

| 食物                                                                                  | 食物保存法 | 食物保存原理      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|--|
|    |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |
|   |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |
|  |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |
|  |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |

| 食物                                                                                  | 食物保存法 | 食物保存原理      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|--|
|    |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |
|    |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |
|  |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |
|  |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |

| 食物                                                                                  | 食物保存法 | 食物保存原理      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|--|
|    |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |
|   |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |
|  |       | 增加环境酸度      |  |
|                                                                                     |       | 隔绝空气        |  |
|                                                                                     |       | 低温，使微生物无法活跃 |  |
|                                                                                     |       | 减少水分        |  |
|                                                                                     |       | 高温杀死微生物     |  |