂双淀粉  
黄源胶  
柠檬酸  
丙酸钠  
脱氢叶酸钠  
双乙酸钠  
钠他霉素  
柠檬黄  
胭脂红

## 山梨糖醇

它是在日本最早允许作为食品添加剂使用的糖醇之一，用于提高食品保湿性，或作为稠化剂之用。可作甜味剂，如常用于制造无糖口香糖。也用作化妆品及牙膏的保湿剂、赋形剂，并可用作甘油代用品。

## 柠檬黄 胭脂红

食用色素，是色素的一种，即能被人适量食用的可使食物在一定程度上改变原有颜色的食品添加剂。食用色素也同食用香精一样，分为天然和人工合成两种。

## 甘油脂肪酸酯

又称原甘油脂肪酸酯，饱和或不饱和脂肪酸的聚甘油酯类，可作润滑剂。本品为奶白色至淡黄色粉末或块状固体，较易溶于水和乙等溶剂，系一种高效非离子表面活性剂，具有亲水亲油平衡功效，可被人体吸收。

## 磷酸脂双淀粉

可作增稠剂、稳定剂、黏结剂。又名二淀粉磷酸酯，淀粉磷酸双酯。为白色粉末，特点是糊化温度较高而湿润度较低。