



食品添加剂 *food additives*

---被添加剂喂饱的世界



食品添加剂

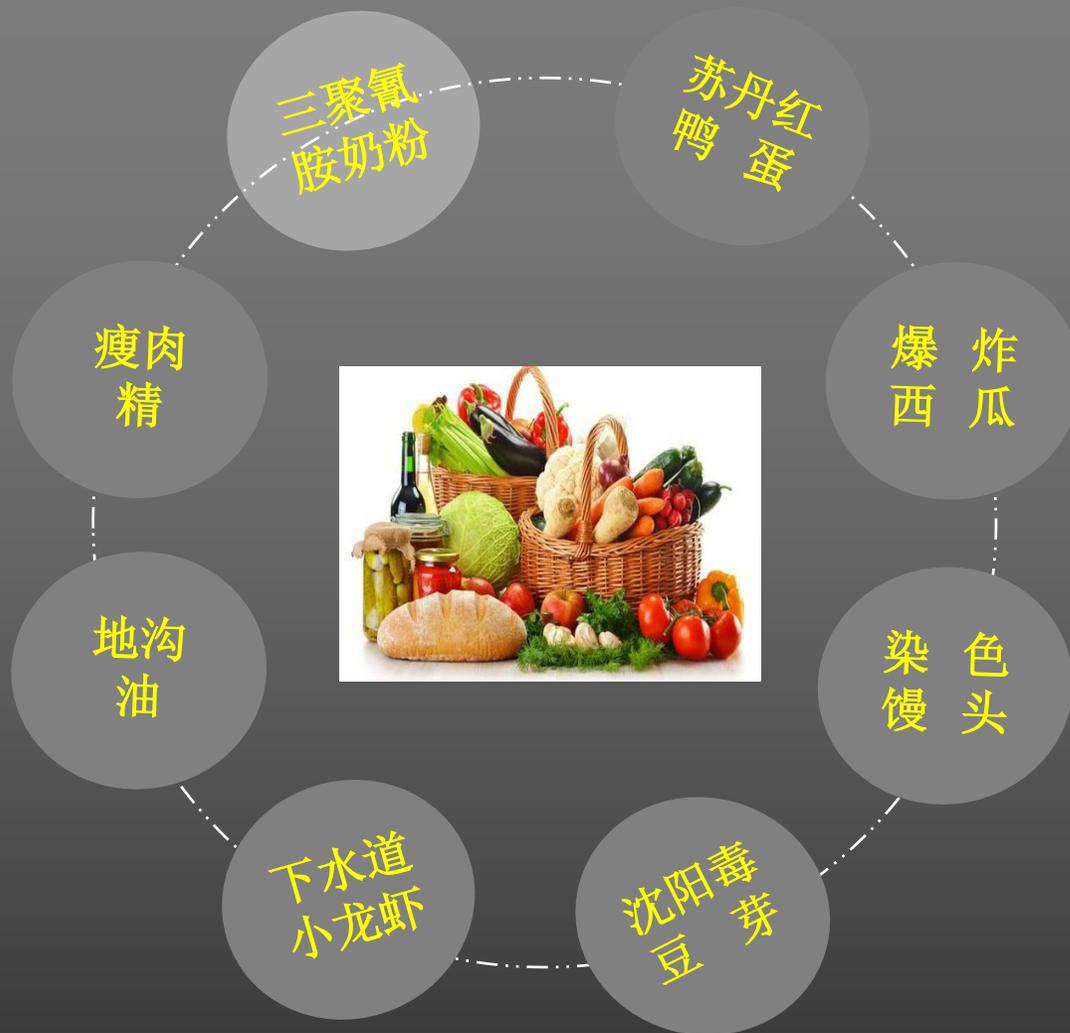
是为改善食品色、香、味等品质，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。





WUHE 五和

五和调养 制造健康



.....
.....
.....

他并非罪魁祸首！！



目录

01

发展历程

02

品种分类

03

辨析认识

04

意义



1. 发展历程

春秋时期

《论语》

保鲜观点

东汉时期

盐卤豆腐

矾碱盐油条

南宋时期

《齐民要术》

腊肉泡菜

1856年英国

帕金斯

苯胺紫

1966年中国

化工店

卫生标准



2.品种分类

着色剂

食品色素

天然着色剂

合成着色剂

漂白剂

褪色免褐变

二氧化硫

其衍生物

增味剂

呈味阈值

保持原风味

鲜味调味料

增稠剂

改善状态

天然增稠剂

合成增稠剂

防腐剂

延迟腐败

山梨酸/苯甲酸

防腐色变?

.....





盐



火腿



方便面



月饼

生活中的案例

食品添加剂是我们日常生活中不可或缺的一部分，他无时无刻不调剂着我们的生活，他的优势为我们创造出色彩斑斓的生活！

3. 辨析认识

谈吃色变?

认
识
误
区

食品添加剂 \neq 违法添加物

天然的比人工化学合成的安全?



3.辨析认识

还他清白！

正
确
看
待

食品添加剂使用的必要性

食品添加剂的安全用量

不使用有毒的添加剂





细查标签



禁止添加剂



可食添加剂



改善饮食结构

生活中如何避开
非法添加剂?

我们在面对购买食品时必须面对添加剂，同样我们也必须杜绝非法添加剂，非法添加剂危害极大，更重要的是我们要合理饮食结构。

4.历史意义



功
不
可
没

食品工业的灵魂

人类发展的价值选择

绝非万能，无他万万不能





五和调养 制造健康

THANKS