

식품의 산화를 늦춰주는
산화방지제





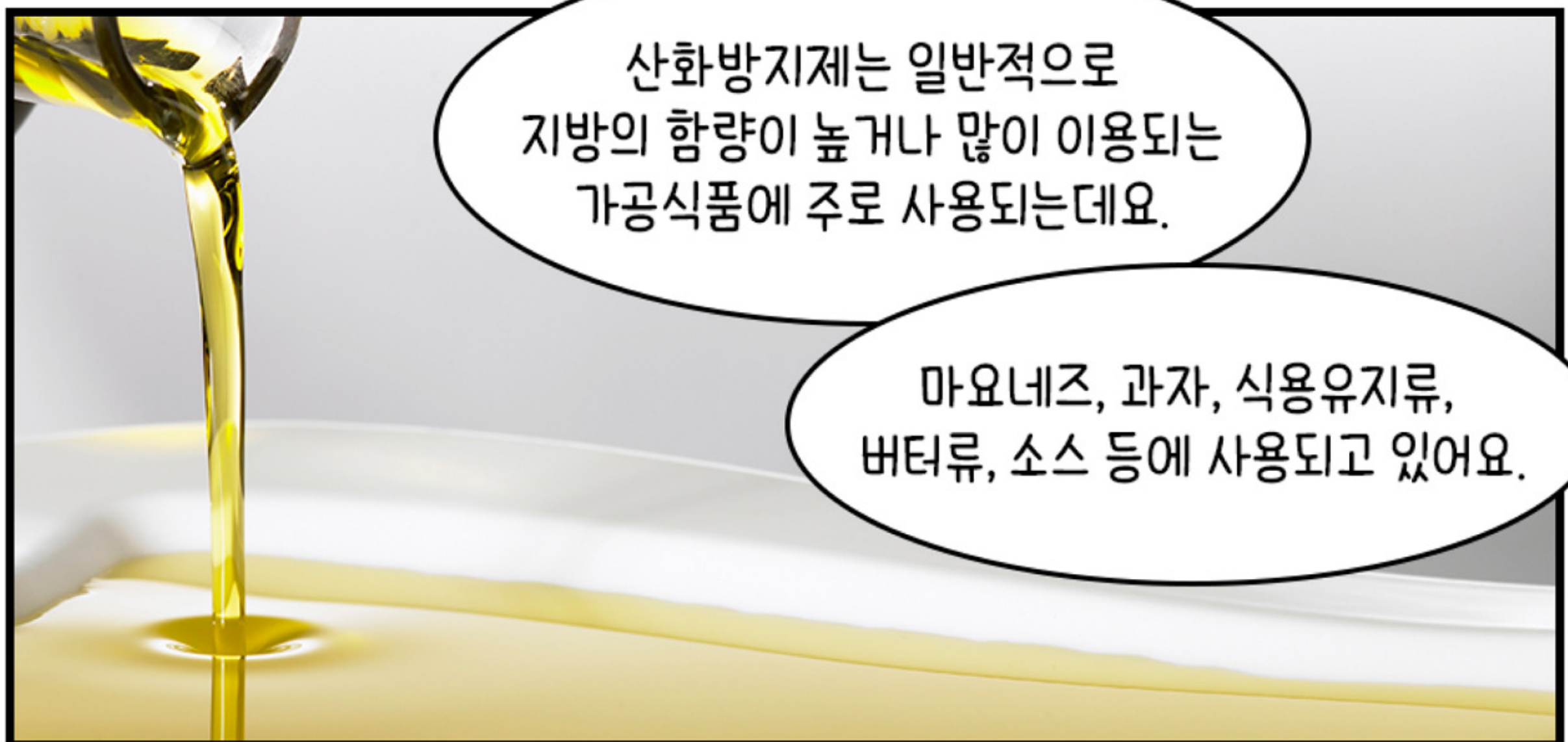
산화방지제를 왜 사용하나요?



식품이 산화되면 맛과 향,
색이 변할 수 있는데요.



산화방지제는 식품의 산화를 늦추어
식품의 품질 유지와 보존을 위해 사용합니다.



식용유지류,
추잉껌 등
디부틸히드록시톨루엔
부틸히드록시아니솔



마요네즈, 과자,
초콜릿류, 캔디류 등
L-아스코빌팔미테이트



식용유지류,
버터류 등
몰식자산프로필

몰식자산프로필

소스, 마요네즈,
음료류 등
이.디.티.에이.칼슘이나트륨

이.디.티.에이.칼슘이나트륨

식용유지류,
건강기능식품
L-아스코빌스테아레이트

L-아스코빌스테아레이트



산화방지제로는 이.디.티.에이.칼슘이나트륨 이외에도
디부틸히드록시톨루엔(BHT), 부틸히드록시아니솔(BHA),
터셔리부틸히드로퀴논(TBHQ), 몰식자산프로필, 에리토브산,
아스코빌스테아레이트, 아스코빌팔미테이트 등이 있어요.



1일 섭취허용량(ADI) 대비 섭취수준

이.디.티.에이.칼슘이나트륨 0.27% / 몰식자산프로필 0.0001%
터셔리부틸히드로퀴논 0.06% / 디부틸히드록시톨루엔 0.21%
부틸히드록시아니솔 0.11%

-출처: 식품첨가물의 기준·규격 재평가-

1일 섭취허용량(ADI, Acceptable Daily Intake)


사람이 일생동안 매일 먹더라도 유해한 작용을 일으키지 않는
체중 1kg 당 1일 섭취량

산화방지제는 품목별 사용기준을
설정하여 안전하게 관리되고 있으며, 우리나라
국민의 산화방지제 섭취량을 평가한 결과
매우 안전한 수준으로 나타났습니다.



식품의 품질 유지를 위해 꼭 필요한
산화방지제, 이제 안심하세요!



식품첨가물에 대한 궁금한 사항은
식품의약품안전처 식품안전정보포털 식품안전나라
www.foodsafetykorea.go.kr  에서 확인해주세요.