

2011年公卫医师：食品强化的概念 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/653/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_653887.htm

食品强化是指根据营养需要向食品中添加营养素，或以添加某些营养素为目的而添加天然食品，以增加食品营养价值的工艺处理，被强化的食品为载体，添加的营养素为强化剂！

1.概念：食品强化是指根据营养需要向食品中添加营养素，或以添加某些营养素为目的而添加天然食品，以增加食品营养价值的工艺处理，被强化的食品为载体，添加的营养素为强化剂。

2.目的：1) 弥补天然营养成分的缺陷；2) 补充食品加工损失的营养素；3) 达到某些特定目的的营养需要；4) 强调维生素强化。

3.对食品强化的要求

- 1) 生产厂家必须对食品强化要给什么人，解决什么营养问题，提出明确论证。
- 2) 必须有相应的理论和实验依据：论证强化食品配方是符合营养学原理的，是不破坏营养素平衡的，是确有效应的。
- 3) 强化食品必须有食用安全性保证。
- 4) 强化食品必须在感官、口感、价格、工艺上是可行的、有竞争力的。
- 5) 使用营养强化剂必须符合有关标准的要求。

相关推荐：[#0000ff>2011年公卫医师考点：食物中毒之急救](#) [#0000ff>2011年公卫医师考点：四季豆中毒](#) [#0000ff>2011年公卫医师考点：植物性食物中毒](#) 特别推荐：[#fff0000>2011年公卫执业医师考试大纲](#) [#0000ff>考试时间](#) 欢迎进入 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com