

什么是食品添加剂？

??食品添加剂，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中的化学合成物质或天然物质。

食品添加剂通常不是食物，也不一定有营养价值，但必须符合上述定义的概念，即不影响食品的营养价值，且具有防止食品腐烂变质、增强食品感官性状或提高食品质量的作用。

什么是食品添加剂？

??它的作用是改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺

的需要。但是食品添加剂不能乱用，《食品安全法》第46条规定：“食品

生产者应当依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的

规定使用食品添加剂；不得在食品生产中使用食品添加剂以外的化学物质

和其他可能危害人体健康的物质。