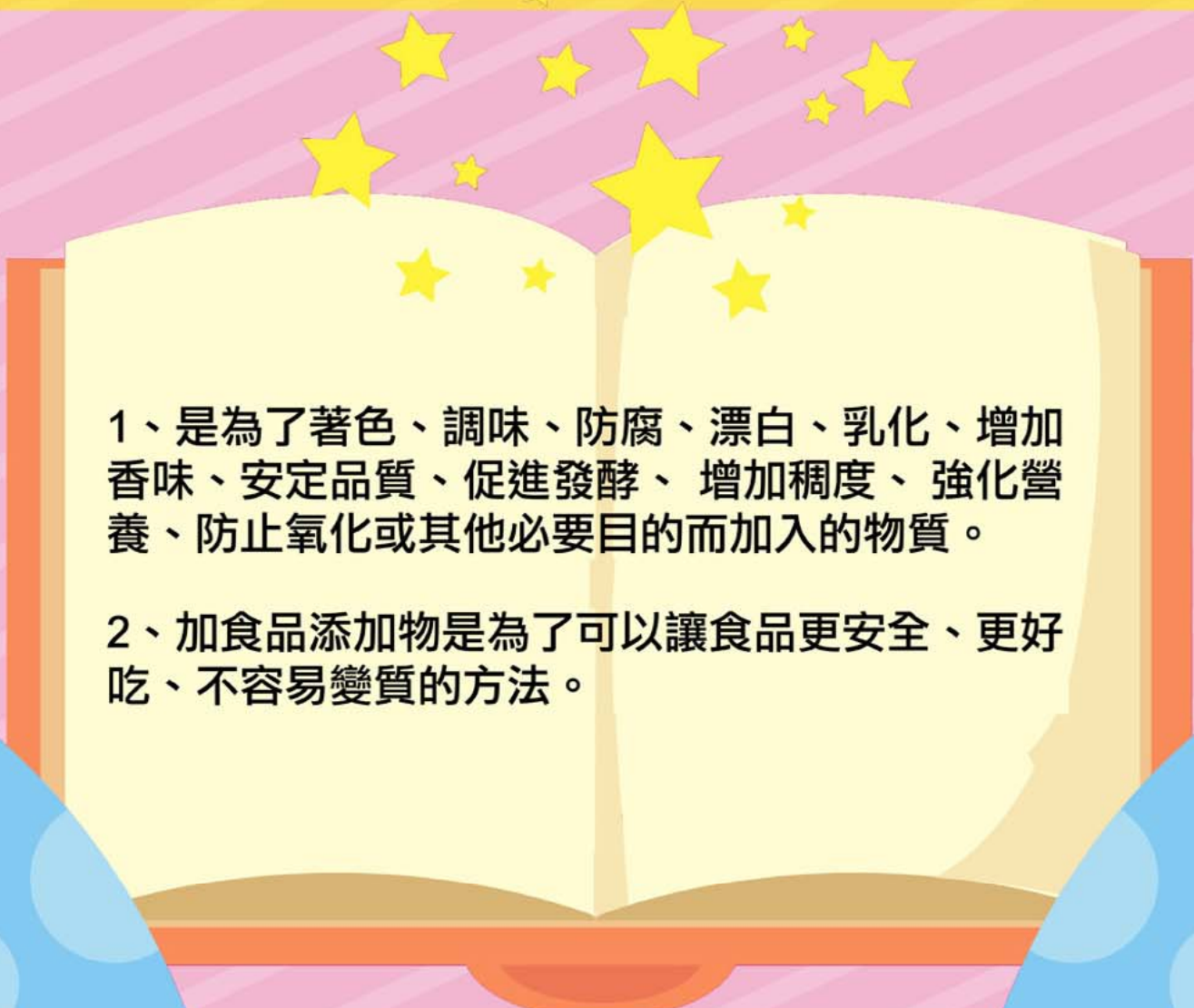


原來你一直都在！
認識食品添加物的日常

認識食品添加物的日常



食品添加有目的！ 安全、美味、保存…通通是！



1、是為了著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的而加入的物質。

2、加食品添加物是為了可以讓食品更安全、更好吃、不容易變質的方法。

食品添加物共有18類用途 須了解用途、掌握用量與適用範圍！

食品添加物的規格、
使用範圍及限量都是經過評估訂定的。



- | | | |
|------------------------|-----------------|-------|
| ● 防腐劑 | ● 營養添加劑 | ● 粘稠劑 |
| ● 殺菌劑 | ● 著色劑 | ● 結著劑 |
| ● 抗氧化劑 | ● 香 料 | ● 保色劑 |
| ● 漂白劑 | ● 調味劑 | ● 載 體 |
| ● 膨脹劑 | ● 甜味劑 | ● 乳化劑 |
| ● 品質改良用、釀造
用及食品製造用劑 | ● 食品工業用
化學藥品 | ● 其 他 |

常見食品添加物： 防腐劑、抗氧化劑



防腐劑

抑制或減緩微生物在食物中的生長，防止食品腐爛變質，預防食品中毒的發生。

避免食物中部分成份被氧化，使食品不會有變色、酸敗或變質的情況。

抗氧化劑

常見食品添加物： 著色劑、營養添加劑



著色劑

俗稱色素，可以讓食物變的鮮艷，改善加工過程中食物褪色的狀況。

是用來增強或補充食品中不足的營養素，提高食品的營養價值。

營養添加劑

常見食品添加物：

甜味劑、膨脹劑



碳酸飲料



口香糖

蜜餞



麵包



蛋糕

餅乾



甜味劑

可以讓食物產生甜味，常被用來做為蔗糖的替代品。

增加食物組織的空隙，讓食物蓬鬆柔軟或酥脆。

膨脹劑

仔細觀察 這些也屬於食品添加物喔



合成醋精

薑絲炒大腸

讓薑絲炒大腸酸辣夠勁的合成醋精，屬於複方食品添加物。



做蛋糕用的塔塔粉



讓蛋糕蓬鬆的塔塔粉，屬於複方食品添加物。

想知道自己吃了哪些食品添加物 學會看食品標示就對了

飲食中經常會接觸到食品添加物
做好下列三件事就是聰明的消費者

- (1) 確認食品包裝上標示，有清楚詳列成分與食品添加物。
- (2) 查看標示了解有哪些食品添加物，及注意相關警語。
- (3) 購買時，避免選購標示不清或資訊過少的食品。

