附件4:

关于部分检验项目的说明

**脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）**

脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂，常用于饮料、熟肉制品、腌渍的蔬菜、调味品、乳制品、泡菜罐头等食品中，但不允许用于食用农产品保鲜。脱氢乙酸及其钠盐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。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。作为国家批准使用的防腐剂，正常剂量使用不会给人体造成危害，但长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标食品，可能造成人体新陈代谢紊乱等不良影响。