

你知道日本最近在火腿、 香肠中都使用哪些添加剂吗？

中国肉类食品综合研究中心 刘京厚编译

最近在消费者中间，对食品添加剂开始有所关注，但由于有些认识上的误解，所以很多人对此产生了一些不必要的不安感。火腿、香肠中所允许使用的添加物是由食品卫生法规定的，有**发色剂**（硝酸盐、亚硝酸盐）、**保存剂**（山梨酸）、**合成着色剂**、**抗氧化剂**、**磷酸盐**、**抗氧化剂**、**化学调料**、**PH调整剂**、**乳化稳定剂**九种，除此以外不可使用其它物质。并且法律上还对发色剂和保存剂规定了使用标准，必须在严格管理下方可使用。

下面解释一下各种食品添加剂的必要性。

保存剂，是为了延长制品的保存期，以达到在出售之前，即使在冷藏库保存期间也可保持产品质量的稳定。

磷酸盐，是为了使火腿、香肠的肉质软，增强嫩度。最近，消费者都倾向于购买低盐成分的火腿、香肠，因此肉制品加工厂更进一步加强了对磷酸盐的利用（低盐制品由于肉中的水和脂肪的游离大，为了防止这一点，所以添加结着剂即磷酸盐，以保持产品的商品价值）。

所谓合成着色剂，顾名思义是为了使产品的色调更加美丽，增进人们的食欲（广大的消费者由于心理上的作用，对颜色都很注重）。

抗氧化剂和抗氧化剂由于具有还原作用，因此可以防止产品中脂肪酸的氧化，此外还具有可以保持产品颜色漂亮的作用。

化学调味料可以稳定产品的味道（因原料不同，作出的产品其味道容易不均）。

乳化稳定剂和**PH调整剂**对稳定产品的肉质以及均质性是必要的添加剂。

最后对**亚硝酸盐**及**硝酸盐**这些发色剂作详细的说明。发色剂具有使肉制品的肉色发出鲜艳的粉红色的作用，还有可以除去动物的臭味、抑制氧化等作用。为了充分发色，最少需要亚硝酸20~30PPm左右。为了除去猪肉的腥味，需要50PPm以上。上述作用中，抑制细菌繁殖的效果，特别是抑制肉毒杆菌的效果尤为显著。

此外，发色剂存在着安全性的问题。曾有报告指出，亚硝酸直接或间接地具有致癌性（玛赛求斯赛工科大学在研究中发现了老鼠淋巴系癌），但最近在日本做过这样的试验，即给老鼠食用亚硝酸，其结果并非使老鼠患癌，反而抑制了白血病的发生。

关于间接致癌性的问题，亚硝酸与二级胺反应可生成具有致癌性的亚硝胺，但在肉制品中是极微量的。在美国，将培根在高温下烹饪后，产生亚硝焦磷酸的问题引起了人们的重视，但无论在什么情况下，其生成也会因还原物质的存在而被抑制。

为了产品的质量稳定以及作为食品的安全性等，上述肉制品中所使用的食品添加剂都是必要的。如果这些添加剂不能使用，产品的质量将会受到很大影响，并且容易恶化，保存性能下降，在食品卫生上也存在着问题。使用这些添加剂还有助于食品流通的合理化。因此，作为消费者，与其反对使用添加物，莫如支持使用，因为这样不会有损于质量的稳定性和作为食品的安全性。但是随着科学的发展，食品添加物的必要性也会相应地发生变化。