

警惕5种味道辨别变质食物

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/c95db85bfd81cdb9dbc27ff2553623d0.html>

范文网，为你加油喝彩！

食品腐败变质，会产生不良味道，对于普通的消费者在购买食物的时候应该警惕5种味道辨英语中考满分作文别变质食物，下面小编带您简单了解一下。

- 1.哈喇味。油脂很容易被氧化，发生酸败，从而导致哈喇味的产生。含油脂较多的食物放时间久了，如油类、糕点、鱼肉类的干腌制品、核桃、花生、瓜子等，就会产生一股又苦又麻、刺鼻难闻的味道。
- 2.腐臭味。蛋白质在微生物爱在我身边和酶的作用下，会被分解为有机胺、硫化物、粪臭素和醛等物质，有股恶臭味。如鱼肉、猪肉、鸡蛋、豆腐、豆腐干等富含蛋白质食物的腐败变质，会产生腐臭味。
- 3.酸味。碳水化合物会分解产生单糖、双糖、有机酸、醇、醛类物质，因此会产生酸味或酒味。粮食、糖类及其制品等富含碳水化合物的食物，在变质时会产生《沁园春雪》生有各自特征的酸味或馊味。如米饭发馊、糕点变酸、水果腐烂就属于这类变质现象。
- 4.霉味。粮食、花生、面包、蛋糕、米饭、馒头等受霉菌污染的食物在温暖潮湿的环境下常会发霉变质，产生霉味。
- 5.氨水味。蛋白质经过微生物的作用，分解成了肽和氨基酸，再进一步分解成了低级胺和氨气。低级胺类不仅本身有毒，还容易与水产品中的亚硝酸盐结合形成强致癌物—亚硝胺。如果发现上述食物出现氨水味或其他异味，一定不要食用。

今天小编对警惕5种味道辨别变质食物进行了简单的介绍，对于如何辨别食品是否受污染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。

蛋糕学习

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