附件3

关于部分检验项目的说明

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐在食品生产中作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强，为苯甲酸钠的2-10倍，在高剂量时能抑制细菌。在食品中使用脱氢乙酸及其钠盐，对人体会造成一定危害。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全的被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。