二氧化硫

二氧化硫对食品有漂白和防腐作用，du使用二氧化硫能够达到使产品外观光亮、洁白的效果，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，但必须严格按照国家有关范围和标准使用，否则，会影响人体健康。应用：作为杀虫剂、杀菌剂、漂白剂和还原剂。

SO2 还可被人体吸收进入血液，对全身产生毒性作用，它能破坏酶的活力，影响人体新陈代谢，对肝脏造成一定的损害。

灭蝇胺

灭蝇胺是一种昆虫生长调节剂类低毒杀虫剂， 有非常强的选择性，主要对双翅目昆虫有活性。其作用机理是：使双翅目昆虫幼虫和蛹在形态上发生畸变，成虫羽化不全或受抑制。该药具有触杀和胃毒作用，并有强内吸传导性，持效期较长，但作用速度较慢。

少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

还原糖分

还原糖在糖果中的作用：抗结晶性，吸水汽性，提高蔗糖溶液溶解度特性。还原糖在糖果中的添加，目前已公认具有抑制返砂结晶的作用，偏高可能会造成糖果吸潮而不耐储存，但吃了并不会造成任何影响，和大肠杆菌超标的卫生问题是不同情况的，但返砂的控制不只利用还原糖一种方法，也可采用不具还原糖端且具保水性的原料，如糖醇、胶体、乳化剂等，只要有足够分散砂糖分子能力的材料，使其不结合成结晶体即可。在产品中掺入淀粉糖浆或白糖会造成还原糖指标偏低，还原糖含量偏低不会危害人的身体健康，但可能会在糖果成形之前形成小的晶块，影响到糖的品质。

还原糖不达标会影响产品本身的风味。还原糖偏高会使糖果吸潮，易使糖果变质，不耐贮存，影响糖果的质量。

还原糖过低的话产品会发硬，太高了又发软、出水，所以需要控制在某一范围内