

## 部分不合格项目的小知识

### 一、酵母

酵母是评价食品卫生质量的指示性指标，食品中酵母数严重超标会破坏食品色、香、味，降低其食用价值。

### 二、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一，主要影响产品的风味。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓，反映酱油的质量越好。