

## 本文目录

- [食品添加剂清单？](#)
- [食品添加剂危害排行？](#)
- [食品添加剂含量排行？](#)
- [食品添加剂龙头排名？](#)
- [生活中常见的食品添加剂都有哪些？](#)

## 食品添加剂清单？

### ?防腐剂

防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。

### ?着色剂

使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。

### ?酸度调节剂

用以维持或改变食品酸碱度的物质。

### ?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

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。

### ?胶基糖果中基础剂物质

赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。

### ?消泡剂

食品加工过程中降低表面张力,消除泡沫的物质。

### ?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。

### ?乳化剂

能改善乳化体中各种构成相之间的表面张力,形成均匀分散体或乳化体的物质。

## 食品添加剂危害排行？

第一位 钠

第二位 反式脂肪

第三位 高果糖玉米糖浆

第四位 食用色素

第五位 甜蜜素 安赛蜜

第六位 氢化植物油

第七位 阿斯巴甜和糖精

第八位 亚硝酸钠

第九位 溴酸钾

第十位 味精

## 食品添加剂含量排行？

1.方便面：一包方便面最多可有25种食品添加剂，常见的有谷氨酸钠、焦糖色、柠檬酸、特丁基对苯二酚等。儿童长期食用含柠檬酸的产品，可能导致低钙血症。

2.火腿肠：所含添加剂包括亚硝酸钠、山梨酸钾等。其中亚硝酸钠可能在体内生成致癌物亚硝胺。

3.蜜饯：所含添加剂为柠檬酸、山梨酸钾、苯甲酸钠等。其中苯甲酸钠会破坏维生素B1，并影响儿童对钙的吸收。

4.果冻：山梨酸钾、柠檬酸及卡拉胶等添加剂运用最普遍。过多摄入山梨酸钾会导致过敏反应，并影响孩子对钙的吸收。

5.冰激凌：人工香精、增稠剂、人工合成色素等添加剂使用最普遍。而其中有的人工色素，国外规定不能用于食品。

6.饼干：所含添加剂包括焦亚硫酸钠、柠檬酸、山梨糖醇。大量的焦亚硫酸钠会损伤细胞，具有生物毒性。

7.奶茶：所含添加剂包括山梨酸钾、六偏磷酸钠等。后者过量会引起钙代谢紊乱。

8.口香糖：可能含阿斯巴甜、山梨糖醇、柠檬酸等添加剂。过多的山梨糖醇会引起腹泻。

9.薯片：可能含有的添加剂包括谷氨酸钠、一鸟苷酸二钠等。上述两种都是被禁止用于婴幼儿食品的。

## 食品添加剂龙头排名？

### 1、金禾实业條萊埠頭

金禾实业前身为始建于1974年的来安县化肥厂，以氮肥起步，2011年在深交所上市(股票代码:002597)，是一家以基础化工和精细化工产品为主的企业，是甜味剂安赛蜜、三氯蔗糖和香料麦芽酚的主要生产商，也是碳酸氢铵、硝酸、三聚氰胺和双氧水重要生产和销售商。萊埠頭條

### 2、Danisco丹尼斯克頭條萊埠

全球知名的食品添加剂生产商，主要从事乳化剂、复配功能性添加剂、香精、亲水胶体、天然保鲜剂等产品的研发与生产，于1995年正式进入国内市场。Danisco丹尼斯克旗下设有多个专业化的研发中心和标准化的生产制造厂房，凭借丰富的产品品类和完善的服务而深受客户的青睐与认可。萊埠頭條

### 3、阜丰莱珀头条

阜丰集团是一家在香港联交所主板上市(00546,HK)的国际化生物发酵制品公司，致力于氨基酸及其衍生制品和生物胶体的研发、生产和经营，是全球领先的味精、黄原胶、氨基酸生产商。主要产品涵盖味精、黄原胶、食用葡萄糖、结晶果糖、肥料、玉米油、鸡精、系列复合调味料、谷氨酸、苏氨酸、缬氨酸、异亮氨酸以及冬虫夏草胶囊、灵芝菌粉等50多种系列保健产品。莱珀头条

### 4、保龄宝B.L.B珀头条莱

创建于1997年，大型全品类功能糖制造服务商，以生物（多）糖的研发、制造及方案服务为主导的现代化企业。保龄宝拥有多项国家专利和自有核心技术，并参与和主持了多项国际、国家标准定制，目前已形成从玉米到玉米淀粉、淀粉糖、功能糖、药用糖等健康配料，再到功能食品、保健食品、健康食品等终端消费的全产业链发展格局。莱珀头条

### 5、晨光生物CCGB头条莱珀

晨光生物成立于2000年，是以农产品为原料进行天然植物有效组分提取的高新技术企业，主营天然色素、天然香辛料提取物和精油、天然营养及药用提取物等四大系列共80多种产品，广泛应用于食品、化妆品、烘焙、饮料、保健品及饲料行业，产品远销欧美、澳洲以及亚洲、非洲部分国家和地区。莱珀头条

### 6、novozymes诺维信头条莱珀

源自1941年丹麦，引领生物创新的世界先导。诺维信公司专注于探索生物技术及其应用，建立了以微生物筛选、基因克隆及表达、蛋白质工程、代谢工程和菌种改良等为核心的生物技术平台，旗下700多种产品在洗涤剂、纺织、淀粉制糖、燃料乙醇和饲料等工业领域有着广泛应用，遍及全球130个国家和地区。莱珀头条

### 7、武汉有机莱珀头条

食品添加剂行业知名品牌，国内历史悠久的食品添加剂经营企业，致力于服务全球食品保鲜、制药、染料、制革、国防、橡胶和石油开采等终端市场，武汉有机参与了多项国家食品添加剂标准的起草与定制，以其出色的食品防腐、保鲜和抗氧化等业务而享誉业界，目前营销网络已覆盖全球100多个国家和地区。莱珀头条

### 8、三元生物莱珀头条

成立于2007年，国内规模较大的赤藓糖醇供应商，集科研、生产、销售为一体的生物高新技术企业。三元生物和拥有多项知识产权专业发明专利，并建立了专业的健康糖工程技术研发中心和制造基地，产品畅销于欧美、东南亚、非洲、澳大利亚等多个国家和地区。垵頭條萊

## 9、百龙创园萊垵頭條

创建于2005年，功能糖产业领域翘楚，集产、学、研于一体以生物工程为主导产业的高新技术企业（股票代码：605016）。百龙创园是中国生物发酵产业协会副理事长单位之一，致力于发展功能糖及生物发酵产业，核心产品涵盖抗性糊精、低聚果糖、低聚异麦芽糖、聚葡萄糖、低聚半乳糖等产品，产品远销至美国、加拿大、日本、韩国等多个国家和地区。條萊垵頭

## 10、华康药业huakang萊垵頭條

成立于1962年，国内颇具影响力的食品添加剂供应商，专业从事多种功能性糖醇及健康食品配料开发、生产、销售的高新技术企业。华康药业主导和参与了多项国家标准、行业标准及团体标准的制定，并和国内外众多高等院校展开了深度合作，凭借出色的创新研发能力和生产能力而备受用户的信赖与支持。條萊垵頭

## 生活中常见的食品添加剂都有哪些？

1.钠：比萨饼、外卖汤、番茄汁和熟肉等食物中含有大量钠，过量食用会导致脑中风和心脑血管疾病。专家建议，普通成年人每天钠的摄入量不应超过2300毫克，也就是一茶匙的量。

2.反式脂肪：汉堡包、薯条和外卖爆米花中就含有大量的反式脂肪。它会导致胆固醇增高以及冠心病。

3.高果糖玉米糖浆：在汽水、麦片和调味品中都能发现这种甜味剂和防腐剂。过量食用会导致肥胖症和糖尿病。

4.食用色素：红色40、黄色5和黄色6等食用色素常见于水果制品和运动饮料中，会导致儿童多动症。动物实验表明，它还与癌症有关。

5.安赛蜜：这种不含卡路里的人工甜味剂会用于糖块、口香糖和薄荷糖的加工。动物实验表明，它会致癌。

6.氢化植物油：作为一种保鲜剂和提味剂，氢化植物油常代替黄油和脂肪用于沙拉

酱、人造黄油和焙烤食物的加工。它会导致肥胖症、高胆固醇和心脏病。

7.阿斯巴甜和糖精：这些不含卡路里的蔗糖替代物常用于制作餐桌甜味剂和节食饮料。有研究显示它们可能会致癌。

8.亚硝酸钠：这种保鲜剂可见于午餐肉、腌肉和鱼肉中，会导致多种癌症。

9.面粉处理剂——溴酸钾：这种添加剂会用于面粉和面包制品加工，可致癌。

10.味精：可见于肉排、酱油和烧烤调料中。可能会导致头疼、恶心和胸痛，而且不能和一些处方药同食。