

## 食品添加剂有害物质测试

产品名称	食品添加剂有害物质测试
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

## 产品详情

食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜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。目前我国食品添加剂有酸度调节剂(用以维持或改变食品酸碱度的物质)、抗结剂(用于防止颗粒或粉状食品聚集结块，保持其松散或自由流动的物质)、抗氧化剂(能防止或延缓油脂或食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的物质)、漂白剂(能够破坏、抑制食品的发色因素，使其褪色或使食品免于褐变的物质)、膨松剂(在食品加工过程中加入的，能使产品发起形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的物质)、着色剂(使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质)、护色剂(能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工、保藏等过程中不致分解、破坏，呈现良好色泽的物质)、增味剂(补充或增强食品原有风味的物质)、营养强化剂(为增强营养成分而加入食品中的天然的或者人工合成的属于天然营养素范围的物质)、防腐剂(防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质)、甜味剂(赋予食品以甜味的物质)、香料(能够用于调配食品香精，并使食品增香的物质)等23个功能类别，2000多个品种。

食品添加剂的使用促进了食品工业的发展，如咸式食品从食盐呈味发展到味精呈鲜，以至现在鸡精等的复合调味的出现，正是食品添加剂的应用结果。如果没有食品添加剂，就不会有种类繁多、琳琅满目的食品。因此食品添加剂被誉为现代食品工业的灵魂。当然食品添加剂也是一把“双刃剑”，若按照国家标

准正确规范使用食品添加剂，是对食品美味的“锦上添花”，但若超限量或超范围使用，则可能给消费者带来伤害，使公众的生命财产受到损失。

为了保证食品添加剂安全、正确、合理、有效的使用，我国在《GB2760-2011 食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、《GB14880-2012 食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准》中规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的品种、使用范围及最大使用量。

本项目主要介绍防腐剂、漂白剂、抗氧化剂、护色剂、着色剂、增味剂的测定

。