

食品添加剂在食品生产中出现的问题及建议

李萍 宋淑萍 河北省卫生健康委员会综合监督服务中心 河北石家庄 050000

摘要:食品添加剂在食品生产中发挥着十分重要的作用。为了满足社会发展过程中人们日益增长的食品需求,必须对食品添加剂的相关问题进行研究。食品添加剂不合理使用极大威胁到了市场中的食品安全和人们的身体健康。随着人们对健康食品追求的增长,这一问题逐渐成为社会热点话题。基于此,本文着重分析了食品添加剂对食品安全的影响。

关键词:食品添加剂;食品安全;凝固剂

为了满足不同时代人们的需求,食品添加剂应运而生,并逐渐得到了人们的认可和重视,这是食品市场发展的必经之路。一些食品本身并不能长期保存,不能满足快节奏生活下人们对便捷饮食的需求,而食品添加剂在供求关系的推动下逐渐得到普及,有效地满足了人们对食物的各种需求。合理使用食品添加剂可以延长食品的保质期限,这也在一定程度上推动了食品市场的发展。但随着不合规食品添加剂的出现,人们越来越重视食品安全问题,同时对食品添加剂的使用提出了更高的要求。

1 食品添加剂安全使用的重要性

借助食品添加剂延长食品的保质期限,提升部分食品的风味,是满足人们对食物各种需求的必然手段。我国食品生产行业中广泛应用着上千种食品添加剂,借助

这些添加剂,可以有效解决食物自身的一些缺陷,如食物的保质期短等^[1]。

此外,食品添加剂会改善食品口感。比如在颗粒、粉末状的食品中添加抗结剂,可以达到防止食品固结、保持食品疏松等作用。又如,在食品发酵工艺和豆类加工中,会产生大量的泡沫,这种泡沫会影响到生产过程中的操作,消泡剂可以降低液态表面张力,从而达到消除泡沫的目的。

总之,每种食品添加剂都具有独特作用,因此,需要关注食品添加剂的安全使用,这直接关系到人们的健康。

2 食品添加剂在食品生产中容易出现的问题

2.1 使用不正规食品添加剂



在食品市场中，一些黑心商家为追求利益，使用不正规食品添加剂，这些添加剂都没有通过系统审核，安全性得不到保障。其中最具代表性的例子，就是我国曾出现的三聚氰胺事件，商家在奶粉中添加了三聚氰胺等不正规的添加剂，给食用该品牌奶粉的婴幼儿带来了伤害。在这件事情被媒体曝光以后，人们便开始关注食品添加剂的使用问题^[2]。

2.2 违规使用添加剂标识

违规使用食品添加剂标识也是常见问题之一。为了保障消费者的权益，有关部门规定商家必须将食品添加剂成分标注在出售的食物外包装上，消费者有权知道自己购买的食物中添加了哪些成分。但是部分商家无视这一规定将违规添加剂加入到了食品中，并且对食物包装中的添加剂成分进行掩盖，使消费者知情权受到损害，食品安全也受到了严重影响。

3 食品添加剂在食品生产中安全使用建议

3.1 完善食品添加剂管理制度

为切实保证食品安全，需尽快完善食品添加剂管理制度，结合国家食品生产要求，保证食品添加剂使用符合安全标准，对食品添加剂的使用进行严格管理，制定和完善食品添加剂管理制度，要求商家在生产食品的过程中严格执行这一管理制度，从而达到有效约束和限制商家使用食品添加剂行为的目标。针对食品添加剂问题，相关监察部门必须尽快增强监管力度，使食品生产商更科学、安全地使用食品添加剂，保证消费者的身体健康，提升社会群众对我国食品安全的信任度。

3.2 切实开展食品安全培训工作

除了建立食品添加剂管理制度之外，还需要尽快认识到食品安全培训工作的重要性，为了食品添加剂的使用进行科学控制并保证食品安全性，应组织食品加工人员参与必要的知识培训活动，将食品添加剂的作用以及不合理使用可能带来的负面影响及危害等传递给食品生产人员，从源头上控制食品添加剂违规使用现象，提升

我国食品添加剂规范化使用水平。

3.3 普及食品添加剂知识

食品添加剂的正确认识，需传达给广大消费者。在对食品添加剂没有充分了解的情况下，部分社会群众抵制食品添加剂的使用，认为只要是添加剂都会影响健康。这在很大程度上限制了食品行业的发展，也让人们产生了不必要的担心和顾虑。因此，需要逐步向社会广大消费者群体普及食品添加剂用途、类型等方面的知识，让人们逐渐了解和认识各种食品添加剂，改善以往对添加剂的片面理解，转变人们对食品安全问题的偏激情绪，避免群众曲解食品添加剂的使用安全问题^[3]。

3.4 开展食品添加剂的使用风险评估工作

要想保证各种食品添加剂的科学性，需要详细检测和分析食品添加剂的作用和带来的影响。针对食品添加剂开展风险评估工作，能够客观地认识到在食物中使用添加剂带来的影响，并约束和管理一些违规的添加剂使用行为。针对食品添加剂的使用，在开展风险评估工作以后，可以对食品添加剂问题进行第一时间了解并采取相应措施进行解决，通过这种方式，促进我国食品添加剂领域的进一步发展。

3.5 严格遵守食品添加剂使用标准

食品添加剂的不合理使用可能导致不良后果，因此国家有关部门早就出台了一系列食品添加剂使用标准，在不超过该标准的情况下，适量使用添加剂并不会造成食品安全风险。因此，必须要充分了解各类食品添加剂的使用标准，并严格遵守国家标准进行食品生产。以豆制品生产过程为例，目前市面上常见的食品添加剂使用剂量及方法如下。

第一，凝固剂。熟石膏：熟石膏在以往豆类食品中得到广泛应用，在实际生产工作中，需要严格遵循相关标准添加熟石膏，从而有效保证食品安全，并且在营养价值方面，可以实现对豆制品营养价值的有效保存。通常情况下，会采用每升 1.0 g 的标准向豆浆中添加熟石膏粉，能够有效提高豆腐的出品率，并且使之



具备更高的食用价值。随着我国食品生产技术水平快速提升，在豆制品生产过程中除了添加熟石膏以外，还会添加魔芋粉精、精石灰粉，从而进一步提升豆腐质量和韧性。在今后的食品安全管理过程中，有关部门需要严格按照国家安全标准对熟石膏的添加量进行管控，不断创新和完善食品生产技术，找到保证食品外形和营养价值的安全剂量。

氯化镁：氯化镁是食品生产中常用的添加剂，具有很好的凝固效果，但过量使用同样可能造成安全风险，因此需要做好氯化镁的添加管理，要求生产商按照使用标准合理把控氯化镁的用量，从而生产出更高质量食品，在提升食品使用价值的同时保证食品安全。比如，在豆制品生产过程中，氯化镁最理想的添加比例为0.2%，可以显著提高豆制品质量又不会对人体造成危害。

酸类凝固剂：酸类凝固剂在当前食品工艺中有着广泛应用，常见的酸类凝固剂包括柠檬酸、醋酸、乳酸等，在食品生产过程中扮演着重要角色，想要保证食品安全，同样需要按照国家使用标准对酸类凝固剂的用量进行管控，结合相关安全规范，保证食品制作工艺的合理性和安全性。仍以豆制品加工为例，一般以25%的油脂、1.2%的葡萄糖酸内酯、1%的小苏打这一比例进行生产加工，可以在保证豆制品口感和食用价值的情况下，保证食品安全。因此，在结合添加剂使用标准保障食品安全的同时，也需要对食品添加剂的使用进行不断优化。

第二，酶制剂。果胶酶：果胶酶也是食品市场中常用的添加剂，可以对食品食用价值予以有效提升。但在以往的食品生产中，果胶酶过量使用等违规行为屡禁不止，严重损害了食品安全和食品的营养价值。因此，国家需要制定严格的果胶酶使用标准，规范食品添加剂使用行为并保证食品的食用价值。有关部门需要依照相关标准对食品生产商进行管理，要求食品生产商在生产过程中遵守安全添加标准。

碱性蛋白酶：碱性蛋白酶是一种常见的现代生物添加剂，能够在食品生产中起到催化作用。食品生产商可根据食品生产需求适量添加碱性蛋白酶，有效提升食品

口感、食用价值。在添加碱性蛋白酶的过程中，首先，需要严格遵循国家制定的使用标准，严密把控添加剂的用量；其次，要对生产工艺、环境条件等进行科学控制，保证添加剂使用效果，将国家食品安全标准充分落实到食品生产中。

4 结语

在我国食品生产行业发展过程中，为了满足人们在不同环境下对食品和特殊食品的需求，食品生产商逐渐开始应用种类多样、作用多样的食品添加剂。这些添加剂可以有效延长食品保质期并提升食品品质。但在实际应用过程中，部分商家未按照国家标准使用添加剂，引发了一系列食品安全问题，国家需要对此予以高度重视，并制定严格的食品添加剂使用标准。■

参考文献

- [1] 高晓宇. 食品添加剂技术的应用问题及其对策研究 [D]. 太原科技大学, 2014.
- [2] 闫涛, 张璐超, 张志远. 食品添加剂的使用及其对食品安全的影响 [J]. 商品与质量, 2020(9):225.
- [3] 池玉芬. 浅析食品添加剂对食品安全的影响 [J]. 现代食品, 2019(24):123-124.

