

2011年公卫执业医师：氰化物的卫生问题及处理 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/652/2021\\_2022\\_2011\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_85\\_AC\\_c22\\_652785.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/652/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_652785.htm) 在生产过程增加排气量或采用半固体蒸馏法，可降低酒中氰化物含量！用木薯或代用品以及果核为原料生产酒，由于原料中含氰甙，在酶和酸的作用下可产生氢氰酸，而造成蒸馏酒中含氢氰酸。在生产过程增加排气量或采用半固体蒸馏法，可降低酒中氰化物含量。我国蒸馏酒与配制酒卫生标准中规定，以木薯为原料的（以HCN计）应不超过5mg/L，以代用品为原料的应不超过2mg/L. 特别推荐：[#0000ff>现场报名时间汇总](#) [#0000ff>2011年公卫执业医师考试时间](#) [#0000ff>2011年公卫执业医师考试大纲](#) 更多信息请访问：[#0000ff>2011年公卫执业医师考前网上辅导](#) 相关推荐：[#0000ff>2011年公卫执业医师：蛋白质粉的适合人群](#) [#0000ff>2011年公卫执业医师：蛋白质不应恶补](#) [#0000ff>2011年公卫执业医师：蛋白质摄入原则](#) 欢迎进入100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问[www.100test.com](http://www.100test.com)