

精细化工产品手册

食品添加剂

林春绵 徐明仙 陶雪文 编



化学工业出版社

精细化工产品手册

食品添加剂

林春绵 徐明仙 陶雪文 编

化学工业出版社

·北京·

(京) 新登字 039 号

图书在版编目 (CIP) 数据

食品添加剂/林春绵, 徐明仙, 陶雪文编. - 北京:
化学工业出版社, 2004. 8
(精细化工产品手册)
ISBN 7-5025-6013-0

I. 食… II. ①林…②徐…③陶… III. 食品添加剂-手册 IV. TS202.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 075128 号

精细化工产品手册

食品添加剂

林春绵 徐明仙 陶雪文 编

责任编辑: 刘俊之

文字编辑: 温建斌

责任校对: 郑捷

封面设计: 于兵

*

化学工业出版社出版发行

(北京市朝阳区惠新里 3 号 邮政编码 100029)

发行电话: (010) 64982530

<http://www.cip.com.cn>

*

新华书店北京发行所经销

北京市昌平振南印刷厂印刷

三河市前程装订厂装订

开本 850mm×1168mm 1/32 印张 15½ 字数 588 千字

2004 年 10 月第 1 版 2004 年 10 月北京第 1 次印刷

ISBN 7-5025-6013-0/TQ·2056

定价: 40.00 元

版权所有 违者必究

该书如有缺页、倒页、脱页者, 本社发行部负责退换

前 言

食品添加剂对改善食品的色香味、提高产品质量和档次、调整食品营养构成、改善食品加工条件、延长食品的保存期，起着重要的作用。在这个意义上说，没有食品添加剂的介入，就不可能有现代意义的食品工业。

近年来，随着我国经济的迅速发展，人民生活水平的不断提高，生活节奏的加快，食品消费结构的变化，我国食品工业对食品添加剂的需求量也在不断上升。自1985年以来，我国食品添加剂的开发、生产和应用虽然已有较快的发展，但与国外相比，无论在品种数量，还是在产量上仍具有较大的差距，还远远不能满足我国食品工业发展的需要。因此，食品添加剂的研究开发、生产和推广应用必将受到普遍的重视。目前我国食品工业产值约占农产品产值的40%，而发达国家达100%~200%，可见，食品工业的加工潜力还很大，因此食品添加剂行业的潜力也非常大。食品工业总产值中，约有一半是基础原料加工，结构本身不合理；一个先进发达的食品工业，其深加工的产品、直接入口的食品应占主导地位，因此大力开发研究生产食品添加剂将有广阔的市场发展前景，主食（面粉）、副食（肉食）、调味料这三个方面的添加剂将是重点。随着科学技术的不断进步，检测手段的日臻完善，人们开始注意到食品添加剂的安全、卫生。各国对食品添加剂采取了严格的管理措施，并注意从法律和法规上规范食品添加剂的生产和使用，使它逐渐走上一条健康发展的道路。

总之，食品工业技术创新包括了很多层面和内容。但归纳起来，其要素不外乎先进工艺、先进的设备和优良的原辅材料等方面。不论哪个方面都或多或少与食品添加剂有关，有些方面甚至起主导作用，如优良的原辅材料和某些产品的生产工艺。因此，我们可以说，食品添加剂是食品工业技术创新的重要推动力。

本书中每个品种除了生产方法外，还列出了名称、结构式、相

对分子质量、理化性状、质量指标、用途、主要生产厂家和参考文献，希望能为从事食品添加剂开发研究、生产和应用的专业技术人员提供一定的方便和系统的信息。

由于占有资料有限，时间亦较紧，书中难免存在不足及疏漏之处，恳请读者批评指正。

作者

2004 年 5 月

《精细化工产品手册》编写说明

一、《精细化工产品手册》(以下简称《手册》)是一套全面介绍精细化工产品的综合性大型工具书。全套书分两批出版,第一批包括12个分册。计为:

- | | |
|-------------|--------------|
| (1) 日用化学品 | (7) 精细化工助剂 |
| (2) 颜料 | (8) 催化剂 |
| (3) 涂料 | (9) 常用试剂与高纯物 |
| (4) 功能高分子材料 | (10) 生物化学品 |
| (5) 胶粘剂 | (11) 信息用化学品 |
| (6) 橡塑助剂 | (12) 药物 |

第二批共4个分册,包括:

- | | |
|--------|-----------|
| (1) 农药 | (3) 食品添加剂 |
| (2) 染料 | (4) 饲料添加剂 |

《手册》注重面向生产实际,面向市场经济,为读者提供尽可能丰富、翔实的技术信息和市场信息。全套书整体设计科学,布局合理,覆盖面全,分类严谨,内容翔实,切合国情。尤其注意了与时代同步的新技术、新产品、新信息。在出版体例上,力求做到编排得体,栏目清楚、醒目,检索手段齐全,查找方便。

二、《手册》每一分册均按各自产品分类逐一编号,每一分册的编号均有5位数字组成。前两位数字为该分册的章号,第三位数字为节号,后两位数字为产品编号。

现以《手册》日用化学品分册为例,说明如下。

01410 硫磺皂 sulfur soap

01——表示该品种排在第一章:

4——表示该品种排在第四节:

10——表示该品种在第一章第四节中的顺序号。

三、《手册》收编产品的范围

1. 国内现行生产的各种精细化工产品。
2. 经鉴定合格、处于中试或扩大试制中的新产品。

3. 一些尚处于科研或试制阶段,但有投产前景的新产品。

4. 国内合资或外商独资企业产品。

5. 老产品一度停产,随市场变化有可能恢复生产的产品。

四、《手册》栏目

在每章、节介绍具体产品之前,一般撰有一段概述性文字,高度概括该类产品的现状、特点,在国民经济中的地位、作用和未来发展趋势等。

1. **中、英文产品名** 一般取通用名作为主名称。

2. **别名** 区别于主名称之外的其他中、英文名称。

3. **结构式或组成** 凡化合物,或列结构式,或列示性式、分子式,有的还列出相对分子质量。混合物或复配物列主要成分或组成。

4. **性状** 一般包括主要性质、性能。

5. **质量标准** 一般均列出国内标准。依序按国家标准、行业标准、地方标准、企业标准进行考虑,只列一种,原则是有上一级的不列下一级。

为促进与国际接轨,有些产品列出部分国外标准。

没有标准的产品,列出了具体性能指标或质量标准,以资参考。

6. **用途** 简明、扼要列出产品的主要应用,有些产品视具体情况还列出用法、用量、参考配方及有关操作工艺。

7. **制法** 或以文字叙述,或以方框工艺流程图,或以化学反应式,或采取相互参照方式,予以介绍。

8. **生产厂家** 视生产规模、技术水平、产品质量和地域分布的具体情况列出。

五、索引

《手册》每一分册的书末都编有产品的中文名汉语拼音索引和英文名称索引。

六、附录

视各专业分册的具体情况,编有必要的附录。

内 容 提 要

本书是《精细化工产品手册》中的一册。本书介绍了酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶姆糖基础剂、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、稳定和凝固剂、甜味剂、增稠剂、其他食品添加剂、食品香料等食品添加剂的中英文名称、其他名称、分子式、性状、生产方法、质量指标、用途、生产厂家等。为便于读者查阅，书后还附有中华人民共和国食品添加剂使用卫生标准及卫生管理办法、中英文索引。

本书可供食品添加剂研发人员、生产企业的工程技术人员、检测人员及应用、贸易等人员参考查阅，亦可供高等院校相关专业师生参考使用。

目 录

绪论	1
第一章 酸度调节剂	4
01001 柠檬酸	4
01002 乳酸	6
01003 酒石酸	7
01004 苹果酸	9
01005 偏酒石酸	11
01006 磷酸	12
01007 乙酸	12
01008 盐酸	13
01009 己二酸	14
01010 富马酸	15
01011 氢氧化钠	16
01012 碳酸钾	17
01013 碳酸钠	19
01014 柠檬酸钠	20
01015 柠檬酸钾	21
01016 碳酸氢三钠	21
01017 柠檬酸一钠	22
01018 磷酸钾	22
第二章 抗结剂	24
02001 亚铁氰化钾	24
02002 硅铝酸钠	25
02003 磷酸三钙	26
02004 二氧化硅	26
02005 微晶纤维素	27
第三章 消泡剂	29
03001 乳化硅油	29
03002 高碳醇脂肪酸酯复合物	30

03003 聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚	30
03004 聚氧乙烯聚氧丙烯丙醇胺醚	31
03005 聚氧丙烯甘油醚	31
03006 聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚	32
第四章 抗氧化剂	33
04001 丁基羟基茴香醚	34
04002 二丁基羟基甲苯	36
04003 没食子酸丙酯	37
04004 D-异抗坏血酸钠	38
04005 茶多酚	40
04006 植酸	41
04007 特丁基对苯二酚	42
04008 甘草抗氧化物	43
04009 L-抗坏血酸钙	43
04010 磷脂	44
04011 L-抗坏血酸棕榈酸酯	45
04012 硫代二丙酸二月桂酯	46
04013 4-己基间苯二酚	47
04014 L-抗坏血酸	48
第五章 漂白剂	51
05001 二氧化硫	51
05002 焦亚硫酸钾	52
05003 焦亚硫酸钠	53
05004 亚硫酸钠	53
05005 低亚硫酸钠	54

05006	亚硫酸氢钠	55
05007	硫磺	56
第六章	膨松剂	57
06001	碳酸氢钠	57
06002	碳酸氢钾	58
06003	碳酸氢铵	59
06004	轻质碳酸钙	59
06005	硫酸铝钾	60
06006	硫酸铝铵	61
06007	磷酸氢钙	62
06008	L-酒石酸氢钾	63
第七章	胶姆糖基础剂	64
07001	聚乙酸乙烯酯	64
07002	丁苯橡胶	64
第八章	着色剂	66
08001	苋菜红	66
08002	胭脂红	68
08003	赤藓红	70
08004	新红	72
08005	柠檬黄	73
08006	日落黄	75
08007	亮蓝	77
08008	靛蓝	78
08009	叶绿素铜钠盐	79
08010	β -胡萝卜素	81
08011	二氧化钛	83
08012	诱惑红	84
08013	甜菜红	85
08014	姜黄	86
08015	红花黄	87
08016	紫胶红	87
08017	越橘红	89
08018	辣椒红	89
08019	辣椒橙	91
08020	焦糖色(不加氨 生产法)	92

08021	焦糖色(亚硫 酸铵法)	93
08022	焦糖色(加氨 生产法)	94
08023	红米红	95
08024	栀子黄	96
08025	菊花黄浸膏	97
08026	黑豆红	97
08027	高粱红	98
08028	玉米黄	99
08029	萝卜红	100
08030	可可色素	101
08031	红曲米	102
08032	红曲红	103
08033	落葵红	104
08034	黑加仑红	105
08035	栀子蓝	105
08036	沙棘黄	106
08037	玫瑰茄红	107
08038	橡子壳棕	108
08039	NP红	109
08040	多穗柯棕	109
08041	桑葚红	109
08042	天然苋菜红	110
08043	金樱子棕	111
08044	姜黄素	112
08045	酸枣色	113
08046	花生衣红	113
08047	葡萄皮红	114
08048	蓝锭果红	115
08049	藻蓝	116
08050	植物炭黑	116
08051	密蒙黄	116
08052	紫草红	117
08053	茶黄色素	118
08054	茶绿色素	119

08055	柑橘黄	119
第九章	护色剂	121
09001	亚硝酸钠	121
09002	亚硝酸钾	122
09003	硝酸钠	123
09004	硝酸钾	124
第十章	乳化剂	126
10001	蔗糖脂肪酸酯	127
10002	酪蛋白酸钠	128
10003	山梨糖醇酐单硬 脂酸酯	129
10004	山梨糖醇酐三硬 脂酸酯	130
10005	山梨糖醇酐单 油酸酯	131
10006	单硬脂酸甘 油酯	132
10007	木糖醇酐单硬 脂酸酯	133
10008	山梨糖醇酐单棕 榈酸酯	134
10009	硬脂酰-2-乳 酸钙	134
10010	双乙酰酒石酸单 (双) 甘油酯	135
10011	硬脂酰-2-乳 酸钠	136
10012	松香甘油酯	137
10013	氢化松香甘 油酯	137
10014	乙酸异丁酸蔗 糖酯	138
10015	聚氧乙烯山梨醇酐 单硬脂酸酯	139
10016	聚氧乙烯山梨醇酐 单油酸酯	140

10017	聚氧乙烯木糖醇酐 单硬脂酸酯	141
10018	辛癸酸甘油酯	141
10019	改性大豆磷脂	142
10020	丙二醇脂肪 酸酯	142
10021	三聚甘油单硬 脂酸酯	143
10022	聚甘油单硬脂 酸酯	144
10023	聚甘油单油酸酯	145
10024	山梨糖醇酐单月 桂酸酯	145
10025	聚氧乙烯山梨醇酐 单月桂酸酯	146
10026	聚氧乙烯山梨醇酐 单棕榈酸酯	147
10027	乙酰化单甘油脂 肪酸酯	147
10028	硬脂酸钾	148
10029	硬脂酸甘露 醇酯	148
第十一章	酶制剂	150
11001	木瓜蛋白酶	150
11002	固定化葡萄糖异 构酶制剂	151
11003	α -淀粉酶制剂	151
11004	糖化酶制剂	152
11005	精制果胶酶	153
11006	β -葡聚糖酶	154
11007	葡萄糖氧化酶	154
11008	真菌淀粉酶	155
11009	脂肪酶	155
11010	纤维素酶	156
11011	转移葡萄糖 苷酶	156

11012	菊糖酶	157
第十二章	增味剂	158
12001	L-谷氨酸钠	158
12002	5'-鸟苷酸二钠	160
12003	5'-肌苷酸二钠	161
12004	5'-呈味核苷酸二钠	163
12005	琥珀酸二钠	164
12006	L-丙氨酸	165
第十三章	面粉处理剂	167
13001	过氧化苯甲酰	167
13002	溴酸钾	168
13003	L-半胱氨酸盐	169
13004	偶氮甲酰胺	170
13005	碳酸镁	170
13006	碳酸钙	171
第十四章	被膜剂	172
14001	紫胶	172
14002	石蜡	173
14003	白色油	174
14004	吗啉脂肪酸盐	175
14005	松香季戊四醇酯	175
14006	辛基苯氧聚氧乙烯醚	175
14007	聚二甲甲基硅氧烷	175
14008	巴西棕榈蜡	176
第十五章	水分保持剂	177
15001	磷酸三钠	177
15002	六偏磷酸钠	178
15003	三聚磷酸钠	179
15004	焦磷酸钠	180
15005	磷酸二氢钠	181
15006	磷酸氢二钠	182

15007	磷酸二氢钙	183
15008	焦磷酸二氢二钠	183
15009	磷酸氢二钾	184
15010	磷酸二氢钾	185
15011	乳酸钠溶液	186
15012	乳酸钾溶液	186
第十六章	营养强化剂	188
第一节	氨基酸类	189
16101	牛磺酸	189
16102	L-赖氨酸盐	191
16103	L-赖氨酸-L-天冬氨酸盐	192
第二节	维生素类	193
16201	维生素 A	193
16202	维生素 B ₁ 盐	194
16203	维生素 B ₁ 硝酸盐	196
16204	维生素 B ₂	196
16205	维生素 B ₆	198
16206	维生素 C	199
16207	维生素 C 钠	200
16208	L-抗坏血酸棕榈酸酯	201
16209	L-抗坏血酸磷酸酯镁	201
16210	维生素 D ₂	202
16211	维生素 D ₃	203
16212	维生素 E	203
16213	烟酸	205
16214	烟酰胺	207
16215	维生素 B ₁₂	208
16216	维生素 B _{12a}	209
16217	维生素 K ₁	209

16218	胆碱	210	16329	硫酸锰	240	
16219	肌醇	211	16330	葡萄糖酸锰	240	
16220	叶酸	212	16331	L-乳酸钙	241	
16221	D-泛酸钙	213	第十七章 防腐剂			242
16222	生物素	215	17001	苯甲酸	242	
16223	L-肉碱	215	17002	苯甲酸钠	243	
16224	γ -亚麻油酸	217	17003	山梨酸	244	
第三节 矿物质类			17004	山梨酸钾	245	
16301	硫酸亚铁	217	17005	丙酸钙	246	
16302	乳酸亚铁	218	17006	丙酸钠	247	
16303	葡萄糖酸亚铁	219	17007	对羟基苯甲酸		
16304	柠檬酸铁	220	乙酯	248		
16305	富马酸亚铁	221	17008	对羟基苯甲酸		
16306	柠檬酸铁铵	222	丙酯	249		
16307	柠檬酸钙	223	17009	脱氢乙酸	249	
16308	葡萄糖酸钙	224	17010	乙氧基喹啉	250	
16309	活性钙	225	17011	仲丁胺	251	
16310	生物碳酸钙	225	17012	桂醛	252	
16311	乳酸钙	226	17013	双乙酸钠	253	
16312	乙酸钙	227	17014	二氧化碳	254	
16313	硫酸锌	228	17015	噻苯咪唑	255	
16314	乳酸锌	229	17016	乳酸链球菌素	256	
16315	甘氨酸锌	230	17017	过氧化氢	256	
16316	葡萄糖酸锌	230	17018	乙萘酚	257	
16317	柠檬酸锌	232	17019	联苯酚	258	
16318	碘化钾	232	17020	2-苯基苯酚		
16319	葡萄糖酸钾	233	钠盐	259		
16320	亚硒酸钠	234	17021	4-苯基苯酚	259	
16321	硒酸钠	234	17022	戊二醛	260	
16322	富硒酵母	234	17023	十二烷基二甲基苯		
16323	硒化卡拉胶	235	基溴化铵	261		
16324	氟化钠	235	17024	2,4-二氯苯氧		
16325	硫酸镁	236	乙酸	261		
16326	葡萄糖酸镁	237	17025	稳定态二氧		
16327	硫酸铜	238	化氯	262		
16328	葡萄糖酸铜	238	17026	对羟基苯甲酸		

	乙酯钠	263
17027	对羟基苯甲酸	
	丙酯钠	264
17028	对羟基苯甲酸	
	甲酯钠	265
第十八章	稳定和凝固剂	266
18001	硫酸钙	266
18002	氯化钙	266
18003	氯化镁	267
18004	丙二醇	268
18005	乙二胺四乙酸	
	二钠	269
18006	柠檬酸亚锡	
	二钠	270
18007	D-葡萄糖酸-	
	δ -内酯	270
18008	不溶性聚乙烯吡	
	咯烷酮	272
第十九章	甜味剂	274
19001	糖精钠	274
19002	环己基氨基磺	
	酸钠	276
19003	异麦芽酮糖醇	278
19004	天冬氨酰苯丙氨	
	酸甲酯	278
19005	麦芽糖醇	282
19006	D-山梨糖	
	醇(液)	283
19007	木糖醇	284
19008	甜菊糖苷	286
19009	甘草	287
19010	甘草酸一钾及	
	三钾	288
19011	乙酰磺胺酸钾	289
19012	甘草酸铵	291
19013	阿力甜	292

19014	乳糖醇	293
19015	三氯蔗糖	294
19016	D-甘露糖醇	297
19017	赤藓糖醇	298
第二十章	增稠剂	299
20001	琼胶	299
20002	明胶	300
20003	羧甲基纤维	
	素钠	302
20004	海藻酸钠	303
20005	海藻酸钾	304
20006	果胶	305
20007	卡拉胶	306
20008	阿拉伯胶	307
20009	黄原胶	308
20010	海藻酸丙二	
	醇酯	310
20011	罗望子多糖胶	310
20012	羧甲基淀粉钠	311
20013	淀粉磷酸酯钠	312
20014	羟丙基淀粉醚	313
20015	乙酰化二淀粉	
	磷酸酯	314
20016	羟丙基二淀粉	
	磷酸酯	314
20017	磷酸化二淀粉	
	磷酸酯	315
20018	甲壳素	316
20019	黄蜀葵胶	317
20020	亚麻籽胶	317
20021	田菁胶	318
20022	聚葡萄糖	318
20023	槐豆胶	319
20024	β -环糊精	320
20025	瓜尔豆胶	321
20026	糊精	321

20027	壳聚糖	322	22008	己酸乙酯	344
20028	洁冷胶	323	22009	己酸烯丙酯	345
20029	沙蒿籽胶	323	22010	乳酸乙酯	346
20030	磷酸酯双淀粉	323	22011	丁酸	347
20031	聚丙烯酸钠	324	22012	己酸	348
20032	醋酸酯淀粉	324	22013	苯甲醇	349
第二十一章 其他食品添			22014	苯乙醇	350
	加剂	325	22015	松油醇	352
21001	高锰酸钾	325	22016	L-薄荷脑	353
21002	4-氯苯氧乙 酸钠	326	22017	香兰素	354
21003	异构化乳糖液	327	22018	α -戊基肉桂醛	357
21004	食品工业用机械 润滑油	328	22019	97%柠檬醛	358
21005	蔗糖聚氧丙 烯醚	329	22020	乙基麦芽酚	360
21006	固化单宁	329	22021	丁香酚	362
21007	咖啡因	330	22022	3-环己基丙酸 烯丙酯	363
21008	氯化钾	333	22023	苯甲酸苄酯	364
21009	6-苄基腺嘌呤	334	22024	丙酸苄酯	365
21010	凹凸棒黏土	335	22025	丁醇	365
21011	月桂酸	336	22026	桂醇	367
21012	松香季戊四 醇酯	336	22027	兔耳草醛	368
21013	辛基苯氧聚氧 乙烯醚	336	22028	苯甲酸乙酯	369
21014	二甲基聚硅 氧烷	336	22029	庚酸乙酯	370
第二十二章 食品香料			22030	异戊酸乙酯	371
22001	乙酸苄酯	337	22031	丙酸乙酯	372
22002	乙酸异戊酯	338	22032	草莓醛	372
22003	乙酸芳樟酯	339	22033	乙基香兰素	373
22004	丁酸乙酯	340	22034	α -己基肉桂醛	375
22005	丁酸异戊酯	341	22035	羟基香茅醛	376
22006	丁酸苄酯	342	22036	洋茉莉醛	377
22007	异戊酸异戊酯	343	22037	覆盆子酮	379
			22038	邻氨基苯甲酸 甲酯	380
			22039	乙酸松油酯	381
			22040	麦芽酚	382
			22041	百里香酚	384

22042	γ -壬内酯	385
22043	γ -十一内酯	386
22044	丁酸丁酯	386
22045	亚洲薄荷素油	387
22046	留兰香油	388
22047	广藿香油	389
22048	肉桂油	389
22049	香叶油	390
22050	冷榨柠檬油	391
22051	生姜油 (蒸 馏法)	391
22052	桉叶油	392
22053	八角茴香油	393
22054	茉莉浸膏	394
22055	桂花浸膏	394
22056	杭白菊浸膏	395
22057	树兰油	395
22058	山苍子油	396
22059	白兰叶油	396
22060	墨红花浸膏	397
22061	枣子酊	397

22062	白兰花浸膏	398
22063	白兰花油	398
22064	香根油	399
22065	依兰油	399
22066	甜橙油 (冷 榨法)	400
22067	柏木油	401
22068	岩蔷薇浸膏	401
22069	山楂核烟熏香味 剂 I、II	401

附录一	食品添加剂卫生 管理办法	403
------------	-------------------------------	------------

附录二	中华人民共和国食品 营养强化剂使用 卫生标准	407
------------	---	------------

附录三	中华人民共和国食品 添加剂使用卫生 标准	418
------------	---	------------

主要参考文献	454
中文索引	455
英文索引	470

绪 论

一、食品添加剂的定义

根据《中华人民共和国食品卫生法》规定，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或者天然物质”。同时规定：“为增强营养成分而加入食品中的天然或者人工合成的属于天然营养素范围的食品添加剂”称为“食品强化剂”。显然，食品强化剂也是食品添加剂的一部分。实际上，在我国“食品添加剂分类和代码”（GB 12493—1990）中食品强化剂被列为第 16 类。

另外，我国“食品添加剂使用卫生标准”（GB 2760—1996）将能使食品加工顺利进行的各种辅助物质定义为食品工业用加工助剂。这类物质与食品本身无关，如助滤、澄清、吸附、脱膜、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。它们一般在食品制成最后成品之前应除去，有的应规定允许残留量，本身也应为食品级商品。

世界各国对食品添加剂的定义不尽相同，日本在“食品卫生法”中规定，食品添加剂是指“在食品制造过程中，为生产或保存食品，用混合、浸润等方法在食品里使用的物质”。美国的联邦法规（CFR）将食品添加剂定义为“由于生产、加工、贮存或包装而存在于食品中的物质或物质的混合物，而不是食品的基本成分”。我国、日本、美国都将食品强化剂纳入食品添加剂的范围，不仅如此，美国的食品添加剂还包括食品加工过程中间接使用的物质如包装材料等。但是，欧盟各国和联合国食品添加剂法典委员会（CCFA）在食品添加剂定义中明确规定“不包括为改进营养价值而加入的物质”。

二、食品添加剂的分类

食品添加剂可按其来源或功能分类。按来源可分为天然食品添加剂和化学合成食品添加剂。前者指从动植物中直接提取而得的添加剂，包括微生物的代谢物；后者是从化工原料或某些天然物质出发，通过化学合成的方法制备而成的添加剂。

目前，世界各国主要按功能对食品添加剂进行分类，但存在着较大的差别，且随着食品添加剂的发展，即使同一国家或组织分类情况也有所不同。美国在“食品、药品和化妆品法”中将食品添加剂分为 32 类，而在“食品用化学品法（1981，Ⅲ）”中又分为 45 类。FAO/WHO 于 1984 年将其分为 95 类，1994 年改为 40 类，分类似乎过细；而欧盟仅分为 9 类，又有太粗之嫌。日本