**食品添加剂与化学**

**结题报告**

主 **持 人：石珮雯 孙艺丹**

**指导教师：崔杰**

**学 校：徐州市矿大实验学校**

**【摘要】**本课题从食品与化学有关食品中含有的化学元素，添加剂和干燥剂，添加剂对人体的影响，关于食品安全问题等方面展开讨论。以求对食品与化学之间的关系进行进一步了解，并将研究所得知识灵活运用于实际生活。

**一 课题研究的背景**

中国有句古话，“民以食为天”，食物是人类生存的必需品。同时，食物又是由各种化学元素构成的，许多人体的必需元素都需要通过摄取食物来获得。无论是食物本身抑或是帮助食物保存更长时间的防腐剂，使食物拥有良好口感或外形的食品添加剂，都离不开化学。

**二 研究的理论假设**

1. 添加剂对于食物而言可以防止食物变质，改善食品感官性状，保持营养，同时也可以方便食物的加工；但对于人体来说存在一定的伤害。
2. 食品添加剂是食品安全问题的一个极大风险来源，部分添加剂如三聚氰胺，N-亚硝基类化合物，多环芳烃类化合物对人体有着极大的危害，要控制摄入量。

**三 研究的目标**

1. 了解食品与化学间的关系
2. 对食品添加剂进一步了解（优点，缺点）
3. 初步认识对人体有较大危害的添加剂并在生活中加以避免
4. 对食品安全的未来进行初步思考

**四 研究方法**

文献研究法：通过查阅，手机有关食品方面的化学资料，获取相关信息，并进行分析综合，从中提炼出对本课题有价值的资料

调查研究法：前往食品店和超市，对平常常购买的零食和饮料的配料表中物质进行收集整理，了解各物质是否对人体有害

新闻研究法：在对食品添加剂对人体危害进行研究时，对过去的新闻进行查阅收集

**研究人员：孙艺丹，石珮雯**