

肉发臭的原因

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/c89e80a4a5467a0115108de3c2f87fcc.html>

范文网，为你加油喝彩！

肉在我们的饮食中不可缺少，其中含有维生素C、E、蛋白质等都是我们人身体中不可缺少的，所以我西山雨们千家万户中美味佳肴不可缺少的部分。

但有的时候肉会发七言对联大全臭，大家欧洲与非洲分界线知道肉发臭的原因吗?下面小编为大家介绍下相关的内容供大家参考。

原因很多，也许是因为室温下，细菌活性大，繁殖快而且有一部分细菌以无氧呼吸为主中国合伙人影评，无氧呼吸细菌代谢时会产生有臭味的气体，所以肉会臭，而放入冰箱后，细菌繁殖速度大大降价，所以不会发臭。也可能是冰箱异味而污染到肉，肉被细菌分解，随着蛋白质的分解产生硫化物，硫化物的味道很臭，闻多了又呕吐等中毒反应。所以大家无论在购买的时候还是在食用时都要小心。

消除冰箱内的异味，可以使用专门的除味电是怎么形成的剂，也可以巧用一些生活中随手可得物品达到除味目的，您不妨试试。

用纱布包些茶叶放进冰箱里，茶叶可以除湿去味，约一个月后取出放在太阳下晒干后，还可反复使用。吃过橘子后，将新鲜的橘子皮洗净擦干，放入冰箱的各个角落，可消除异味，留下橘子清香。或者切几片柠檬放在冰箱各层，除味效果也很好。

今天小编对肉的相关内容进行了简单的介绍，对于**如何识别腐败变质的食品**以及其他**食品污染小知识**还请了解更多<https://www.882682.com/>上的**食品安全知识**，希望对您有所帮助。

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