附件3

食品抽检科普小知识

糖精钠(以糖精钠计)

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂，使用历史最长，也是最引起争议的合成甜味剂。糖精钠的甜度比蔗糖甜300-500倍，在生物体内不被分解，不产生热量，大部分经肾排出。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 （GB 2760-2014）中规定，餐饮自制发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）。糖精钠超标的原因可能是企业为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂，也可能是原辅料把关不严或生产环节交叉污染造成。