

食品添加剂在食品加工使用中存在的问题与对策研究

刘咏仪 曾环旭 郑舒洁 谢文敏

广东科贸职业学院

摘要：食品添加剂在现代食品加工中发挥着重要的作用，它们能有效延长食品的保质期、增强口感，以及改善食品的外观和营养价值。这些添加剂的使用，使得食品更加美味诱人，同时确保了食品在运输和储存过程中的稳定性和安全性。然而，值得注意的是，食品添加剂的使用必须遵循严格的科学标准和法律法规。过量使用食品添加剂，不仅会降低食品的安全性，还可能对人体健康造成潜在风险。基于此，本文通过对食品添加剂使用过程中存在的问题进行分析，从实际出发提出了应对策略，以期为食品加工企业提供参考，从而进一步保障食品安全和公众健康。

关键词：食品添加剂；食品加工；存在问题；对策研究

【DOI】10.12252/j.issn.2096-627X.2023.08.110

食品安全是公众健康的重要组成部分，在食品加工过程中，食品添加剂的应用十分普遍，它们对食品的保质期、外观和口感有着显著的改善作用。然而，食品添加剂的使用必须符合严格的安全和卫生原则，以确保消费者的健康不受威胁。在此背景下，食品生产者和加工企业应当承担起社会责任，确保食品添加剂的使用符合国家法律法规和行业标准。同时，监管部门也应加强对食品添加剂生产和使用的监督，及时发现并纠正违规行为，保障公众的饮食安全。以此来建立一个更加安全、可靠的食品环境，从而保障人们的健康和生活质量。

一、食品添加剂的种类及使用原则

（一）食品添加剂的种类

从食品添加剂的类型来看，可以把它划分为四个大类，即最大限度地提高食品质量，优化食品的营养价值，延长食品的货架期，降低食品的加工难度。如食品质量的优化，应从食品的色泽和味道入手，合理添加甜味剂、色素以及香料能够让食品具有更好的口感；预防食品腐败的主要方法是添加抗氧化剂、防腐剂以及其他添加剂；降低食品加工难度的方法有，添加乳化剂、稳定剂；要增加食品的营养成分，还可以添加矿物质和各种维生素。

（二）在加工过程中的使用原则

在食品生产过程中，添加剂的使用要严格遵循合理性与安全性原则，避免危害人类健康。首先，在使用食品添加剂时，要遵守安全原则，对食品添加剂的组成和功效进行精确的分析和验证，确保它们不危害人类的身体健康。同时，还要对添加剂的用量进行严格控制，避免因过量使用而给食物的口感和营养带来负面影响。另外，在食品生产中，应严格遵守“绿色环保”的原则。食品添加剂可以使食物的外形变得更好，使食物更具美感，并引起人们的食欲。但是，有些企业过于注重产品的美观和包装，而忽视了产品在使用过程中的卫生

管理，从而导致了产品的卫生品质下降。

二、食品添加剂的作用

（一）避免食品腐败变质

为了确保食品维持其原有的品质和营养价值，同时防止食品腐败变质，这是目前食品行业面临的一个重要课题。在现代食品加工中，普遍采用添加食品防腐剂的方法来有效地解决这一问题。食品防腐剂主要通过干扰微生物的酶系统，造成微生物代谢紊乱，从而降低酶活性；并且还能够使细菌蛋白质进行凝固和变性，进而影响细菌的生长和繁殖。此外，防腐剂还能够改变微生物细胞浆膜的渗透性，让他们不能将体内的代谢产物和酶类进行正常排出，从而降低微生物活性，从而实现对食品保质期的延长。

（二）提升食品感官品质

食物的感官质量，涵盖外观的整洁度、色泽的鲜明度、口感的舒适度以及风味的独特性，是人们通过五感直接感知到的食品品质的重要标志。对于食品的生产者和消费者而言，这些直观的属性构成了评价食品品质的核心标准。通过对添加剂的合理使用，能够让食物的感官品质得到更好地提升。在食品的生产 and 流通环节，具有高品质感官质量的食物更能吸引顾客的注意力，进而提升销售业绩和市场竞争能力，带来更显著的经济收益。同时，在消费层面，优良的感官质量能够充分满足消费者的味觉享受和消费体验，激发其购买欲望，增强消费者对品牌的好感和忠诚度。

（三）改善食品营养成分

对食品添加剂的使用，不仅能够改善食物观感和延长保质期，还能对食物的营养价值进行提升。一般来说，使用食物添加剂来提高食物的营养价值，可以分为两大类。首先，食物添加剂用于改善区域性的营养成分。大多数人都可以通过日常的食物来获得所需营养，但是一些特殊人群也需要通过食物来补充相应的营养物

质^[1]。例如，茶多酚是一种强大的抗氧化剂，能够增强人体的免疫力，抵御疾病侵袭。红曲米中的天然成分有助于维持正常的血脂水平，对心血管健康具有积极影响。海藻酸钠和木糖醇作为健康的糖替代品，能够帮助调节血糖水平，对糖尿病患者尤为有益。因此，通过科学合理使用这些食品添加剂，我们可以更好地维护个人健康，提高生活质量。

（四）推动食品多样化发展

据相关数据显示，目前市场上可购买到的食品种类已超过20000种，这一数据充分展示了食品行业在多样化方面取得的显著成就。随着社会的进步，公众对食品的需求正在经历变革，对食品的营养价值、种类丰富度、风味独特性以及便捷性的期望日益增长。同时，消费者也希望出现新的食品种类。食品多样化，特别是便捷食品的供应，为大众的工作和生活带来了极大的便利，从而提升了他们的生活幸福感。

（五）方便食品工业化生产

食品加工制造已经从传统的手工艺演变为高效的工业生产模式。在这个转变的过程中，工业生产对食品原料提出了更高的要求，其必须具备一定的分散性、增稠性、乳化性、助滤性和消泡性等，以促进食品生产的现代化发展^[2]。为了实现这一目标，食品生产过程中不可或缺地需要使用乳化剂来保持成分的均匀分散，使用增稠剂来调整食物的质地和口感，使用稳定剂来确保产品的结构稳定，以及使用凝固剂来促进物质结构的固化。因此，在现代食品工业生产中，食品添加剂发挥着至关重要的推动作用。

三、食品添加剂在食品加工使用中存在的问题

（一）超量使用

在追求食品保质期延长的情况下，一些生产商可能会在生产过程中过量使用添加剂，这种做法虽然能够暂时保证食品的新鲜度，但长远来看，它可能会对食品的口感和品质产生负面影响，更为重要的是，过量添加剂可能对人体健康带来潜在风险。以面包为例，适量的防腐剂可以有效地延长其货架期^[3]，但如果添加量过多，不仅会改变面包的自然风味，还可能增加消费者身体的负担，严重时甚至可能对健康造成损害。因此，我们必须重视食品添加剂的适度使用，确保它们在安全范围内发挥作用，从而切实保障人民群众的健康福祉。

（二）超范围使用

在食品生产过程中，添加剂的应用需谨慎。针对不同食品，我们需要根据其特性选择合适的添加剂。例如，某些添加剂仅适用于加工特定类型的食品，如火腿。若将其随意用于其他食品，如密封包装的水果，则可能引发问题。过量使用或不恰当使用添加剂不仅会削

弱其应有的效果，还可能对消费者的健康构成严重威胁。因此，我们应严格遵守添加剂的使用规定，确保食品的质量安全。

（三）食品添加剂质量问题

在食品生产领域，添加剂的使用确实发挥着不可或缺的作用。然而，令人遗憾的是，部分食品生产企业为追求更高的利润，置产品质量和消费者健康于不顾，在生产过程中使用不合格或超标的食品添加剂^[4]。这种行为不仅严重影响了产品的品质，更是对消费者权益的极大侵害。因此，我们必须对食品添加剂的使用进行严格监管，确保食品的安全与质量，维护消费者的合法权益。

四、保证食品添加剂安全的有效策略

（一）建立健全添加剂管理体系

通过深入调研和观察多家食品生产和研发企业，作者发现，为了确保食品添加剂使用的合理与安全，还必须建立一套严格的管控体系。这不仅需要管理者对产品质量进行实时监控，更需要一线生产和配比人员执行科学的数据检测和品质检测。只有这样，我们才能对食品的健康价值进行确保。每个生产商应根据其生产规模和食品种类等特点，对食品添加剂效用进行细致的分类和测量，科学筛选添加剂，并对加入量进行反复分析。同时，应严格遵守我国的法律法规，设定内部限制，确保食品添加剂的使用既安全又合规。

（二）强化食品添加剂技术宣传

食品生产企业不当使用食品添加剂的问题，其根本在于科学知识的匮乏和对相关法规的忽视。针对这一问题，相关部门必须加大科普宣传力度，对食品添加剂的技术操作人员进行系统的法律知识教育。对于食品添加剂生产厂家，应当普及添加剂的科学知识，确保他们精确掌握添加剂的合法使用方式^[5]。同时，应对各类食品加工企业，尤其是小作坊和个体商贩，广泛深入开展教育活动，让食品添加剂的正确使用方式得到广泛传播和深入人心。此外，还应通过网络等多元化渠道，定期为食品加工企业提供添加剂相关的知识培训，帮助他们全面了解食品添加剂，进而规范其使用过程，保障食品安全和提升产品质量。

（三）不断完善相关法律法规

为了确保食品添加剂在生产过程中的安全使用，建立完善的法律法规体系是根本保障。然而，随着社会的发展和科技的进步，现有的法规标准逐渐显露出不足以应对食品添加剂使用安全性的新挑战。鉴于此，政府和食品监管部门必须不断地更新和完善食品添加剂的使用和管理规定，对实际使用中出现的及时进行梳理和分析，并对新的规范和政策进行清晰界定，确保法律法

规能够与时俱进，与食品添加剂的实际情况相契合。此外，相关部门还需强化法规的执行力度，增强食品安全监管的强度，从而有效管理食品添加剂的安全性，减少食品安全事故的发生概率。

（四）增强员工安全意识和法治观念

作为食品生产企业的负责人和从业人员，有责任严格遵守国家法律法规，不断加强生产经营管理，保障食品的品质和安全。在食品添加剂的生产和应用过程中，我们必须严格把控产品标签和说明书的管理^[6]，确保产品的安全性能得到有效保障。食品生产商在生产过程中，必须严格遵循相关法规，不得添加任何非食用物质，同时也要避免过量使用食品添加剂。根据法律要求，食品生产者应当准确标注食品标签，使消费者能够全面了解食品中添加剂的使用情况，从而保护他们的知情权和选择权。通过这样的措施，我们能够更好地鼓励消费者对食品生产进行监督，以此来保证对食品添加剂使用的安全性。

（五）加大食品添加剂检验力度

在整个食品生产和消费过程中，保障食品质量与食品添加剂使用安全至关重要。为此，相关部门必须对食品添加剂的品质实施严格审查。因此，相关部门要严格遵循质量验收标准体系，不断提升质量监控的效能，以保证食品添加剂的安心使用。除此以外，有关部门在进行质量审查的过程中，还应构建相应的信用监测档案，该档案应详细记载检验机构及其工作人员在食品添加剂质量检验工作中的业绩，包括完成的检验项目、检验结果、客户反馈以及所取得的成就等。并搜集和整理检验机构在市场上的行为记录，包括是否存在违规操作、是否曾因失误导致不合格检验结果、是否有过虚假报告等行为。这些信息对于检验机构的资质认定和奖惩机制将起到关键性的作用。同时，通过搜集和整理这些信息，我们能够准确地评价工作人员在质量检验工作中的表现，进而激励他们更出色地完成质量检验任务。

（六）卫生部门需加强监督管理

食物是人类生存的基础，其安全性和品质直接关系到人们的健康和福祉。食物中添加剂的超标使用或不当添加会给人们带来严重的健康风险。为了避免食品安全问题对公众健康造成损害，卫生管理部门必须加强对食品添加剂的监管，并建立一个全面而高效的监管体系。执行严格的食品生产标准，对食品中所有添加剂的含量进行严格审查和检验，是保障食品安全的关键。此外，定期对小作坊、家庭餐馆等食品生产者进行抽样检测，以此来全面了解和控制食品中添加剂的使用情况。对于那些违反规定或超标使用添加剂的经营者，应当实施严

格的处罚措施，以防止食品安全事故的再次发生。这些措施不仅能够确保食品的安全性和质量，还能够保护公众的身体健康，维护社会和谐与稳定。通过这样的努力，我们可以为人民群众提供一个安全、健康的饮食环境。

（七）加大添加剂的研究与开发

在食品工业飞速发展的今天，传统的食品添加剂已不能满足越来越严格的食品安全标准。为了确保食品的安全性，减少食品中添加剂的使用量，加速新型添加剂的研究与开发变得格外关键。通常情况下，添加剂都设有明确的安全使用范围，确保在规定限量内使用时，不会对人类健康构成威胁。然而，一旦超出了这些安全界限，长期或过量使用添加剂可能会导致严重的健康问题。因此，开发出对人类无害或危害极小的添加剂，对于保护公众健康至关重要。近年来，国际上在该领域取得了领先成果，我们应当加强新型添加剂的研究工作，以保持与国际水平的同步。展望未来，随着更多有益于人类健康的成分被融入食品添加剂中，这些添加剂将更受消费者的青睐和信任。

五、结语

总的来说，某些食品生产商在食品加工过程中，由于过分追求经济效益，导致在食品添加剂的使用上没有严格执行相关标准，这对消费者的健康构成了严重威胁。因此，为了确保食品安全，食品生产商必须自觉遵守国家标准，合理使用食品添加剂，并主动提升企业在食品安全管理方面的实力。这不仅涉及对现有食品添加剂的合理使用，还包括对新型添加剂的谨慎评估和监管。企业应当投资于研发，以确保其产品不仅符合安全标准，还能够满足消费者对健康和可持续性的需求。

参考文献

- [1] 李慧. 食品添加剂与食品安全食品的加工[J]. 食品安全导刊, 2018(12): 24.
- [2] 谢敏, 胡琴, 杨亮, 等. 食品添加剂在肉制品加工中的安全应用[J]. 食品安全导刊, 2017(30): 69.
- [3] 高敏. 食品添加剂使用中的问题及对应策略探讨[J]. 现代食品, 2020(11): 62-64.
- [4] 王永刚. 食品添加剂在肉制品加工中的运用分析[J]. 中国食品, 2021(17): 106-107.
- [5] 崔小燕, 孙千鸿, 杨惠程. 浅析化学添加剂在食品加工中的应用[J]. 食品安全导刊, 2021(18): 177+179.
- [6] 夏玉静. 食品加工中的食品添加剂使用和管控[J]. 食品安全导刊, 2020(36): 59+61.