



ILSI

International Life  
Sciences Institute

Taiwan

# 食品加工助劑的 認識與管理

2017 年 5 月

社團法人  
台灣國際生命科學會

吳晏姍  
葉一瑾  
張月櫻

## 摘要

食品加工助劑是食品製造過程中為了加工技術功能需要所添加的一類物質，使用後一般需要移除或是使其失去活性。此類物質的種類繁多，且具有在最終產品中殘留量少，甚至沒有殘留的特性。

本文將帶您進一步認識食品加工助劑的定義、安全使用原則和管理方法，並簡述加工助劑的功能分類、規格建議、兩類特別的加工助劑(萃取溶劑和酵素)和標示規定等。唯有透過對加工助劑正確的認識，才能正確使用和管理此類物質，並使國內管理辦法逐漸與國際接軌。



## 目錄

摘要.....	1
壹、前言.....	2
貳、食品加工助劑的定義.....	2
參、食品加工助劑的安全使用原則.....	5
肆、食品加工助劑的管理.....	6
伍、食品加工助劑的功能分類.....	11
陸、食品加工助劑的規格.....	13
柒、食品加工助劑中的萃取溶劑類.....	14
捌、食品加工助劑中的酵素類.....	15
玖、食品加工助劑和標示.....	16
拾、結論.....	16
致謝.....	16
參考文獻.....	17

# 食品加工助劑的認識與管理

吳晏姍、葉一瑾、張月櫻

社團法人台灣國際生命科學會

## 摘要

食品加工助劑是食品製造過程中為了加工技術功能需要所添加的一類物質，使用後一般需要移除或是使其失去活性。此類物質的種類繁多，且具有在最終產品中殘留量少，甚至沒有殘留的特性。國內現有管理法規已陳述原則性的管理辦法，本文將帶您進一步認識食品加工助劑的定義、安全使用原則和管理方法，並簡述加工助劑的功能分類、規格建議、兩類特別的加工助劑(萃取溶劑和酵素)和標示規定等。唯有透過對加工助劑正確的認識，才能正確使用和管理此類物質，並使國內管理辦法逐漸與國際接軌。

**關鍵詞：** 食品加工助劑、知識、管理、規範