

# 食品添加剂与配料的研发与检测

王 浩

(天津科技大学 食品科学与工程学院, 天津 300457)

## Research and detection of food additives and ingredients

WANG Hao

(College of Food Science and Technology, Tianjin University of Science & Technology, Tianjin 300457, China)

食品添加剂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而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

食品添加剂是现代食品工业发展的产物, 没有食品添加剂就没有现代食品工业。近 40 年来, 食品工业发生了非常大的变化, 食品添加剂是食品工业中研发最活跃、发展和提高最快的部分之一, 由最初 100 多种迅速增加到 2400 多种。食品添加剂大大促进了食品工业的发展, 延长食品的贮藏期, 保证食品安全, 为人们提供更加美味和营养的食品, 满足人们不同的需求。因此食品添加剂也被誉为现代食品工业的灵魂。

民以食为天, 食品安全是天大的事, 党中央、国务院历来高度重视食品安全。党的十八大以来, 习近平总书记对食品安全作出重要指示, 要求食品安全工作必须抓得紧而又紧, 落实最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责, 确保所有食品安全违法行为都要追究到个人, 切实保障人民群众“舌尖上的安全”。党的十九大提出要实施食品安全国家战略, 让人民吃得放心。2019 年 12 月 1 日起施行的《中华人民共和国食品安全法实施条例》, 在补充、细化和完善食品安全法相关规定的基础上, 进一步落实习近平总书记关于食品安全“四个最严”的要求, 贯彻《中共中央、国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》的政策精神, 从进一步严谨食品安全标

准, 严格食品安全监管, 严厉违法行为处罚等方面对人民群众普遍关心的保健食品、婴幼儿配方食品和特殊医学用途配方食品等进行了明确规定, 及时回应了群众期待和社会关切。

我国食品安全工作仍面临不少困难和挑战, 形势依然复杂严峻。从三聚氰胺毒奶粉、苏丹红鸭蛋、染色馒头、瘦肉精猪肉到工业明胶老酸奶事件, 每一次食品安全事件都刺痛着消费者食品安全的神经, 引发人们对食品添加剂的极大关注。一些消费者将矛头指向食品添加剂, 认为食品添加剂是“罪魁祸首”。购买食品时, 消费者对食品质量安全的标准也越来越高, 很多人一看到食品说明书上一串串不认识的化学名词就心慌, 担心食品中添加剂的不规范使用会带来安全问题, 甚至到了谈“添加”色变的地步。而一旦出现食品安全问题, 添加剂往往就成了“背锅侠”。因此, 需要不断加强食品添加剂与配料在食品中使用相关的质量安全日常监管, 完善涉及食品添加剂与配料相关食品质量安全隐患筛查预警机制, 创新食品添加剂与配料安全评价、检测技术, 建立食品添加剂与配料科学开发和合理应用规范, 规避或降低各种因素带来的食品质量安全风险, 发掘功能性食品添加剂在体内的营养调节功能, 有效保障舌尖上的食品质量安全, 满足广大人民群众想吃得安全、吃得美味、吃得营养的需求。

通过《食品添加剂与配料的研发与检测》专题, 在食品添加剂与配料标准制定、检测技术、潜在安全风险排查、质量安全监管、应用及功能评价等相关技术领域内, 对投稿稿件按照《食品安全质量检测学报》的创新性、科学性、实用性标准进行了筛选, 精选了来自国内科研院所、高等

院校、检测机构、食品安全检测技术公司等 20 余家机构科研工作人员的 11 篇涉及食品添加剂与配料相关食品质量安全方面的研究论文和综述,一定程度上展示了我国食品添加剂与配料领域在研究、应用和市场多个层面上的研究成果。其中 2 篇文章涉及食品添加剂与配料标准制定与比较。6 篇涉及食品中食品添加剂与配料的检测方法研究。3 篇涉及功能性食品添加剂与配料体内营养活性评价

研究。

食品安全乃千秋大业,一直以来受到高度关注,也是一个大民生,不允许出现任何差错。把食品安全的“最严”由“纸面”变成现实,需要在行动上的有效落实。希望本期专题的出版能够增进食品添加剂与配料相关食品质量安全检测与控制相关技术的交流,持续提升全产业链整体的科研支撑能力,保障百姓食品质量安全。



王浩,博士,副教授,博士生导师。主要从事食品营养、食品添加剂与功能配料应用、研发及体内代谢调控相关方面工作等。先后主持国家自然科学基金项目 2 项,天津市科委项目 1 项,天津市教委项目 1 项及企业横向合作项目 6 项。发表论文 50 余篇,其中 SCI 论文 15 篇, EI 10 篇。