附件 2

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

过氧化值超标，主要反映食物不够新鲜，通常情况下哈喇（酸败）味就会较浓，不宜食用。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用，广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、饮料类、糕点类等的防腐保鲜。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，对人体健康将会产生影响。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量的二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

四、酸价

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

六、糖精钠

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，对人体健康会有一

定影响。

七、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康会有一定影响。