

식품첨가물이란?

식품을 가공하고 조리할 때 식품의 품질을 유지 또는 개선시키거나 맛을 향상시키고 색을 유지하게 하는 등의 목적으로 식품 본래의 성분 이외에 첨가하는 물질

식품첨가물의 종류



보존료, 산화방지제 등
식품을 오랫동안 안전하게
먹을 수 있도록 함



착색료, 향료, 감미료 등
식품 색과 향, 맛을 증진시킴



팽창제, 증점제, 유화제 등
식품의 식감을 좋게 만들



영양강화제 등
식품의 영양을 더함

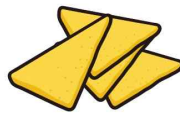
식품첨가물 섭취를 줄이는 방법

라면



처음 면을 끓인 물은 버리고
새로 뜨거운 물에 끓여먹기

어묵



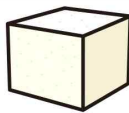
뜨거운 물에 살짝 데친 후
헹구어서 조리

단무지



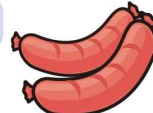
찬물에 5분 이상 담근 후 섭취

두부



찬물에 여러 번 헹구기

소세지



칼집을 낸 뒤 끓는 물에
15초~30초 정도 데치기

식품첨가물, 건강하게 섭취하기!

01 지나친 가공식품 섭취는 자제하기

가공식품을 많이 먹게 되면 식품첨가물 섭취보다 특정 영양소의 과다 섭취로 인한 **영양불균형**이 초래될 수 있음
여러 가지 음식을 골고루 적당히 먹기

02 식품첨가물 표시 확인하기

식품첨가물이 사용된 가공식품은 식품 첨가물의 명칭, 용도 등이 표시되어 있음
식품성분표시를 확인하는 법을 익히고 실천하기

03 식품업체의 '무(無) 첨가' 마케팅에 현혹되지 않기

식품을 선택할 때에는 식품첨가물이 표시된 식품성분표시를 비롯하여 유통기한, 제품의 손상도 등을 잘 살펴보고
안전한 식품을 고르기



식품첨가물은 이렇게 관리하고 있어요!

식품첨가물은 식품의약품안전처가 꼼꼼하고 안전하게 관리하고 있습니다. 안전성 평가를 통해 식품첨가물의 일일섭취허용량(ADI)을 설정하고,
그보다 훨씬 적은 양이 사용되도록 관리하고 있기 때문에 다양한 식품을 통해 섭취되는 식품첨가물은 건강에 위해하지 않습니다.

<출처 : 식품의약품안전처, 중앙급식관리지원센터>

부산진구센터에서 알려드립니다.

부산진센터의 온라인센터를 소개합니다 ♪

우리 센터는 온라인으로 센터의 각종 행사, 다양한 정보 및 서식자료를 제공하고 있습니다.
센터 13인 영양사들의 노력이 깃든 온라인센터에 많은 관심과 이용 부탁드립니다.

- 홈페이지: <https://ccfsm.foodnara.go.kr/busanjin>
- 블로그: <https://blog.naver.com/jincenter>
- 인스타그램: https://www.instagram.com/busan_jincenter

