氨基酸态氮

**指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量，是判定发酵产品发酵程度的特性指标。**该指标之所以不达标，或由于生产工艺不符合标准要求，或产品配方缺陷，或产品与已制定指标不匹配等原因造成。该指标越高，说明酱油中氨基酸含量越高，鲜味越好。酿造酱油通过氨基酸态氮含量可区别其等级，每百毫升的氨基酸态氮所含克数含量越高，品质越好。

总酸

总酸存在于果蔬制品、饮料、乳制品、酒、蜂产品、淀粉制品、谷物制品和调味品等。总酸是指最终能释放出的氢离子数量，是一个定数；pH代表物质在溶液中释放氢离子（或氢氧根）的能力，涉及到一个溶液中H+的平衡问题，可以随物质的浓度变化而释放或多或少的H+。由于柠檬酸和冰醋酸都是弱酸，在溶液中不是完全离解的，所以你配置的溶液可以说是一个缓冲溶液，在一定的浓度范围内，加水是不会改变pH的。

铜绿假单胞菌

铜绿[假单胞菌](https://baike.baidu.com/item/%E5%81%87%E5%8D%95%E8%83%9E%E8%8F%8C)原称[绿脓杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%BF%E8%84%93%E6%9D%86%E8%8F%8C/5030902)。在自然界分布广泛，为土壤中存在的最常见的细菌之一。各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有本菌存在。本菌存在的重要条件是潮湿的环境。