

### 3. 식품첨가물의 31개 용도 분류

	용도	정의
1	감미료	식품에 단맛을 부여하는 첨가물
2	고결방지제	식품의 입자 등이 서로 부착되어 고형화 되는 것을 방지하는 첨가물
3	껌기초제	적당한 점성과 탄력성을 갖는 비영양성의 씹는 물질로서 껌 제조의 기초 원료가 되는 첨가물
4	밀가루개량제	제빵의 품질이나 색을 증진시키기 위해 밀가루나 반죽에 첨가되는 첨가물
5	발색제	식품의 색을 유지하거나 강화시키는 첨가물
6	보존료	미생물에 의한 부패를 방지하여 식품의 보존기간을 연장시키는 첨가물
7	분사제	용기에서 식품을 빼내는 가스 첨가물
8	산도조절제	식품의 산도 또는 알칼리도를 조절하는 첨가물
9	산화방지제	산화로 인한 식품의 품질 저하를 방지하는 첨가물
10	살균제	식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 첨가물
11	소포제	식품의 거품 생성을 방지하거나 감소시키는 첨가물
12	습윤제	식품이 건조되는 것을 방지하는 첨가물
13	안정제	두 가지 또는 그 이상의 성분을 일정한 분산 형태로 유지시키는 첨가물
14	여과보조제	불순물 또는 미세한 입자를 흡착하여 제거하기 위해 사용되는 첨가물
15	영양강화제	식품의 영양학적 품질을 유지하기 위해 제조과정 중 손실된 영양소를 복원하거나, 영양소를 강화하기 위해 사용되는 첨가물
16	유화제	물과 기름 등 섞이지 않는 두 가지 또는 그 이상의 상(phases)을 균질하게 섞어주거나 유지시켜주는 첨가물
17	이형제	식품의 형태를 유지하기 위해 원료가 용기에 붙는 것을 방지하여 분리하기 쉽도록 하는데 사용되는 첨가물
18	응고제	식품 성분을 결착시키거나, 응고시키는 첨가물
19	제조용제	식품의 제조·가공 시 촉매, 침전, 분해, 청징 등의 역할을 하는 보조제 첨가물
20	젤형성제	젤을 형성하여 식품에 물성을 부여하는 첨가물
21	증점제	식품의 점도를 증가시키는 첨가물
22	착색료	식품에 색을 부여하거나 복원시키는 첨가물
23	추출용제	유용한 성분 등을 추출하거나 용해시키는데 사용되는 첨가물
24	충진제	산화나 부패로부터 식품을 보호하기 위해 식품의 제조 시 포장 용기에 의도적으로 주입시키는 가스 첨가물
25	팽창제	가스를 방출하여 반죽의 부피를 증가시키는 첨가물

(계속)

	용도	정의
26	표백제	식품의 색을 제거하기 위해 사용되는 첨가물
27	표면처리제	식품의 표면을 매끄럽게 하거나 정돈하기 위해 사용되는 첨가물
28	피막제	식품의 표면에 광택을 내거나 보호막을 형성하는 첨가물
29	향료	식품에 특유한 향미를 부여하거나 제조과정 중 손실된 식품 본래의 향을 보강하기 위해 사용되는 첨가물
30	향미증진제	식품의 맛 또는 향미를 증진시키는 첨가물
31	효소제	특정한 생화학 반응의 촉매 작용을 하는 첨가물

자료: 식품의약품안전처