附件2

部分不合格项目的小知识

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是食品加工过程中常用的防腐剂，能有效抑制霉菌和酵母菌的生长繁殖，抑菌能力为苯甲酸的2-10倍，高剂量时能抑制细菌生长繁殖。脱氢乙酸及其钠盐被人体组织所吸收后，有抑制体内氧化酶的作用，摄入脱氢乙酸及其钠盐过量的食品会对人体健康造成一定影响。

1. 甜蜜素

甜蜜素有增强甜度、代糖的作用，基本无营养作用，经常食用甜蜜素含量超标食品，摄入过量可能会对人体健康产生危害。