附件3

部分不合格检验项目小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸（dehydroacetic acid）及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超量使用了该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。

二、铝的残留量(干样品,以Al计)

铝的残留主要是使用了添加剂明矾。明矾是一种以硫酸铝为主要成分的复合盐类，含有大量的铝元素，是传统的食品改良剂和膨松剂，但其化学成分是硫酸铝钾，含有铝离子。铝是一种非人体所需的低毒金属元素，蓄积于体内会与多种蛋白质、酶等引起神经系统的病变，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。如沉积在大脑中，可使脑组织发生器质性改变，出现记忆力衰退,甚至痴呆;如沉积于皮肤，可使皮肤弹性降低，皮肤皱纹增多;影响儿童骨骼的生长，使儿童智力受到影响。