

# 年糕表面发霉还可以吃么

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/962abae2215d5aebbf1b11399ceb2877.html>

范文网，为你加油喝彩！

年糕是中华民族的传统食物，属于安徒生的童话故事农历新年的应时食品。是一种用黏性大的糯米或米粉蒸成的糕，在春节，我国很多地区都有讲究吃年糕。年糕不但味道香甜可口，而且营养丰富，还具有健身祛病的作用，年糕的做法多样，味道好，营养丰富，是很受欢迎的一种食物，很多人都会喜欢吃年糕。那么年糕发霉了还可以吃吗？年糕表面发霉还可以吃么？

年糕发霉了就不要食用了，因为发霉的食物中会产生各种细菌，最厉害的要说是黄曲霉菌，它已经债券基金收益排名被世界卫生组织确定为第一致癌物，一般轻者会出现头晕呕吐等中毒症状，严重的可导致肝肾损害，而发生死亡。一般年糕发霉都是保存不当而发霉的，该如何保存呢？把年糕浸泡在清水里是一个保存的好办法，但要有多爱你就有多恨你注意，浸泡在清水里的年糕需要每天清洗，水也要天天更换，这样才能保存更长的时间；如果你的年糕一直浸在水里，没清洗也没换水，已经出现酸味，就不能再吃了。另外，年糕洗净后，每块用保鲜袋包好，放在冰箱冷冻室里，吃多少拿多少，这个方法可以将年糕保存更久。据化验，年糕的热量较高，是米饭的数倍。因而不宜多吃，少吃不腻，既补充营养，又对身体好。

今天小

编对关于食品发霉

、腐败变质等问题的一些相关知识进

行了简单的介绍，对于如何识别腐败变质的食品或者发霉的食物还能吃吗等其他

食品污染小知识

还请了解我们<https://www.882682.com/>电子展板的食品安全知识。2022春节祝福语简短创意

更多 作文 请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发