

PC+ABS台湾奇美PC/ABS合金料

产品名称	PC+ABS台湾奇美PC/ABS合金料
公司名称	东莞市尚品塑胶原料有限公司
价格	.00/个
规格参数	PC/ABS:台湾奇美代理商 PC+ABS:耐冲击阻燃 产地:台湾奇美
公司地址	樟木头塑胶原料市场三期
联系电话	0769-81782400 15899659499

产品详情

“人们对食品添加剂存在误解。”省中医院专门从事营养健康教育的胡业芳介绍说，食品行业有一句话说

塑化剂主要有脂肪族二元酸酯类、苯二甲酸酯类（包括邻苯二甲酸酯类、对苯二甲酸酯类）、苯多酸酯类、苯甲酸酯类、多元醇酯类、氯化烃类、环氧类、

类替代品等专用食品，调节人体机能和维护健康满足特殊需要方面发挥重要作用。没有食品添加剂，食品储藏、运输都存在很多问题。

公众的误区在于将“食品添加剂”与“非食用物质”混为一谈，让合法“食品添加剂”为非法的“非食用物质”、非法地“滥用食品添加剂”背黑锅。

食品添加剂是一个专有名词，是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品的化学合成或天然物质。相关法规对食品添加剂的种类、加入量都做了严格的规定。它特指那些国家许可使用添加于食品当中的物质。很多人有误解，认为食品中添加的有害物质，都是食品添加剂。而苏丹红、三聚氰胺、石蜡、硫磺、瘦肉精这些有害物质根本不属于“食品添加剂”的范围，属于“非食品用物质”，无论在食品中加多少，都是违法行为。食品添加剂则不同，只要不超量、超范围使用，就是合法的。

据了解，目前我国食品添加剂有2000多个品种，

常用的主塑化剂有邻苯二甲酸酯类和磷酸酯类。副塑化剂又称为辅助塑化剂，其主要作用是主塑化剂并用，以达到降低成本的作用，常用副塑化剂有脂肪族二元酸酯等耐寒型和环酯塑化剂。

塑化剂的种类不同对制品的性能影响有差异，在实际生产中极少单独使用一种塑化剂，常几种塑化剂混

用，性能互补，达到良好的塑化效果。分类

柠檬酸酯类、聚酯类等多种。目前世界上已经研制和生产了上千种塑化剂，应用较多的有300~400种，我国生产的塑化剂约有100~110种。

很多医用塑料用品如导管、输液袋等，也都含有这种物质。塑化剂产品种类多达百余种，自20世纪20年代末开始使用，邻苯二甲酸酯类化合物很快取代了当时用作塑化剂、气味很大且易挥发的樟脑。1935年，随着聚氯乙烯工业化生产，邻苯二甲酸酯类化合物得到了更广泛的应用，逐渐成为塑化剂的主体，约占塑化剂总产量的80%左右。这类塑化剂有良好的防水性及防油性，常温下为无色透明的油状液体，难溶于水，易溶于甲醇、乙醇、塑胶原料等多种有机溶剂。包括邻苯二甲酸酯类物质在内的塑化剂均是石油化工产品，只能在工业上使用，根本不是合法的食品添加剂，且具有毒性，因此禁止添加进任何食物、药品和保健品中。

分为抗氧化剂、防腐剂、色素、香精、乳化剂、增稠剂、膨松剂加工食品离不开食品添加剂，只要商家按《食品添加剂使用标准》操作，合法、合格、不超量的“食品添加剂”本身没问题，也不会有损健康。相反，有了食品添加剂，能满足更多人对食品的需求，让食物不容易变质，口感更佳。拿薯片举例说，薯片的油脂含量比较高，如果没有抗氧化剂，放上个几天，油脂在空气中被氧化，就会变质，产生一股哈喇味；水分高的果脯、山楂片能长时间不变质，正是防腐剂的功劳；很多果汁、咖啡有浓郁的香味，这是因为使用了食用香精等等。

胡业芳说。如果加工食物中没有食品添加剂，很快，微生物会消耗食物中的营养物质，空气中的氧气会使食物中的营养成分氧化，根本不可能长时间不变质。所以，现代食品工业离不开食品添加剂。有些商品声称“本品不含有防腐剂。”“本品不含有人工色素。”“纯天然”，是在误导公众。

民以食为天，食以安为先。在肯定食品添加剂积极作用的同时，业内人士也指出，确保食品安全，不是消灭食品添加剂，而是将食品添加剂的使用控制在可接受的范围内，防止滥用、误用食品添加剂。相关部门应当加强监管，严格控制用量和用途，确保老百姓能吃得安全、安心、放心。

“没有食品添加剂，就没有现代化的食品工业”。食品添加剂能保藏食品、防止食物变质；能够改善食品感官性状；促进食品品种多样化和便利化；保持营养成分减少损失，并通过营养强化剂提高食品的营养价值；还能在开发糖类脂