

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	