



主编 傅德成 王茂起  
天津人民出版社

# 优劣食品 感官判定法

YUE SHI PIN GAN GUAN PAN DING FA

# 优劣食品感官判定法

主编 傅德成 王茂起

天津人民出版社

# **优劣食品感官判定法**

主 编 傅德成 吕可泣

•

天津人民出版社出版、发行

(天津市赤峰道130号)

河北省滦县印刷厂印刷

•

787×1092毫米 32开本 7.25印张

1991年8月第1版 1991年8月第1次印刷

印数: 1-10,000

ISBN 7-201-00855-2/7·4

---

定价: 3.80元

**主 编：傅德成 王茂起**

**审 校：胡玉成 吕可莅**

**编著者：（按姓氏笔划为序）**

王茂起 叶邦兴

孙 英 任增凯

温殿军 陈德仁

张吉义 傅德成

赵海英 赵德明

## 前 言

食品的优劣与好坏首先表现在感官性状上的变化，因此应用感官判定食品是一种非常重要的手段。它不仅简便易行，而且灵敏性强，是使用各种理化、微生物仪器分析所不能代替的，食品感官判定方法是从事食品生产、销售、管理人员和广大消费者在鉴别食品品质优劣时所必须掌握的一门科学知识。

食品感官判定方面的知识，过去虽然有一些书籍提到过，但是还没有一本较为完善、系统介绍食品感官判定的书籍。作者搜集了多方面大量的资料，并在中华人民共和国卫生部食品卫生监督检验所戴寅、哈尔滨医科大学营养与食品卫生教研室刘志诚及中华预防医学会副主任李冠儒等诸位专家教授的热诚帮助下，编写出了《优劣食品感官判定法》一书，书中包括动物类食品、植物类食品及其他类食品近100多种，在食品感官判定上以食品的色泽、滋味、气味及形态为判定优劣的主要特征，并分为良质(新鲜)食品、次质(次新鲜)食品和劣质(腐败变质)食品三个层次，对不同层次食品的卫生学意义及处理方法分别做了介绍，并对在感官判定食品时，所出现

的一些异常食品以及影响食品品质的诸类主要因素也分别做了介绍，在每类食品之后并附有简便易行的快速检验方法。

《优劣食品感官判定法》一书内容丰富，通俗易懂，对优劣食品的感官判定方法介绍较全面，简便实用。说明作者具有丰富的工作经验和较广泛的食物卫生专业知识。本书是我国目前第一部食物感官判定知识书籍，非常适合于广大消费者，食物生产销售者及食物监督管理人员在判定鉴别食物时参考应用。

哈尔滨医科大学营养与食物卫生学教研室

崔鸿斌

# 目 录

## 第一部分 概 述

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 一、食品卫生质量感官判定的概念 .....    | 1  |
| 二、食品卫生质量感官判定的法律依据 .....  | 3  |
| 三、食品卫生质量感官判定法的原理 .....   | 4  |
| (一) 视觉与食品的色泽 .....       | 4  |
| (二) 嗅觉与食品的气味 .....       | 6  |
| (三) 味觉与食品的滋味 .....       | 8  |
| 四、食品卫生质量感官判定的基本方法 .....  | 8  |
| 五、食品卫生质量感官判定的原则与要求 ..... | 10 |
| 六、食品感官判定法适用的范围 .....     | 12 |
| 七、食品感官判定后的处理原则 .....     | 13 |

## 第二部分 动物性食品

|                      |    |
|----------------------|----|
| 一、肉及其制品 .....        | 15 |
| (一) 概况 .....         | 15 |
| (二) 肉及其制品的感官判定 ..... | 16 |
| 1. 鲜猪肉的感官判定 .....    | 16 |
| 2. 冻猪肉的感官判定 .....    | 18 |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 3. 正常与病死畜肉的感官判定 .....       | 19 |
| 4. 鲜牛、羊、兔肉的感官判定 .....       | 19 |
| 5. 鲜鸡肉的感官判定 .....           | 20 |
| 6. 健禽肉与死禽肉的感官判定 .....       | 22 |
| 7. 广式腊味的感官判定 ( 腊肠腊肉 ) ..... | 23 |
| 8. 火腿的感官判定 .....            | 23 |
| 9. 咸肉的感官判定 .....            | 24 |
| 10. 灌肠 ( 肚 ) 类的感官判定 .....   | 25 |
| 11. 烧烤肉品的感官判定 .....         | 27 |
| 12. 酱卤肉品的感官判定 .....         | 27 |
| 13. 板鸭的感官判定 .....           | 28 |
| ( 三 ) 肉及肉制品感官判定的卫生学意义 ..... | 29 |
| ( 四 ) 猪内脏的感官判定 .....        | 29 |
| 1. 猪肠的感官判定 .....            | 29 |
| 2. 猪肚的感官判定 .....            | 30 |
| 3. 猪肾的感官判定 .....            | 30 |
| 4. 猪心的感官判定 .....            | 30 |
| 5. 猪肺的感官判定 .....            | 31 |
| 6. 猪肝的感官判定 .....            | 31 |
| ( 五 ) 气味与滋味异常猪肉的感官判定 .....  | 32 |
| ( 六 ) 色泽异常猪肉的感官判定 .....     | 33 |
| ( 七 ) 病畜肉的判定与处理 .....       | 34 |
| 1. 人畜共患传染病 .....            | 35 |
| 2. 畜间传染病 .....              | 37 |
| 3. 畜间寄生虫病 .....             | 39 |
| ( 八 ) 肉品新鲜度的快速检验法 .....     | 39 |
| 1. PH值的检验方法 .....           | 39 |
| 2. 氨的简易检出法 .....            | 39 |
| 3. 硫化氢的检验方法 .....           | 40 |

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 4. 球蛋白沉淀试验 .....          | 40 |
| 二、乳及其制品 .....             | 41 |
| (一) 概况 .....              | 41 |
| (二) 乳及其制品的感官判定 .....      | 41 |
| 1. 鲜乳的感官判定 .....          | 41 |
| 2. 炼乳的感官判定 .....          | 42 |
| 3. 乳粉的感官判定 .....          | 44 |
| 4. 酸牛乳的感官判定 .....         | 46 |
| 5. 奶油的感官判定 .....          | 47 |
| 6. 硬质干酪的感官判定 .....        | 48 |
| (三) 乳及其制品感官判定的卫生学意义 ..... | 49 |
| (四) 影响乳及乳制品质量的因素 .....    | 50 |
| (五) 乳新鲜度及掺伪的快速检验 .....    | 52 |
| 1. 乳新鲜度的快速检验 .....        | 52 |
| 2. 乳品掺假的检验方法 .....        | 52 |
| 三、蛋及其制品 .....             | 54 |
| (一) 概况 .....              | 54 |
| (二) 蛋及其制品的感官判定 .....      | 55 |
| 1. 鲜蛋的感官判定 .....          | 55 |
| 2. 皮蛋的感官判定 .....          | 58 |
| 3. 咸蛋的感官判定 .....          | 60 |
| 4. 糟蛋的感官判定 .....          | 61 |
| 5. 蛋粉的感官判定 .....          | 62 |
| 6. 蛋白干的感官判定 .....         | 62 |
| 7. 冰蛋的感官判定 .....          | 63 |
| (三) 蛋及其制品感官判定的卫生学意义 ..... | 64 |
| (四) 蛋新鲜度的快速检验 .....       | 64 |
| 四、水产品及其制品 .....           | 65 |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| (一) 概况 .....                | 65 |
| (二) 水产品及其制品的感官判定 .....      | 65 |
| 1. 鲜鱼的感官判定 .....            | 65 |
| 2. 对虾的感官判定 .....            | 67 |
| 3. 海蟹的感官判定 .....            | 68 |
| 4. 河蟹的感官判定 .....            | 69 |
| 5. 煮贝肉的感官判定 .....           | 69 |
| 6. 足类的感官判定 .....            | 69 |
| 7. 咸鱼的感官判定 .....            | 70 |
| 8. 海蜇皮的感官判定 .....           | 70 |
| 9. 海蜇头的感官判定 .....           | 71 |
| 10. 虾油的感官判定 .....           | 71 |
| 11. 虾酱的感官判定 .....           | 72 |
| 12. 海参的感官判定 .....           | 72 |
| 13. 干鱼的感官判定 .....           | 72 |
| 14. 虾皮(熟虾皮)的感官判定 .....      | 73 |
| 15. 海带的感官判定 .....           | 73 |
| 16. 紫菜的感官判定 .....           | 73 |
| (三) 水产品及其制品感官判定的卫生学意义 ..... | 73 |
| (四) 水产品鲜度的快速检验 .....        | 74 |
| (五) 水产品鲜度水煮试验的感官判定 .....    | 75 |
| 五、蜂蜜 .....                  | 76 |
| (一) 概况 .....                | 76 |
| (二) 蜂蜜的感官判定 .....           | 77 |
| 1. 蜂蜜色泽的感官判定 .....          | 77 |
| 2. 蜂蜜组织状态的感官判定 .....        | 77 |
| 3. 蜂蜜气味的感官判定 .....          | 78 |
| 4. 蜂蜜滋味的感官判定 .....          | 78 |

|                           |    |
|---------------------------|----|
| (三) 蜂蜜感官判定的卫生学意义 .....    | 79 |
| (四) 影响蜂蜜卫生质量的因素 .....     | 79 |
| (五) 蜂蜜掺假掺伪的快速检验 .....     | 80 |
| 1. 蜂蜜中掺蔗糖的检验方法 .....      | 80 |
| 2. 蜂蜜中掺淀粉的检验方法 .....      | 80 |
| 3. 蜂蜜中掺饴糖的检验方法 .....      | 81 |
| 4. 蜂蜜中含羧甲基纤维素钠的检验方法 ..... | 81 |
| 5. 甘露蜜的判定方法 .....         | 81 |

### 第三部分 植物性食品

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 一、谷 类 .....            | 82  |
| (一) 概况 .....           | 82  |
| (二) 谷类的感官判定 .....      | 83  |
| 1. 稻谷的感官判定 .....       | 83  |
| 2. 小麦的感官判定 .....       | 85  |
| 3. 玉米的感官判定 .....       | 87  |
| 4. 高粱的感官判定 .....       | 88  |
| 5. 大米的感官判定 .....       | 90  |
| 6. 面粉的感官判定 .....       | 91  |
| (三) 谷类感官判定的卫生学意义 ..... | 93  |
| (四) 影响谷类卫生质量的因素 .....  | 93  |
| (五) 面粉掺伪的检验方法 .....    | 95  |
| 二、植物油料与油脂 .....        | 96  |
| (一) 概况 .....           | 96  |
| (二) 植物油料与油脂的感官判定 ..... | 97  |
| 1. 大豆的感官判定 .....       | 97  |
| 2. 花生的感官判定 .....       | 99  |
| 3. 芝麻的感官判定 .....       | 101 |

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 4. 油菜籽的感官判定           | 103 |
| 5. 大豆油的感官判定           | 105 |
| 6. 花生油的感官判定           | 109 |
| 7. 菜籽油的感官判定           | 111 |
| 8. 芝麻油的感官判定           | 113 |
| 9. 人造奶油的感官判定          | 115 |
| (三) 植物油料与油脂感官判定的卫生学意义 | 116 |
| (四) 影响植物油料与油脂卫生质量的因素  | 117 |
| (五) 植物油脂品种的辨别与掺假的检验方法 | 118 |
| 1. 植物油脂品种的辨别          | 118 |
| 2. 植物油脂掺假的检验方法        | 119 |
| 三、豆制品                 | 120 |
| (一) 概况                | 120 |
| (二) 豆制品的感官判定          | 121 |
| 1. 豆芽的感官判定            | 122 |
| 2. 豆浆的感官判定            | 123 |
| 3. 豆腐的感官判定            | 124 |
| 4. 豆腐干的感官判定           | 126 |
| 5. 豆腐泡的感官判定           | 127 |
| 6. 豆腐皮的感官判定           | 128 |
| 7. 腐竹的感官判定            | 129 |
| 8. 腐乳的感官判定            | 131 |
| 9. 面筋的感官判定            | 132 |
| 10. 湿粉皮、凉粉的感官判定       | 134 |
| 11. 粉丝、粉条的感官判定        | 135 |
| (三) 豆制品感官判定的卫生学意义     | 136 |
| (四) 影响豆制品质量的因素        | 137 |
| 四、果品                  | 138 |

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| (一) 概况 .....            | 138 |
| (二) 果品的感官判定 .....       | 139 |
| 1. 苹果的感官判定 .....        | 139 |
| 2. 柑桔的感官判定 .....        | 141 |
| 3. 葡萄的感官判定 .....        | 142 |
| 4. 西瓜生熟的感官判定 .....      | 142 |
| 5. 哈密瓜生熟的感官判定 .....     | 143 |
| (三) 鲜果品感官判定的卫生学意义 ..... | 143 |
| (四) 干果品的感官判定 .....      | 144 |
| 1. 葡萄干的感官判定 .....       | 144 |
| 2. 大枣的感官判定 .....        | 144 |
| 3. 桂圆的感官判定 .....        | 145 |
| 4. 柿饼的感官判定 .....        | 145 |
| 5. 核桃的感官判定 .....        | 145 |
| 6. 瓜子的感官判定 .....        | 145 |
| 7. 棉仁核桃与夹仁核桃的感官判定 ..... | 146 |
| (五) 干果品感官判定的卫生学意义 ..... | 146 |
| 五、蔬菜 .....              | 146 |
| (一) 概况 .....            | 146 |
| (二) 蔬菜的感官判定 .....       | 147 |
| (三) 蔬菜感官判定的卫生学意义 .....  | 148 |

## 第四部分 其他类食品

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 一、调味品 .....        | 149 |
| (一) 概况 .....       | 149 |
| (二) 调味品的感官判定 ..... | 150 |
| 1. 食盐的感官判定 .....   | 150 |
| 2. 酱油的感官判定 .....   | 151 |

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 3. 食醋的感官判定         | 152 |
| 4. 酱类食品的感官判定       | 154 |
| 5. 味精的感官判定         | 155 |
| 6. 辛辣料的感官判定        | 153 |
| (三) 调味品感官判定的卫生学意义  | 157 |
| (四) 影响调味品质量的因素     | 158 |
| (五) 调味品掺伪的快速检验     | 158 |
| 1. 食醋中掺加游离矿酸的检验方法  | 158 |
| 2. 味精中掺入石膏的检验方法    | 159 |
| 3. 花椒面中掺入淀粉的检验方法   | 159 |
| 二、酒类               | 159 |
| (一) 概况             | 159 |
| (二) 酒类的感官判定        | 160 |
| 1. 白酒的感官判定         | 160 |
| 2. 啤酒的感官判定         | 162 |
| 3. 黄酒的感官判定         | 165 |
| 4. 果酒的感官判定         | 166 |
| (三) 酒类感官判定的卫生学意义   | 168 |
| 三、罐头               | 168 |
| (一) 概况             | 168 |
| (二) 罐头的感官判定        | 169 |
| 1. 肉类罐头的感官判定       | 169 |
| 2. 水产类罐头的感官判定      | 171 |
| 3. 果蔬类罐头的感官判定      | 172 |
| (三) 罐头食品感官判定的卫生学意义 | 173 |
| (四) 影响罐头质量的因素      | 174 |
| 四、糕点               | 176 |
| (一) 概况             | 176 |

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| (二) 糕点的感官判定 .....       | 176 |
| 1. 蛋糕的感官判定 .....        | 177 |
| 2. 白皮糕点(酥皮类)的感官判定 ..... | 178 |
| 3. 核桃酥(混糖酥类)的感官判定 ..... | 178 |
| 4. 面包的感官判定 .....        | 180 |
| 5. 饼干的感官判定 .....        | 181 |
| (三) 糕点感官判定的卫生学意义 .....  | 182 |
| 五、糖与糖果 .....            | 183 |
| (一) 概况 .....            | 183 |
| (二) 糖果的感官判定 .....       | 184 |
| 1. 食糖的感官判定 .....        | 184 |
| 2. 糖果的感官判定 .....        | 187 |
| (三) 糖果感官判定的卫生学意义 .....  | 188 |
| (四) 影响糖与糖果质量的因素 .....   | 189 |
| 六、茶叶 .....              | 190 |
| (一) 概况 .....            | 190 |
| (二) 茶叶的感官判定 .....       | 191 |
| 1. 茶叶外形的感官判定 .....      | 191 |
| 2. 茶叶内质的感官判定 .....      | 193 |
| (三) 新茶与陈茶的感官判定 .....    | 195 |
| (四) 假茶与真茶的感官判定 .....    | 195 |
| 1. 茶叶外型判定 .....         | 196 |
| 2. 茶叶色泽判定 .....         | 196 |
| 3. 茶叶香味判定 .....         | 196 |
| (五) 茶叶感官判定的卫生学意义 .....  | 196 |
| (六) 影响茶叶质量的因素 .....     | 197 |
| 七、冷饮食品 .....            | 197 |
| (一) 概况 .....            | 197 |

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| (二) 冷饮食品的感官判定 .....      | 198 |
| 1. 汽水的感官判定 .....         | 198 |
| 2. 果汁的感官判定 .....         | 200 |
| 3. 不含汽饮料的感官判定 .....      | 202 |
| 4. 麦乳精的感官判定 .....        | 202 |
| 5. 植物晶和果味粉的感官判定 .....    | 204 |
| 6. 冰淇淋的感官判定 .....        | 205 |
| 7. 雪糕的感官判定 .....         | 207 |
| 8. 冰棍的感官判定 .....         | 208 |
| 9. 食用冰块感官判定 .....        | 210 |
| (三) 冷饮食品感官判定的卫生学意义 ..... | 211 |
| (四) 影响冷饮食品质量的因素 .....    | 212 |
| (五) 冷饮食品掺伪掺假的检验 .....    | 214 |
| 1. 真假果汁的检验方法 .....       | 214 |
| 2. “三精水”的检验 .....        | 214 |
| 参考文献 .....               | 215 |

# 第一部分 概 述

## 一、食品卫生质量感官判定的概念

人体的感觉器官主要有眼、鼻子、口腔（包括唇及舌头）和手。食品的感官判定就是凭借人体自身的这些感觉器官，通过用眼看，用鼻子嗅，用耳朵听，用口尝和手摸等方式，对食品的卫生质量进行综合性判定。感官判定系指在感官检查的基础上，对食品卫生质量的优劣程度给以客观的结论。因为它具有灵敏、简便、快速、易行，不需要任何复杂的仪器设备等优点，所以是对食品卫生质量检查鉴别的重要方法之一，也是常用的最为普遍的方法。在食品卫生标准中，第一项就是感官指标，可见熟悉和掌握食品感官判定的有关知识，不仅对食品专业人员、食品管理人员是非常必要的，对广大消费者在选购食品时也是非常必要的。

正因为食品卫生质量的感官判定是通过人的感觉器官来完成的，所以能否真实地客观地反映食品的实际质量，除了与人体感觉器官的健康程度有直接关系之外，还与人们客观认识的能力有着密切的关系，只有人体的感觉器官正常，对