附件3：

部分不合格项目小知识

一、极性组分

极性组分（polar components，PC）是食用油在高温煎炸过程中发生热氧化反应、热聚 合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应所产生比正常油脂分子（甘油三酸酯） 极性大的一些成分，如游离脂肪酸、甘油一酯、甘油二酯、氧化甘油三酯和甘油三酯聚合 物等，其中甘油三酯聚合物对人体健康的危害性最大，它由氧化甘油三酯通过聚合反应生 成，可根据聚合程度的不同分为氧化甘油三酯二聚物和氧化甘油三酯寡聚物。

长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。

二、苯甲酸

苯甲酸（benzoic acid）又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑 菌作用，是很常用的食品防腐剂。它是常见植物代谢产物，在食品中存在少量本底，如红 枣、蓝莓、奶粉（来自饲料）等。

一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。人体摄入少量的苯甲酸后，苯甲酸与体内的一种氨基酸生成一种无害的新物质，随尿液排出，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会造成肝脏积累性 中毒，危害肝脏健康。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员 会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~5mg/kgbw（以苯甲酸计）。