

辣白菜发酵什么原因

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/65fc67f233629c53a155de35292f5e5a.html>

范文网，为你加油喝彩！

辣白菜是一种朝鲜族的传统发酵食品，辣白菜有朝鲜辣酱的独特味道，也有白菜本身的清脆，吃起来很爽口，四季皆宜，通常和米饭一起食用。辣白菜中含有钙、铜、磷、铁等丰富的无机物，能促进维生素C和维生素B的吸收。

辣白菜吃起来会发酸，发酸的原因主要有两个：

1.辣白菜是一种发酵食品，在发酵过程中乳酸杆菌会产生具有酸味的乳酸，所以食用起来有发酸的味道。乳酸菌不但可以净化胃肠，而且能够促进胃肠内的蛋白质分解和吸收，抑制肠内的其他有害菌滋生。；

2.自由的反义词是什么辣白菜发生腐败变质，导致发酸。引起辣白菜腐败变质的微生物有细菌、酵母菌和霉菌等，它们在生长和繁殖过程中会产生各种酶类物质，破坏细胞壁而进入细胞内部，使食品中的营养物质分解。食品质量降低，进而使食品发生变质和腐烂。由于微生物污染严重，增加了声音大的成语致病菌和产毒菌存在的机会，并可使一些致病力弱的细菌得以大量生长繁殖，以致于人食用后会引引起食源性疾病。

正确食用辣白菜的方法

辣白菜是大众化食品，人们几乎随时随地都能品尝到它爽口的味道，但辣白菜吃起来有策划活动些讲究，很多人却不知道。吃辣白菜需要细嚼慢咽，这样不仅有利于消化，更重要的是，辣白菜含有多种维生素和酸性物质，只有细嚼慢咽，这些物质才能充分吸收利用。

今天小编对辣白菜发酸什么原因进行了简单的介绍，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