

来源:科技日报

图集

目前我国有23类、近2000种食品添加剂。酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂等都是比较常见的食品添加剂。

酸度调节剂：主要有柠檬酸、磷酸、碳酸钠、碳酸氢钠等，在饮料中常见。

抗结剂：亚铁氰化钾主要用于食盐，二氧化硅、硬脂酸镁、微晶纤维素用在药片或粉剂中防潮防结块，保持物质的颗粒状态。

消泡剂：主要有乳化硅油、醚类消泡剂和二甲基聚硅氧烷，是在豆制品、制糖、发酵、酿造等食品加工中广泛使用的消泡剂。

抗氧化剂：二丁基羟基甲苯BHT、叔丁基对苯二酚TBHQ应用在食用油、油炸食品中；异抗坏血酸常用于腌制肉制品。

漂白剂：二氧化硫、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、硫黄等。二氧化硫的还原作用，会破坏酶的氧化系统，达到防腐的目的；亚硫酸盐可以使果脯、蜜饯来保持浅黄色或金黄色。

膨松剂：碳酸氢钠、碳酸氢铵会使面团变成有孔洞的海绵状组织，柔软可口易咀嚼，容易消化。

胶基糖果中基础剂：胶基糖基础剂是以橡胶、树脂、蜡等物质经配合制成的用于胶基生产的物质，泡泡糖、口香糖常用。

着色剂：着色剂按来源分为天然色素和人工合成色素两大类。天然色素常用的如β-胡萝卜素、甜菜红、花青素、辣椒红素、红曲色素、姜黄、胭脂虫红、焦糖色等。人工合成色素包括胭脂红、柠檬黄、日落黄、苋菜红、赤藓红、靛蓝和亮蓝、叶绿素铜钠盐、二氧化钛等。

责任编辑：王蹊