

2011年公卫基础：食品霉菌污染 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/655/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_655261.htm

本文介绍了食品霉菌的生长和产毒条件，以及霉菌污染的评定和卫生学意义等方面的内容

！食品的霉菌污染：一、霉菌的生长和产毒条件 1、水分和湿度 游离水是指细胞间的水（可移动、可分离、易蒸发）；结合水是指细胞内的水（不可分离、难蒸发）；食品水分活性（ A_w ）是能供微生物利用的那部分水分，反映了食品中游离水分的多少；水分活性降至0.7以下，一般霉菌均不能生长；相对湿度降至70%，霉菌不能产毒；食盐、糖、有机酸、醇类等保水物质可降低 a_w 。2、温度 大部分霉菌适宜生长温度为20~28℃，在0℃几乎不生长；一般霉菌产毒的温度，略低于生长最适温度，如黄曲霉生长最适温度为37℃，而产毒则以28~32℃为宜。3、食品基质 在含糖的食品上容易生长。4、其他 PH值、光照和通风条件等。二、霉菌污染的评定和卫生学意义 1、霉菌的污染度 单位重量或容积的食品或100粒粮食上霉菌总数。2、霉菌菌相构成 曲霉和青霉预示食品即将霉变；根霉和毛霉表示食品已经霉变。3、霉菌污染可使食品的食用价值降低，甚至不能食用。粮食是霉菌损害最严重的食品，霉菌毒素可引起人畜中毒。 小编推荐：

#0000ff>2011年公卫考点：食品添加剂与食品安全

#0000ff>2011年公卫执业医师考试：我国的营养状况

#0000ff>2011年公卫基础：伏天夏日西瓜防暑小常识 特别推荐

： #fff000>2011年公卫执业医师考试大纲 #0000ff>考试时间

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

