什么是食品添加剂？

根据我国《食品安全法》的规定，食品添加剂是为改善食品色、香、味等品质，以及为防腐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。

什么是食品添加剂？

??目前，我国批准使用的食品添加剂有6大类、22小类、1500多个品种。食品添加剂按用途可分为三类。第一类，用于提高食品的味道和营养价值。如用天然水 果制作果汁饮料，在加工过程中的加温、搅拌工序中，颜色容易被破坏，香气也会受损失，用香精、香料和食用色素就可以恢复水果本来的颜色，增强人的食欲;甜味剂可以使食品既有适宜的甜度，又不产生热量，适合特殊人群，比如肥胖、糖尿病人的需要;营养强化剂包括各种维生素、矿物质、微量元素等，以补充人体所需的物质。