

刘喜江 © 主编

# 黑心食品

## 完全揭秘手册

消费者不可不知的85种黑心食品



中华工商联合出版社  
CHINA INDUSTRY-COMMERCE ASSOCIATION PRESS

# 黑心食品完全揭秘手册

——消费者不可不知的 85 种黑心食品

主编：刘喜江

编委：周 敏 吕志明 张 忠 陈庆范  
姜 颖 孙丽梅 高玉春 刘喜涛  
张春侠 豆树林

中华工商联合出版社

责任编辑：傅德华 胡小英

封面设计：耀午书装

### 图书在版编目 (CIP) 数据

黑心食品完全揭秘手册：消费者不可不知的 85 种黑心食品/  
刘喜江主编. —北京：中华工商联合出版社，2006. 5

ISBN 7-80193-386-9

I. 黑… II. 刘… III. 食品—假冒伪劣产品—基本知识  
IV. F768. 2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 038111 号

**中华工商联合出版社** 出版、发行

北京东城区东直门外新中街 11 号

邮编：100027 电话：64153909

网址：www. gslcbs. cn

北京卫顺印刷厂印刷

新华书店总经销

---

880 × 1230 毫米 1/32 印张 8.25 145 千字

2006 年 5 月第 1 版 2006 年 5 月第 1 次印刷

ISBN 7-80193-386-9/Z · 114

定 价：19.80 元

## 前言

民以食为天。人生在世，谁也离不开吃，离不开喝。然而如今的食品安全与卫生问题却是触目惊心：食物中毒事件屡屡发生，不是夺去一条条鲜活的生命，就是给人们留下可怕的后遗症；一些铅含量、激素含量超标的小食品和肉类，使一些儿童慢性铅中毒，发育早熟，过度肥胖，严重影响他们的身心健康。人们经常食用添加致癌化学制剂所制造的食品，无疑等于慢性自杀。癌症发病率的升高及各种绝症向低龄化人群的蔓延，在很大程度上就是黑心食品所带来的恶果。

难怪有人发出了我们还能吃什么的慨叹：大米有毒，霉变、用矿物油抛光的大米现身市场；油有毒，下水道污水炼油、工业用油冒充食用油；盐有毒，工业用盐冒充食用盐，亚硝酸盐要人命；水有毒，劣质有毒的瓶装、桶装饮用水混入市场；米粉有毒，福尔马林保鲜，吊白块增白；蟾鱼有毒，避孕药养大的蟾鱼令人无从辨认；肉有毒，瘦肉精在恭候食客。这些绝非危言耸听，君不见，近年来，有关害人食品的报道不断见诸报端，让人看了不免胆战心惊。在 2003 年，仅以卫生部

## 前言

统计的重大食物中毒事件来看，全国重大食物中毒的报告起数比上年增加了一倍，几乎每天毒死一人。如考虑漏报因素，专家估计，我国每年食物中毒超过 20 万人，“问题食品”平均每天毒倒国人达 500 人以上。值得注意的是，食物中毒致死者有八成以上是消费者“引狼入室”。统计显示，在家庭发生的食物中毒致死者，占总死亡人数的 83.5%，而且还有继续上升的趋势，这不能不引起人们的警惕。

一些不法商家故意不加限制地使用化学制剂或采用不规范的加工工艺及不合格的加工场地制造食品。为了满足消费者追求美食和自身的金钱欲望，他们无所顾忌地使用化学添加剂，甚至使用甲醛、双氧水、工业碱等有害化学品为食品进行“毒化美容”。这些行为的存在，使食品安全问题几乎成为社会管理的死角、难以根治的顽症。在亲友同庆的喜宴上，在把酒言欢的公务宴席中，频频发生的食物中毒事件令“中招”者恼怒不已，令大宴宾客者哭笑不得。

食品卫生与安全直接关系到千家万户，面对这样的尴尬，我们的管理部门能放任自流吗？我们的消费者能无动于衷，继续忍受下去吗？事不关己，高高挂起，最终的结果只能是害人害己。编写本书的目的是通过一个个触目惊心的实例，来唤起全社会的警醒，动员各方面力量，加大打击害人食品的力度，使之没有藏身之处。更重要的是，由于目前我国国情限制，要使食品安全问

## 前言

题规范有序，尚需时日，作为我们每一个消费者来说，绝不能完全依赖于社会，平日要多关注这方面的事情，提高防范意识和识别能力，自觉远离害人食品，维护自己和家人的身体健康。笔者相信，本书会给您一个惊人的觉悟和帮助，成为您和家人身体健康的高参和得力助手。

编者

2006 年 5 月

# 目录

## 前言

### 第一章 主食类

1. 形形色色的有毒大米 ..... 003
2. 染色大米好看不好吃 ..... 006
3. 染色的黑米 ..... 009
4. 染色的小米 ..... 011
5. 劣质速冻饺子 ..... 013
6. 毒馒头 ..... 015
7. 加料面粉的“美丽外衣” ..... 017
8. 劣质挂面 ..... 020
9. 方便面里的是是非非 ..... 022

### 第二章 蔬菜、油类

10. 中毒的干菜、干果 ..... 027
11. 用硫磺和工业盐保鲜的竹笋 ..... 029
12. 黑绿黑绿的“毒”韭菜 ..... 031

## 目录

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 13. 有毒的皮冻 .....     | 035 |
| 14. 做假的“毒”粉丝 .....  | 037 |
| 15. “毒”黄花菜 .....    | 041 |
| 16. 问题腌菜 .....      | 044 |
| 17. 劣质的芝麻油 .....    | 048 |
| 18. 油条的不安全因素 .....  | 051 |
| 19. 艳丽的反季节蔬果 .....  | 055 |
| 20. 有毒的蘑菇 .....     | 059 |
| 21. 有毒的木耳 .....     | 062 |
| 22. 泔水油是这样炼成的 ..... | 065 |

### 第三章 饮料、酒类

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 23. 加入甲醇的白酒 .....      | 071 |
| 24. 糖精水加色素做成的葡萄酒 ..... | 074 |
| 25. 勾兑饮料 .....         | 077 |
| 26. 不合格的酸奶 .....       | 080 |
| 27. 假啤酒 .....          | 084 |
| 28. 劣质矿泉水 .....        | 087 |

### 第四章 生、熟肉类

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 29. 死猪肉做成的“鲜”肉松 ..... | 093 |
| 30. “涂脂抹粉”的肉干肉脯 ..... | 095 |
| 31. 令人作呕的血豆腐 .....    | 098 |
| 32. 有毒的“美味”腊肉 .....   | 100 |



|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 33. 死鸡变烧鸡 .....       | 103 |
| 34. 可怕的“瘦肉精” .....    | 106 |
| 35. 毒狗肉吃不得 .....      | 109 |
| 36. 灌个水饱的牛肉 .....     | 112 |
| 37. 死鸡死鸭炮制的致癌凤爪 ..... | 114 |
| 38. 这样的牛蹄筋能吃吗 .....   | 117 |
| 39. 特殊“工艺”加工的火腿 ..... | 118 |

## 第五章 小食品类

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 40. 可燃烧的饼干 .....     | 123 |
| 41. 果冻中的添加剂 .....    | 125 |
| 42. 冒牌的水果罐头 .....    | 127 |
| 43. 催命奶粉 .....       | 129 |
| 44. 蛋糕油不宜多用 .....    | 133 |
| 45. 蜜饯里的秘密 .....     | 136 |
| 46. 名牌糖果的克隆品 .....   | 138 |
| 47. 可怕的散装劣质小食品 ..... | 141 |
| 48. 穿矿物油外衣的油瓜子 ..... | 144 |
| 49. 屡禁不止的黑心月饼 .....  | 147 |
| 50. 循环使用的“新馅” .....  | 150 |

## 第六章 海产品类

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 51. 避孕药催生的黄鳝 .....   | 157 |
| 52. “百毒”浸泡的红肉虾 ..... | 159 |

# 目录

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 53. 敌敌畏咸鱼的制作 .....    | 162 |
| 54. 恶臭黄喉变脸成佳肴 .....   | 164 |
| 55. 食用激素长大的甲鱼 .....   | 167 |
| 56. 毒虾害人 .....        | 169 |
| 57. 毒海带 .....         | 172 |
| 58. 不鲜的鱼虾成了冷冻食品 ..... | 175 |

## 第七章 豆制品、蛋类

|                   |     |
|-------------------|-----|
| 59. 劣质“黑豆腐” ..... | 179 |
| 60. 劣质红心鸡蛋 .....  | 182 |
| 61. 腐竹的炮制 .....   | 187 |
| 62. “速成”豆芽 .....  | 189 |

## 第八章 调味品类

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 63. 劣质麻酱 .....       | 195 |
| 64. 致癌花生酱 .....      | 197 |
| 65. 毒白糖 .....        | 199 |
| 66. 毒红糖 .....        | 201 |
| 67. 假蜂蜜 .....        | 203 |
| 68. 问题醋 .....        | 206 |
| 69. 勾兑的劣质黄酒 .....    | 208 |
| 70. 劣质藕粉 .....       | 210 |
| 71. 掺假的花椒面 .....     | 212 |
| 72. 千人涮的“红油老汤” ..... | 213 |

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 73. 掺假的味精 .....                  | 216 |
| 74. 毛发水做成的酱油 .....               | 218 |
| 75. 硝盐 + 明矾 + 盐 + 辣椒 = 辣酱? ..... | 221 |
| 76. 鸡味不足的鸡精 .....                | 223 |
| 77. 劣质胡椒粉 .....                  | 225 |
| 78. 石蜡做的火锅底料 .....               | 227 |

## 第九章 水果类

|                     |     |
|---------------------|-----|
| 79. 假洋鬼子石蜡橙 .....   | 231 |
| 80. 洗衣粉漂白问题桃子 ..... | 233 |
| 81. 催熟的西瓜 .....     | 236 |
| 82. 褪皮核桃 .....      | 238 |
| 83. 有毒的桂圆 .....     | 240 |
| 84. 硫酸保鲜的荔枝 .....   | 242 |
| 85. 催熟的西红柿 .....    | 245 |

## 附:

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| I. 小心有害塑料做成的食品袋 .....      | 247 |
| II. 遭遇黑心食品要采取正确的投诉办法 ..... | 249 |

|          |     |
|----------|-----|
| 后记 ..... | 252 |
|----------|-----|



## 第1章

# 主食类

形形色色的有毒大米  
染色大米好看不好吃  
染色的黑米  
染色的小米  
劣质速冻饺子  
毒馒头  
加料面粉的“美丽外衣”  
劣质挂面  
方便面里的是是非非



## 1. 形形色色的有毒大米

对于市场造假、贩假事件，我们似乎已见怪不怪了。就像“毒大米”，如果不是中毒事件暴露，这些大米还会源源不断地出现在市场上。“毒大米”的发现已有几年。那么今后的情况会怎样呢？

掺有大量工业用油的毒大米：此类大米系不法分子用陈旧米掺入矿物油等工业用油，增加大米光泽后出售的。这些工业用油中含有多种有毒物质，人食用后会出现急性中毒、严重腹泻、昏迷等症状。

掺有白色塑料粒的大米：据工商部门介绍，由于塑料粒重量轻，估计造假者不是想通过掺塑料粒增加重量从而谋利。但这种大米煮熟后，塑料的熔化能使米饭产生晶莹透亮感。因此工商部门分析，估计造假者在大米里掺杂塑料粒是为了提高米饭观感，从而提高大米档次。

致癌的“绿色”大米：目前市场上销售的绿色大米有少量是天然培育的，大多数是人工合成的。每加工10吨“绿大米”，兑入食用酒精8公斤、竹精8公斤、果绿50克、甜蜜素100克。而这些加工后的大米经水泡过后，再进行搅拌，不到一分钟，绿色就会褪尽，变回白米的本来模样。

**消费警示：**

有关专家提醒消费者，辨别掺假大米要一看二摸三嗅。从观感上看大米成色如何，用手摸大米是否有油腻的感觉，闻一下有没有大米的自然香味。还有一种最简便的方法，把少许米放进水里，漂油花的就是掺有工业用油的有毒大米。

**食品知识****如何识别大米的质量？**

**优质大米：**呈清白色或精白色，具有光泽，呈半透明状；大小均匀，坚实丰满，粒面光滑、完整，很少有碎米、爆腰（米粒上有裂纹）、腹白（米粒上乳白色不透明部分叫腹白，是由于稻谷未成熟，淀粉排列疏松，糊精较多缺乏蛋白质）；无虫，不含杂质。具有正常的米香，且滋味微甜，无其他异味。

**次质大米：**呈白色或微淡黄色，透明度差或不透明；米粒大小不均，饱满程度差，碎米较多，有爆腰和腹白粒，粒面发毛、生虫、有杂质；无味或微有异味。

**劣质大米：**霉变的米粒色泽差，表面呈绿色、黄色、灰褐色、黑色等；有结块、发霉现象，表面可见霉菌丝，组织疏松；有霉变气味、酸臭味、腐败味及其他异味。



## 2. 染色大米好看不好吃

国家制定的大米质量标准和卫生标准中，都不允许在大米加工中加入任何添加剂。近年来，不法商人为了追求高额利润，将大米着上黄色、绿色等颜色，标上“胡萝卜素”大米、“竹香”大米等诱人的名称，售价也在每500克3~5元不等。而本色大米的售价都在1元上下。不法商人加工的有色大米中，有不少用的是合成的色素，过量食用会对人体产生不良影响。消费者在购买时，请慎重选购有色大米。据报载，某地执法人员对一些所谓“竹香米”、“胡萝卜素米”送检发现：绿油油的“竹香米”是由柠檬黄和亮蓝等人工色素染制而成，每公斤大米中色素含量分别达到了0.08克和0.03克。含大剂量人工色素的食品被人们（尤其是儿童）长期食用，无疑会造成潜在危害；“胡萝卜素米”的检验结果更让人感到惊讶，这种“胡萝卜素米”的色素检验呈阳性，说明色素存在，但是，却检验不出是人工合成色素还是天然色素，由于色谱检验不出来，检验人员认为不排除是染料的可能，如果确是由染料染成，那便是毒米，食用后会严重危及人体健康乃至生命安全。