

# 食品添加剂阅读答案

作者：梦里花开 来源：网络

本文原地址：<https://xiaorob.com/zhuanti/ydlj/229730.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

衢州

(二)(12分)

俗话说：“民以食为天。”近年来，我们的食品安全环境日趋严峻，随着毒奶粉、染色馒头等事件的不断出现，人们不禁要问，食品添加剂安全吗？

食品添加剂是指经国家批准的，因防腐保鲜、提高加工工艺等需要而加入食品中的化学合成物或天然物质。我国《食品添加剂使用卫生标准》将其分为防腐剂、凝固剂、品质改良剂、增味剂、营养强化剂等22类1500多种。当人类的食品进入工业化生产之后，除了极少数的天然野生食品外，几乎没有什么是不含添加成分的。目前，近97%的食品中使用了各类添加剂。可以说，食品添加剂已成为现代食品工业生产中不可缺少的物质。

食品添加剂对食品的防腐保鲜效果十分明显。根据食品安全要求，每克食品的细菌总数不能超过8万个。假如不用防腐剂，即使在0——4 的低温环境中，肉制品保存到第五天，细菌总数也将超过每克10万个。而防腐剂能遏制肉制品中的肉毒梭状芽孢杆菌的大量繁殖，有效延长肉制品的保持期。

食品添加剂不但能防腐保鲜，还能改善食品的外观和口味。食品的酸、甜、鲜通常不是食品天然拥有的口味，往往是由添加剂“调”出来的。食品的诱人口感，如面条有弹性，点心酥脆，大多也是添加剂的功劳。

现在，人们又发现不少食品添加剂还具有防病抗病的功能。如腐乳红曲是由大米发酵而来的，能够降低血脂，它既是色素又是功能性添加剂；从甘草里面提取的甜味剂，能改善肝功能；从玉米芯里面提取的木糖醇具有护肝、防龋齿的作用。除此以外，食品添加剂还能够调整食物的营养结构，如在面粉里面添加钙粉、维生素等，能使面粉的营养更加全面。

现代食品工业发展离不开食品添加剂，食品添加剂的使用也直接影响食品安全。例如，摄入过多的膨松剂或防腐剂，轻则会引起流口水、腹泻、心跳加快等症状，重则会对胃、肝、肾造成严重危害。为规范食品添加剂的使用，各国都制定了严格的法律法规。如我国食品卫生标准就明确规定，山梨酸钾可以作为食品防腐剂，但必须严格控制添加比例，它的许可添加量为0.5%以内。在美国，苯甲酸钠只允许在化妆品中使用，并且浓度必须在0.1%——0.2%范围内。世界卫生组织也规定了一个“ADI”值，即依照人体体重，一种无健康危害的食品添加剂的每日允许摄入量的估计值。例如：糖精钠的ADI值为5毫克/公斤，即糖精钠每日允许摄入量为每公斤体重5毫克。

必须指出的是，一直受到人们谴责的苏丹红、三聚氰胺等都不是食品添加剂，而是非法添加物。这样的非法添加物常见的还有块黄、硼酸、硫氰酸钠、蛋白精、酸性橙等。一般来说，不违规不超量不超范围的使用食品添加剂，食品是安全的。

(选自《科学画报》有删改)

### 【链接材料】

#### 某食品配料表

原料

比例

添加剂

比例

小麦粉

83%

山梨酸钾

0.7%

鸡蛋

10%

硫氰酸钠

0.2%

白砂糖

6%

腐乳红曲

0.1%

11、食品添加剂在现代食品工业中有哪些功能？请简要概括。(4分)

12、联系上下文，请简要说说下面句子中加点词语的作用。(3分)

除了极少数的天然野生食品外，几乎没有什么是含添加成分的。

13、作者在第 段中列举了一系列数字，请分析它们的作用。(2分)

14、阅读链接材料，请你根据本文有关食品添加剂的知识，判定这一食品能否安全食用？说说你的理由(3分)

参考答案：

11、防腐保鲜功能，改善食品外观和口味的功能，防病抗病功能，调整食物营养结构的功能。

12、答案示例一：“极少数”是说明不含添加剂的食品很少，“几乎”说明含添加剂的食品很多，它们准确说明食品添加剂在现代食品工业中使用广泛(或食品添加剂是现代食品工业生产中不可缺少的物质)。

示例二：“极少数”和“几乎”都起了限定作用，准确说明食品添加剂是现代食品工业生产中不可缺少的物质。

13、第 段中数字是为了准确说明食品添加剂的防腐保鲜效果十分明显。

14、答案示例：该食品不能安全食用。理由1：该食品添加剂中的硫氰酸钠是非法添加物，超出食品添加剂的使用范围。理由2：山梨酸钾的添加量超出0.5%的规定标准。

更多 阅读理解 请访问 <https://xiaorob.com/zhuanti/ydlj/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发