

随着我国食品工业的快速发展，食品包装的科技含量也在迅速增加。我们在注重产品包装的实用性、美观性、方便性和快速性的同时，也更加注重产品包装的安全性，通过更多的科技手段和渠道，了解、检查和监督产品的安全隐患。在饮料行业，作为高端消费品，白酒本身就是一种挥发性液体，因此我们应该更加关注其包装安全和包装检验，为消费者创造良好的消费环境，让消费者在购买和饮用时感到放心，提高企业文化的认知度和品牌认知度。食品包装作为食品外部加工的最后一部分，具有不能随意食用的特点。食品包装是食品安全的保障，因此包装环是食品加工的重中之重。

常用食品添加剂包括：甜味剂、着色剂、护色剂、防腐剂、漂白剂等。以下是对应的检测方法：

1、食品甜味剂的检测方法：

结合《食品添加剂使用卫生标准》中的相关规定，甜味剂包括天然甜味剂与人工合成甜味剂。其中主要有 15 种为合成甜味剂，当前对于检测甜味剂的方法主要包括气相色谱法、液相色谱法、离子色谱法、紫外分光光度法、薄层色谱法、液质联用法。其中，高效液相色谱法不仅可以分析大多数甜味剂，而且可以将多种甜味剂同时分离，有利于检测工作的进行。

2、着色剂的检测方法：

着色剂一般包括天然色素与食品合成色素两种，其中，认真合成的食品色素主要包括：苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、靛蓝、诱惑红等。我国主要通过采用高效液相色谱法对人工合成色素进行检测，高效液相色谱法不仅灵敏度较高，而且精确度也较高。依照《食品中合成着色剂的测定》GB/T5009.35-2003 中规定，首先采用液相色谱法对人工合成色素进行测定，通过使用高效液相色谱法，可以有效检测食品中的人工合成色素成分。

3、护色剂的检测方法

食品行业中的护色剂主要包括亚硝酸盐、硝酸盐之类的添加剂，不良商贩将护色剂添加到火腿、腊肉、香肠等食品中，以便提高肉制品的外观色泽度，刺激消费者的购买欲望，从而赚取利润。对于亚硝酸盐与硝酸盐类的护色剂，我国主要采用离子色谱法进行检测，另外还可以通过分光光度法、示波极谱法、毛细管电泳法、高效液相色谱法等检测技术进行该护色剂的残留量检测，可以有效监控食品中的添加剂种类与含量，保障消费者的切身利益。

4、防腐剂的检测方法

我国食品行业中的不良商贩为防止食品腐烂变质，在食品中添加各种各样的防腐剂。其中，常用防腐剂主要有山梨酸及其盐、苯甲酸及其盐、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸丙酯、亚硝酸盐和硝酸盐、亚硫酸盐、双乙酸钠等添加剂。主要通过采用分光光度法、气相色谱法、离子色谱法、毛细管电泳法与高效液相色谱法等检测技术对防腐剂进行检测，较常使用

的检测方法为气相色谱法与高效液相色谱法,这两种检测方法可以同时多种防腐剂进行测定,简便快速,而且检测结果较为精确。