

# 日本食品添加物等规格标准

## 无使用标准的食品添加物

### 甜味料

D-木糖  
D-山梨醇

D-山梨醇液

### 强化剂

L-抗坏血酸(维生素C)  
L-抗坏血酸硬脂酸酯  
L-抗坏血酸钠  
L-异亮氨酸  
氮化亚铁  
钙化醇(维生素D<sub>2</sub>)  
柠檬酸铁  
柠檬酸铁铵  
柠檬酸琥珀酸铁钠  
胆钙化醇(维生素D<sub>2</sub>)  
二苯酰硫酸素  
盐酸二苯酰硫酸素  
DL-苏氨酸  
L-苏氨酸  
盐酸硫酸素(盐酸维生素B)  
硝酸硫酸素硝(酸维生素B<sub>1</sub>)  
鲸脂硫酸硫酸素  
硫氰酸硫酸素  
次茶-1, 5-二磺酸硫酸素  
次茶-2, 6-二磺酸硫酸素  
酞酸硫酸素  
月桂酰硫酸硫酸素  
BL-色氨酸  
L-色氨酸  
叶酸  
L-赖氨酸-L-天门冬氨酸盐  
L-盐酸赖氨酸

菸酸  
菸酰胺  
乳酸铁  
L-异白氨酸  
泛酸钠  
L-盐酸组氨酸  
维生素A油  
粉末维生素A  
维生素A脂(油性)  
盐酸吡哆醇  
焦磷酸亚铁  
焦磷酸铁  
L-苯基丙氨酸  
二硫苯酰胺素  
DL-蛋氨酸  
L-蛋氨酸  
甲基橙皮碱  
L-赖氨酸-L-谷氨酸盐  
核黄素(维生素B<sub>2</sub>)  
维生素B<sub>2</sub>酞酸酯  
维生素B<sub>2</sub>磷酸酯钠

### 结着剂

酸性焦磷酸钠  
焦磷酸钾  
焦磷酸钠(结晶)  
焦磷酸钠(无水)

聚磷酸钾  
聚磷酸钠  
偏磷酸钾  
偏磷酸铝

### 糊料

藻朊酸钠  
酪蛋白

干酪钠

### 杀菌剂

高效漂白粉  
漂白粉

### 酸味料

柠檬酸(结晶)  
柠檬酸(无水)  
葡萄糖酸-δ-内酯  
葡(萄)糖酸  
葡(萄)糖酸液  
琥珀酸  
d-酒石酸  
dl-酒石酸

二氧化碳  
乳酸  
醋酸  
冰醋酸  
富马酸  
dl-苹果酸

### 酿造用剂

硫酸氨  
硫酸镁  
钙酸  
一(代)磷酸氨

二(代)磷酸氨  
二(代)磷酸钾  
一(代)磷酸钠(结晶)  
一(代)磷酸钠(无水)

### 食品制造用剂

氨  
氯化镁  
活性炭

醋酸钠(结晶)  
醋酸钠(无水)  
硫酸钠

### 着色料

β胡萝卜素  
水溶性胭脂树红

### 中国面制造用碱剂

碱水  
碱(固体)  
烯稀粉末碱  
碳酸钾(无水)  
碳酸钠(结晶)  
碳酸钠(无水)

二(代)磷酸钾  
三(代)磷酸钾  
二(代)磷酸钠(结晶)  
二(代)磷酸钠(无水)  
三(代)磷酸钠(结晶)  
三(代)磷酸钠(无水)

### 调味料

L-天门冬氨酸钠  
DL-丙氨酸  
L-精氨酸-L-谷氨酸盐  
5'肌酐酸钠  
5'尿酐酸钠  
5'鸟酐酸钠  
柠檬酸钠  
甘氨酸  
L-谷氨酸  
琥珀酸-钠

琥珀酸二钠  
5'胞酐酸钠  
d-酒石酸钠  
dL-酒石酸钠  
L-茶氨  
乳酸钠  
富马酸钠  
5'核糖核酐酸钙  
dL苹果酸钠

### 乳化剂

甘油脂肪酸酯  
蔗糖脂肪酸酯  
山梨糖醇酐脂肪酸酯  
大豆卵磷脂

丙二醇脂肪酸酯

# 世界趣闻

## 日本鱼的故事和谚语(五)

### 鲷鱼

鲷鱼是鲷科鱼。鲷鱼之所以比其它鱼味美的原故是因它含有大量的组氨酸。鲷鱼有一个特点是新鲜的鱼反而不如暂放一些时间后更能多增加一些它的鲜味即通过它本身的消化酶则能多增加它的鲜味。

鲷鱼的季节是冬季，所以在日本才把鲷鱼又叫做“寒鲷”，以体长接近1米以上临近产卵期前的味道好。日本很喜欢吃鲷鱼，在日本关东有一句谚语是没有咸鲑鱼就没有过年的气氛，而在关西就有“没有咸鲷鱼就没有过年的气氛(盐(しお)ブリがないとお正月(しょうがつ)が迎(むか)えられない)

### 沙丁鱼

沙丁鱼是鳀鱼的总称，盛产在日本沿海。可惜近年来已大大地减产。沙丁鱼的种类很多，一般指的是远东拟沙丁鱼，也就是日本名叫做“真鳀”的鱼。沙丁鱼在海中常被其它的鱼作为饵料，是个弱者，所以日本又把它叫做“鰯”鱼。不过它的繁殖力特别强，肉质多，脂肪也很丰满，在9月末的脂肪可达15.6%。不过这种鱼的体长最长的仅有18厘米，是个小型鱼，因此日本人常常把为了一件不值得的小事而破了例或破了戒就说成：为了吃一条小沙丁

鱼而开了戒鰯(いわし)で精进(しょうじん)落(おち)，以此表示不值得。

其实日本人也不是完全以奚落沙丁鱼而贬低它，日本还有几句谚语是“沙丁鱼的头虽小，可是有了信心也必定成功”(いわしの头(あたま)もしんしんかち)，这正和我国的“精诚一到，金石为开”，“有志者事竟成”的谚语一样。还有象“沙丁鱼的头总比鰯鱼的尾好吃”(鰯(タイ)の尾(お)よりイワシのあたま)，是又表示了“宁当土皇帝也不作京里官”而肯定了沙丁鱼。当然在日本也有以沙丁鱼为题材的既有褒也有贬义的谚语，象表示“自不量力必遭灭顶”、“螳螂当车自取灭亡”或完全作为褒义时用的“天上掉馅饼”和“肥猪拱门”时就用“沙丁鱼网中钻进了大鲸鱼”(イワシあみにクラジ)。

日本自平安朝以后，在立春夜晚时盛行着用枸骨树枝串着盐腌的沙丁鱼的头插在家门上作为避邪之用，这就是用精卫填海的心情去战胜邪恶，这是肯定了沙丁鱼。

### 青鳞鱼

日本是丰产鱼的国家。有一种叫做“玛玛卡利鱼(ママカリ)，日本汉字写成“饭借”。这种鱼在中国叫做青鳞鱼。青鳞鱼是日本冈山附近的特产鱼，体长只有10厘米，颜色是银白色，体形又很象沙丁鱼，可是它的味道比沙丁鱼更鲜美。在日本的成岛柳北氏的随笔中曾记载有这种鱼在渔民第一次吃到时，因为太好吃，竟把一船的饭都吃光，还不够又借了邻船的饭才算饱了口福，后人便把这种鱼起个名字叫“借饭”鱼。

#### 发色剂

|          |          |
|----------|----------|
| 硫酸亚铁(结晶) | 硫酸亚铁(无水) |
| 甘油       | 甘油丙二醇    |

(收稿日期80.4)

#### 膨胀剂

|          |          |
|----------|----------|
| 一剂式合成膨胀剂 | dL-酒石酸氢钾 |
| 二剂式合成膨胀剂 | 碳酸铵      |
| 氮系合成膨胀剂  | 碳酸钾(无水)  |
| 氯化胺      | 碳酸氢碳     |
| d-酒石酸氢钾  | 碳酸氢钠     |

高虹译自日文《食品卫生学杂志》80.1