

什么是工业盐保鲜竹笋

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/5d51942f3b901e45801b4c6dd7493730.html>

范文网，为你加油喝彩！

食品安全是人们时常关注的问题，夏热经过一些执法部门的努力。一些假食品，危害健康的食品不断曝光。前两天又曝光工业盐食品。那么什么是工业盐保鲜竹笋？下面<https://www.882682.com/>会为您答案。

工业盐保鲜竹笋就是为了竹笋保鲜，一些不法商将竹笋从山里运来熏干。把这些干竹笋放在水池里浸泡，经过一天的浸泡，被硫磺和工业盐熏干的竹笋看起来和新鲜的竹笋就没有什么区别。硫磺和工业盐是禁止添加的，不能用于直接入口食品的添加剂。硫磺和工业盐里含有很多重金属，少量食用会导致对人体的内脏造成一定的伤害，大剂量食用会造成智力衰退、呆傻现象发男短发图片生。

接下来给大家介绍下 工业盐保鲜竹笋的鉴别方法？

作为消费者来说，从外观上很难辨别。另外从季节上看，深秋出产“service是什么意思绿竹笋”是反常的，而且至今还没有反季节“绿竹笋”；从颜色上看，这种“绿竹笋”妖冶得可肝硬化晚期症状怕。正常的“绿竹笋”，如果尾巴还是绿的，那种绿比较深比较暗，而我买回来的这块“绿竹笋”是翠绿的；正常的“绿竹笋”，其中的黄色比较深比较暗，而我买回来的这块“绿竹笋”，其黄色比较淡但比较亮。天然的“绿竹笋”颜色没这么鲜亮，没这么均匀，而且不同颜色之间的界限没这么清楚。

以上是工业盐保鲜竹笋的定义。想了解更多 有毒食品安全知识及食品安全知识，请继续关注<https://www.882682.com/>吧。

更多作文请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发