**资料1**

（1）后期发酵过程中，随着时间的延长，腐乳中游离氨基酸的含量将上升，这是由于发酵过程中蛋白酶将豆腐中的蛋白质分解。

（2）中国健康管理协会提倡“少油低盐”的健康生活方式，综合上述研究结果，腐乳生产过程中应该控制盐度在8%左右。盐浓度过低，不足以抑制微生物的生长，导致腐败变质，盐浓度过高，会影响腐乳口味。 　

**资料2**

（1）该实验的自变量是菌种和发酵时间。

（2）实验结果发现发酵容器内上层大豆的发酵效果比底层的好，分析该发酵菌的代谢类型是异养需氧型。

(3)实验发现32 h内的发酵效果越来越好，且随发酵时间呈直线上升关系，则无法确定发酵的最佳时间；若要确定最佳发酵时间，还需要延长发酵时间，继续观测发酵效果，最好的发酵效果所对应的时间即为最佳发酵时间。