

# 细菌与安全阅读答案

作者：紫陌红尘 来源：网络

本文原地址：<https://xiaorob.com/zhuanti/ydlj/253932.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

说明文的阅读在中考和高考中都占有比较大的比重，如何掌握说明文的阅读技巧，提高说明文的阅读能力，快速完成说明文的阅读，掌握其阅读方法尤为重要。今天，语文网小编给大家带来细菌与安全阅读答案，希望通过此分享，能对提高同学们的说明文阅读能力有所帮助。

我们都知道细菌无处不在，即使是我们认为洗得很“干净”的手上也充满了细菌。虽然多数细菌是无害的，但再多无害甚至有益的细菌，也改变不了有害细菌让我们寝食难安的事实。人们吃出问题的例子，只有一小部分跟细菌无关--比如河豚中毒或者对各种食物过敏，其他绝大多数都是细菌惹的祸。

到目前为止.加热仍然是杀死细菌的最有效手段。一般来说，在121摄氏度下加热15分钟以上。即使没有把细菌全部杀死，剩下的也成不了气候。但是许多食物要是加热到这种程度，就没法吃了。通常的食品加工，只是把细菌的量减少到一定浓度，不会对人产生危害就行了。

比如说牛奶，所谓巴氏灭菌的“鲜奶”是把牛奶加热到72度左右15秒。经过这样处理，细菌量会减少到初始量的十万分之一，虽然还有不少，但是在冰箱里放两三周，细菌量也不会长到对人有害的地步。如果是超高温灭菌，则把牛奶加热到135度以上，1秒钟就可以杀死几乎所有的细菌，即使是放在常温下也能保证几个月没有问题。当然，这都是指密封保存的情况。如果对着瓶嘴喝一口，这些处理几乎就算白做了，其中的细菌生长速度会大大增加。其他食物也是如此。

无数食品科学家和工程师花了不计其数的工夫，想要找到比加热更好的杀死细菌的方式。然而到目前为止，最经济实惠、广泛使用的还是加热。中餐原料有很多不注意卫生的地方，但是中餐的安全问题却不严重，关键就在于中餐一般都是经过高温烹饪、现做现吃。西方的蔬菜多数是生吃的，所以从种植、运输、保存到分销的各个环节，都要进行严格监控。否则，沙拉吃下去，就开始拉肚子了。

对于个人来说，注意食品安全，良好的卫生习惯非常重要。厨房、冰箱都是藏污纳垢的地方，经常清洁(比如用酒精、醋等都有不错的效果)，并且保持厨房通风干燥，有助于减少细菌。家里的食物，尽量减少存货，做饭做菜，尽量吃多少做多少。因为减价而囤积大量原料，或者做一次饭吃上一两周，都会为细菌繁殖提供广阔的天空。尤其是很多特价的蔬菜、肉、蛋、奶、水果，特价的原因就是积压了很长时间，再买回家保存，简直就是考验自己对细菌的抵抗力。

1.细菌与安全有什么关系?

2.第 段中“到目前为止”的作用如何?

- 3.第 段运用列数字的说明方法，作用如何?
- 4.第 段将中餐和西餐的做法进行比较，目的是什么?
- 5.本文认为应该保持怎样的良好卫生习惯?

细菌与安全阅读答案由语文网小编整理，仅供参考：

- 1.吃的有害细菌越少，身体越安全。
- 2.不排除将来会有更有效的杀死细菌手段的可能性，使语言表达更加严密、准确。
- 3.能更加准确、清楚地说明加热在牛奶加工中的杀菌作用。
- 4.说明加热是杀死细菌、保证食品安全的经济实惠、广泛使用的方式。
- 5.经常清洁厨房、冰箱;保持厨房通风干燥;减少食物的存放量，吃多少做多少;对食物一般要高温烹调。

这篇“细菌与安全阅读答案”是由语文网小编为您收集整理，希望通过这些阅读练习和答案，能帮助同学们把握语文阅读的特点，进而提高阅读、鉴赏、写作能力以及语文综合素养。祝同学们学习进步!

更多 阅读理解 请访问 <https://xiaorob.com/zhuanti/ydlj/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发