

复合调味料学习班

中国食品工业协会

一、序言

- 复合调味品的定义：用两种或两种以上的调味品配制而成的调味品。
- 生产复合调味品也要有精湛的技术和理论的支持。
- 学习班的目的：是在基本原料、食品添加剂和加工技术方面提供信息。

二、有关食品添加剂

- 1、食品添加剂的定义：是指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。（中国定义）
- 2、食品添加剂的特征和作用：
- 食品添加剂具有下列三个特征：一是为加入到食品中的物质，所以，它一般不单独作为食品来食用；二是既涉及人工合成的物质，也涉及天然物质；三是加入到食品中的目的是为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要。

- 食品添加剂的作用：
- （1）利于保存，预防变质
- （2）改善食品的感官性状
- （3）保持或提升食品的营养价值
- （4）增长食品的品种和以便性
- （5）有利食品加工，适应生产机械化和自动化
- （6）满足其他特殊需要

3、食品添加剂的分类

- 食品添加剂的使用应符合如下要求：(1)经过食品安全性毒理学评价，证明在使用限量内长久使用对人体安全无害；(2)不影响食品理化性质，对食品营养成分不应有破坏作用；(3)食品添加剂应有严格的卫生原则和质量原则，并经中华人民共和国卫生部正式同意、公布；(4)食品添加剂在到达一定目的后，经加工烹调或贮存时，它能被破坏或允许有少许残留；(5)不得使用食品添加剂掩盖食品的缺陷或作为伪造的手段；(6)不得使用非定点生产厂，无生产许可证以及污染或变质的食品添加剂。

食品添加剂的种类

- 食品添加剂的种类伴随自然科学的进步在逐年增长，据最新统计，共有22类，近2023个品种，其中香料有1000多种。按《食品添加剂使用卫生原则》附录E列举了食品添加剂功能类别有：酸度调整剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶基糖果中基础剂物质、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定剂和凝固剂、甜味剂、增稠剂、食品用香料、食品工业用加工助剂，还有其他类别等22种。

添加剂的种类

- 【1】酸度调整剂。酸度调整剂亦称pH调整剂，是用以维持或变化食品酸碱度的物质。它主要有用以控制食品所需的酸化剂、碱剂以及具有缓冲作用的盐类。
- 【2】抗结剂。抗结剂又称抗结块剂，是用来预防颗粒或粉状食品汇集结块，保持其涣散或自由流动的物质。
- 【3】消泡剂。消泡剂是在食品加工过程中降低表面张力，消除泡沫的物质。
- 【4】抗氧化剂。能预防或延缓油脂或食品成份氧化分解、变质，提升食品稳定性的物质。
- 【5】漂白剂。漂白剂是能够破坏、克制食品的发色原因，使其退色或使食品免于褐变的物质。
- 【6】膨松剂。膨松剂是在食品加工过程中加入的，能使产品成本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。
- 【7】胶基糖果中基础剂物质。是赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。
- 【8】着色剂。着色剂是使食品着色和改善食品色泽的物质，一般涉及食用合成色素和食用天然色素两大类。

添加剂的种类

- 【9】护色剂。护色剂又称发色剂，是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。
- 【10】乳化剂。乳化剂是能改善乳化体中多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。
- 【11】酶制剂。由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由老式或经过基因修饰的微生物，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。
- 【12】增味剂。是补充或增强食品原有风味的物质，习惯称为鲜味剂。鲜味不影响任何其他味觉刺激，而只增强其各自的风味特征，从而改善食品的可口性。
- 【13】面粉处理剂。增进面粉的熟化、增白和提升制品质量的物质。我国同意许可使用的面粉处理剂有7种。【14】被膜剂。涂抹于食品的外表，起保质、保鲜、上光、预防水分蒸发等作用的物质称为被膜剂。

添加剂的种类

- 【14】水分保持剂。有利于保持食品中的水分而加入的物质，多指用于肉类和水产品加工中增强其水分的稳定性和具有较高持水性的磷酸盐类。
- 【15】营养强化剂。为增强营养成分而加入食品中的天然的或人工合成的，属于天然营养素范围的食品添加剂。
- 【16】防腐剂。预防食品腐败变质、延长食品储存期的物质。
- 【17】稳定剂和凝固剂。使食品构造稳定或使食品组织构造不变，增强粘性固形物的物质。
- 【18】甜味剂。赋予食品以甜味的物质。
- 【19】增稠剂。能够提升食品的粘稠度或形成凝胶，从而变化食品的物理性状，赋予食品粘润、合适的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。

食品添加剂的种类

- 【20】食品用香料。能够用于调配食品香精，并使食品增香的物质。
- 【21】食品工业用加工助剂。有利于食品加工顺利进行的多种物质，与食品本身无关。如

4、常用的食品添加剂

- 防腐剂
- 抗氧化剂
- 着色剂
- 增稠剂和稳定剂
- 膨松剂
- 甜味剂
- 酸味剂
-) 增白剂
- 香料

5、食品添加剂的危害

- 见讲义

6、正确防范食品添加剂的危害

- 见讲义

7、食品添加剂的卫生原则：

- A、中华人民共和国食品添加剂使用卫生原则（GB 2760—1996）
- B、中华人民共和国营养强化剂新增品种（GB 2760—1996的附录）
- C、中华人民共和国食品营养强化剂使用卫生原则（GB 14880—1994）

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/078041017116006132>