



# 面包中为何要加添加剂

近年来,随着人们生活节奏的加快,面包、糕点等焙烤食品的消费量呈明显增多的趋势。走在大街小巷,各类面包店、糕点铺随处可见,琳琅满目的食品吸引着消费者的目光。然而,一些细心的消费者在购买面包后,查询食品配料表时会发现一些“看不懂”的名字,如“山梨酸”“丙酸盐”“碳酸氢钠”等,不禁心生疑问:这些食品添加剂安全吗?为何要添加它们呢?

## 面包中允许添加食品添加剂

《中华人民共和国食品安全法》明确规定,食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。而《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)则进一步对面包中允许添加的食品添加剂进行了详细规范。该标准规定,面包中允许添加防腐剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂等食品添加剂,并明确规定了允许添加的食品添加剂具体品种和使用限量。例如,在面包

制作中,防腐剂丙酸的最大使用量被限定为2.5克/公斤,乳化剂木糖醇酐单硬脂酸酯的最大使用量为3.0克/公斤。

中国标准化研究院农业食品标准化研究所研究员李强指出:“标准所规定的是所有允许使用的食品添加剂品种,但这并不意味着在生产加工面包、糕点类产品时,都要同时添加这些食品添加剂,也并非都要按照最大使用量来添加。企业需要结合

自身的生产加工工艺特点、产品特性等具体情况,科学合理地确定具体使用的食品添加剂。在实际生产中,常用的食品添加剂一般有防腐剂、膨松剂、乳化剂、甜味剂等几个品种,并且其用量通常都会低于标准规定的最大使用量。同时,对于同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂,如防腐剂、抗氧化剂、相同色泽着色剂以及部分甜味剂,在混合使用时,对各自用量也有明确规定。”

## 食品添加剂可防止食品变质

糕点、面包这类食品,由于其原料来源广泛、制作工艺复杂,且富含多种营养成分,为微生物的滋生提供了极为适宜的环境。如果不加以控制,面包很快就会出现霉变、变质现象,不仅影响口感,还可能对人体健康造成危害。为了有效防止食品霉变、变质,抑制食品中微生物的繁殖,糕点、面包中可以合理使用防腐剂。在糕点、面包制作领域,常用的防腐剂主要有山梨酸、丙酸盐等。由于单一的食品防腐剂往往难以彻底抑制或杀死食品中所有的微生物,所以一般会将两种或两种以上不同的防腐剂,按照一定的科学比例进行组合,并严格实施总量控制,然后添加到食

品中。

饼干、面包、蛋糕等食品的一大显著特点,就是它们具有海绵状的多孔结构,从而使焙烤食品具备了蓬松、酥脆或柔软的良好口感。在制作过程中,为了达到这样理想的口感效果,就必须保证面团中能够保持足量的气体,而在这些气体中,绝大多数是由膨松剂所提供的。膨松剂在面团发酵或烘焙受热过程中,会发生一系列化学反应,产生大量的气体,从而使面团膨胀,形成多孔结构。当人们咀嚼饼干、面包或蛋糕时,膨松剂形成的多孔结构能使唾液迅速渗入食品组织中,从而使食品内的可溶性物质快速溶解并透出,刺激味觉神

经,让消费者能够迅速感受到该食品独特的风味。同时,膨松剂还能使食品在人体消化系统中更容易、更快速地被消化、吸收,有效避免了营养成分的损失。在日常生活中,膨松剂十分常见,家庭制作面食时常用的小苏打就是一种膨松剂,其化学名称叫碳酸氢钠。

此外,超市或烘焙店售卖的面包和糕点大多口感松软,这在很大程度上得益于乳化剂的作用。乳化剂可以与面粉中的蛋白质和淀粉相互作用,形成一种稳定的结构,增强面团的持气能力,使面包在烘焙过程中能够更好地膨胀,并且在储存过程中保持松软的口感。

## 标准允许使用的食品添加剂安全

李强介绍,食品添加剂的使用有明确的规定,不应对人体产生任何健康危害,不应掩盖食品腐败变质,不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷,不应以掺杂、掺假、伪造为目的而

使用食品添加剂,不应降低食品本身的营养价值,在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

企业在生产过程中,依据这些基本要求,严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)的规定,对食品添加剂的使用进行精准控制,依法依规开展食品生产活动。经过这样规范生产出来的食品,其安全性是经过相关部门严格评估的,消费者可以放心食用。

值得注意的是,自2月8日起正式实施的《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)明确规定,脱氢乙酸钠(脱氢乙酸及其钠盐)不得再添加到面包等食品中。这就意味着,自2025年2月8日起,面包生产加工过程中不得再使用脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂。这一规定的出台,是基于对食品安全和消费者健康的进一步考量,通过不断完善标准,确保食品添加剂的使用更加安全、规范。

据《人民日报》



## 新闻速读

### 本地新闻

1.近日,山东省政府批复,同意设立烟台文化旅游职业学院中意文化创意联合学院。

2.“五一”假期后,烟台市义务教育阶段学校实行每天上午、下午各一次的大课间体育活动,统一安排在上 午和下午第二节课后。每次大课间活动的时长不少于30分钟,保证20分钟以上的有效体育锻炼时间,保持10-15分钟中等以上运动强度。

3.近日,烟台机场发布郑重声明,提醒求职者 在应聘前,务必通过官方渠道核实招聘信息的真实性,谨防上当受骗。

4.近日,张裕卡斯特、君顶、安诺、国宾、龙亭、瓏岱、泰生、逃牛岭、弘辰百诺、瀑拉谷共计10户酒庄成为第一批“烟台产区葡萄酒文旅融合十佳酒庄”。

5.近日,烟台植物园西门停车场正式开放。

6.近日,莱山区举行三位散葬烈士集中迁葬仪式。宫富臣、周汉、岳永庆三位烈士的灵柩迁葬至陵园安息,社会各界代表、烈士家属及青少年学生等百余人共同见证这一神圣时刻。

### 国内新闻

1.基于嫦娥六号月背样品,近日,来自中国科学院地质与地球物理研究所等单位的科研人员,首次获得月球背面月慢的水含量为小于2微克/克。这一结果为认识月慢水的时空演化提供了关键约束。

2.近日,在广东清远,一只黑丛尾猴在保育员的精心守护下迎来满月。黑丛尾猴被世界自然保护联盟列为“极危”级别。黑丛尾猴繁育难度极高,此次人工育幼的成功为后续研究积累了宝贵经验。

3.近日,中国科研团队在井冈山地区进行昆虫资源调查时,发现了一种未被记录的新物种——井冈山纹小夜蛾。

4.据中国科学院深圳先进技术研究院日前消息,该院研究员李汉杰团队首次证实人体外周神经系统内存在小胶质细胞,这一发现打破了自1919年来“小胶质细胞仅存于中枢神经系统”的传统认知,为探索外周神经系统发育及其疾病(如慢性疼痛、嗜神经病毒感染等)提供了新视角。

5.近日,中国科学院古脊椎动物与古人类研究所团队在江西德安地区发现志留纪盔甲鱼类新属种——隆平德安鱼。由于化石产地德安县是我国“杂交水稻之父”袁隆平院士的故乡,因此研究团队将其命名为隆平德安鱼。据悉,隆平德安鱼是一种非常小、头甲不足2厘米的无颌鱼类,生活在距今4.36亿年前的志留纪早期。

6.据国家林草局日前消息,我国推荐的青海坎布拉和重庆云阳两处候选地正式获批联合国教科文组织世界地质公园称号。至此,我国世界地质公园增至49处,数量继续稳居世界首位。

