

咖啡豆发霉还可以喝吗

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/3418e686b2f637dfe7de161b544b8148.html>

范文网，为你加油喝彩！

小而圆滚的深褐色咖啡豆、在研磨机中悄悄地散发出成文芬芳的清香，注入杯中呈现琥珀的美丽颜色，这就是一高职大专般人对于咖啡非常深刻的印象。当您在探索咖啡的历史及其风姿的同时，您也可以看到那正受到热带阳光爱抚而绿叶闪烁的咖啡树。它有着近似茉莉的小白花，其果实由绿而黄绿、最后变成红色，咖啡豆正是它果实里的种子。而且，若大米绿豆粥您到咖啡豆的精制厂看看，您一定可以看到那被称为咖啡樱桃的红色果肉与已去除掉内果皮及银皮的新鲜而青绿的咖啡生豆红楼梦香菱。这就是出口用的咖啡豆。目前咖啡的生产国约有六十国，咖啡是属于阿卡那科常绿树植物，若是野生的，甚至可以长到八公尺以上。但在农园中都将高度剪至二公尺左右，以保咖啡豆的品质，并便于管理。那咖啡豆发霉还可以喝吗？

虽然食物发霉是一种常见的自然现象，因为食物中含有一定的淀粉和蛋白质，而且或多或少地含有一些水份，而霉菌和虫卵生长发育需要水的存在和暖和的温度。水份活度值低霉菌和虫卵不能吸收水分，而在受潮后水分活度值升高，霉菌和虫卵就会吸收食物中的水分进而分解和食用食物中的养分。但是发霉的食物还是不能食用的，因为含有世界致癌首位的黄曲霉菌。严重者可导致死亡。所以咖啡豆发霉了就不要喝了。

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<http://www.882682.com/>的食品安全知识。

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