

食品质量 感官鉴别 知识问答

傅德成 张洪明 主编

中国标准出版社



食品质量感官鉴别知识问答

傅澍成 张洪明 主编

中国标准出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品质量感官鉴别知识问答/傅德成,张洪明主编.
北京:中国标准出版社,2001

ISBN 7-5066-2400-1

I. 食… II. ①傅… ②张… III. 食品感官评价—
基本知识—问答 N. TS207.3-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 05601 号

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

开本 850×1168 1/32 印张 13 $\frac{1}{8}$ 字数 354 千字

2001 年 7 月第一版 2001 年 7 月第一次印刷

*

印数 1—3 000 定价 31.00 元

*

科 目 566—346

《食品质量感官鉴别知识问答》

编 委 会

主 编 傅德成 张洪明

副主编 那本学 史天明 李守斌

张 礼 张志栋 倪 然

编写人员 (以姓氏笔画为序)

王 振 史天明 那本学 吕彩云

张 礼 李守斌 张克义 邱如心

张志栋 张洪明 李 晖 杨克心

郭志丽 徐俊祥 倪 然 傅德成

审 校 崔鸿斌

前

言

食品,是人类赖以生存和发展的最基本、最重要的物质条件之一。食品质量的优劣与人民群众的身体健康甚至生命安全密切相关,同时它也是社会文明程度高低的重要标志之一。食品质量的好坏,首先表现在感官性状的变化上,因此可以凭借感官手段对食品质量进行鉴别和评价。食品质量感官鉴别一般不需要实验室、药品、工具和仪器,方法简便易行,尤其是在公众的日常生活中需对食品进行质量判定时,更加适用和行之有效。有些食品在轻微劣变时,精密仪器难以检出,但通过人体的感觉器官却可以敏锐地判断出来,所以食品质量感官鉴别又有极高的灵敏度,它是各种理化和微生物手段所不能代替的。

本书以问答形式详述了近 300 余种动物性、植物性和其他类食品质量感官鉴别方法,以食品的色泽、外观形态、滋味、气味等感官指标作为鉴别的特征和依据,将每种食品按良质、次质、劣质分为三个类别,对不同品质的食品的消费原则、处理

方法以及造成劣变的影响因素等分别做了介绍,并将部分食品在国家标准和行业标准中的“感官指标”条目收集在附录中,以备读者对照和参考。为了帮助广大消费者更好地识假、打假,依法保护自身权益,书中还分别介绍了一些常见、重要食品的真伪辨别方面的知识,供读者参阅。本书不仅对食品质量监督执法人员有较高的实用价值,而且对加强食品生产、经营企业的自身管理、提高群众对食品质量的鉴别能力也颇有益处,特别是对经常选购和食用各类食品的广大消费者具有指导作用。

在本书编写过程中,曾得到从事食品卫生和食品生产、检验工作多年的戴寅、王茂起、刘志诚、崔鸿斌、李冠儒、钟玉春、张金诚、刘厚志等诸多教授、专家的悉心指导和热情帮助,在此一并深致谢意。

编 者

2001 年 1 月

目 录

第一部分 概 述

1. 人类从事各种活动的能量来源是什么?	3
2. 食品的质量与生命安全有何关系?	3
3. 食品质量的感官鉴别是指什么?	3
4. 应用感官手段来鉴别食品的质量有何意义?	3
5. 怎样才能准确地进行食品质量的感官鉴别?	4
6. 当食品发生轻微变化时凭感受器官能否发现?	4
7. 食品质量感官鉴别是否还需借助理化和微生物 仪器检验?	4
8. 食品质量感官鉴别是否被广泛应用,有何场所要求?	5
9. 食品质量感官鉴别有何优点?	5
10. 食品质量感官鉴别有何法律依据?	5
11. 依据食品质量感官鉴别有何法律依据?	6
12. 食品色泽的原理与视觉在鉴别中有何意义?	6
13. 食品的气味与嗅觉在鉴别中有何意义?	8
14. 食品的滋味与味觉在鉴别中有何意义?	9
15. 食品质量感官鉴别的基本方法有哪些?	9
16. 食品质量视觉鉴别方法应注意哪些方面?	10
17. 食品质量嗅觉鉴别方法应注意哪些方面?	10
18. 食品质量味觉鉴别方法应注意哪些方面?	10
19. 食品质量触觉鉴别方法应注意哪些方面?	11
20. 食品质量感官鉴别适用范围有哪些?	11
21. 食品质量感官鉴别应遵循哪些原则?	12
22. 鉴别后的食品其食用与处理原则有哪些?	13
23. 食品质量感官鉴别常用的一般术语及其含义有哪些?	14

24. 粮食质量感官鉴别常用术语及其含义有哪些？	16
25. 食用油脂质量感官鉴别常用术语及其含义有哪些？	16
26. 食糖质量感官鉴别常用术语及其含义有哪些？	17
27. 调味品质量感官鉴别常用术语及其含义有哪些？	17
28. 肉类、水产食品质量感官鉴别常用术语及其含义 有哪些？	18
29. 蛋、乳及乳制品质量感官鉴别常用术语及其含义 有哪些？	18
30. 饮料、糕点类食品质量感官鉴别常用术语及其含义 有哪些？	20

第二部分 畜禽肉及其肉制品

31. 畜禽肉感官鉴别要点有哪些？	23
32. 怎样鉴别鲜猪肉的质量？	23
33. 怎样鉴别冻猪肉的质量？	24
34. 怎样鉴别鲜牛肉的质量？	25
35. 怎样鉴别冻牛肉的质量？	26
36. 怎样鉴别鲜羊肉的质量？	26
37. 怎样鉴别冻羊肉的质量？	27
38. 怎样鉴别鲜兔肉的质量？	28
39. 怎样鉴别冻兔肉的质量？	29
40. 怎样鉴别鲜马肉的质量？	30
41. 怎样鉴别鲜驴肉的质量？	30
42. 牛肉、马肉、驴肉与骡肉的简易鉴别方法有哪些？	31
43. 怎样鉴别绵羊肉与山羊肉的质量？	31
44. 怎样鉴别老畜肉与幼畜肉的质量？	32
45. 怎样鉴别公、母猪肉的质量？	32
46. 怎样鉴别注水猪肉的质量？	32
47. 怎样鉴别注水牛肉的质量？	33
48. 猪肉发粘的简易鉴别方法有哪些？	33

49. 猪板油发绿的简易鉴别方法有哪些?	34
50. 怎样鉴别冻猪肉发霉变质?	34
51. 怎样鉴别 PSE 猪肉?	34
52. 怎样鉴别米猪肉(囊虫病猪肉)?	35
53. 怎样鉴别有淋巴结的病死猪肉?	35
54. 怎样鉴别硼砂猪肉?	35
55. 怎样鉴别瘟疫病猪肉?	36
56. 怎样鉴别炭疽病猪肉?	36
57. 怎样鉴别丹毒病猪肉?	36
58. 怎样鉴别黄脂猪肉与黄胆猪肉?	37
59. 怎样鉴别陈旧猪肉与腐败猪肉?	37
60. 怎样鉴别色泽异常猪肉?	38
61. 怎样鉴别气味与滋味异常猪肉?	39
62. 怎样鉴别健康畜肉和病死畜肉?	40
63. 肉品为何会出现腐败变质?	41
64. 腐败变质的肉品对人体有何影响?	41
65. 影响肉品腐败变质的因素有哪些?	41
66. 肉品长期存放应采取哪些方法?	42
67. 肉类制品的感官鉴别要点有哪些?	43
68. 怎样鉴别广式腊味(腊肠、腊肉)的质量?	43
69. 怎样鉴别火腿的质量?	44
70. 火腿等级标准有哪些?	44
71. 怎样鉴别中式火腿与西式火腿的质量?	45
72. 怎样鉴别咸肉的质量?	45
73. 怎样鉴别烧烤肉的质量?	46
74. 怎样鉴别灌肠(肚)的质量?	46
75. 怎样鉴别酱卤熟肉品的质量?	47
76. 怎样鉴别鲜光鸡的质量?	47
77. 怎样鉴别冻光鸡的质量?	48
78. 怎样鉴别健康鸡与病鸡?	49

79. 怎样鉴别烧鸡的质量?	50
80. 怎样鉴别鲜光鸭的质量?	50
81. 怎样鉴别板鸭的质量?	51
82. 怎样鉴别健禽肉与死禽肉?	51
83. 怎样鉴别塞肫、灌水家禽?	52
84. 畜禽肉及其肉制品的感官鉴别与食用原则有哪些?	52
85. 肉品新鲜度的快速检验方法有哪些?	53
86. pH 值的检验方法有哪些?	53
87. 氨的简易检出法有哪些?	53
88. 硫化氢检验方法有哪些?	54
89. 球蛋白沉淀试验有哪些?	54
90. 猪内脏质量感官鉴别与食用原则有哪些?	54
91. 怎样鉴别猪心的质量?	54
92. 怎样鉴别猪肝的质量?	55
93. 怎样鉴别猪肾的质量?	55
94. 怎样鉴别猪肚的质量?	56
95. 怎样鉴别猪肠的质量?	56
96. 怎样鉴别猪肺的质量?	56

第三部分 蛋及蛋制品

97. 蛋及蛋制品的感官鉴别要点有哪些?	59
98. 怎样鉴别鲜蛋的质量?	59
99. 鲜蛋分为哪些等级?	61
100. 鲜蛋有何特点,为什么有几怕?	62
101. 次劣蛋产生的原因有哪些?	63
102. 机械损伤是怎样引起的? 都包括哪些?	63
103. 蛋的自身变化是怎样引起的? 包括哪些?	64
104. 蛋的热伤变化是怎样引起的? 包括哪些?	65
105. 被微生物污染的蛋是何因? 能否食用?	65
106. 防止产生次蛋有哪些方法?	66

107. 鲜蛋包装对蛋品质量有何影响?	66
108. 鲜蛋保管对蛋品质量有何影响?	67
109. 鲜蛋的运输对蛋品质量有何影响?	67
110. 鲜蛋的销售对蛋品质量有何影响?	68
111. 怎样鉴别霉蛋?	68
112. 怎样鉴别皮蛋(松花蛋)的质量?	68
113. 怎样鉴别咸蛋的质量?	69
114. 怎样鉴别糟蛋的质量?	70
115. 怎样鉴别蛋粉的质量?	70
116. 怎样鉴别蛋白干的质量?	71
117. 怎样鉴别冰蛋的质量?	71
118. 蛋及蛋制品的感官鉴别与食用原则有哪些?	72

第四部分 乳及乳制品

119. 乳及乳制品的感官鉴别要点有哪些?	75
120. 怎样鉴别鲜乳的质量?	75
121. 怎样鉴别炼乳的质量?	76
122. 怎样鉴别奶粉的质量?	76
123. 怎样鉴别酸牛奶的质量?	78
124. 怎样鉴别奶油的质量?	78
125. 怎样鉴别硬质干酪的质量?	79
126. 怎样鉴别袋装与瓶装牛奶?	80
127. 怎样鉴别酥油茶的质量?	81
128. 怎样鉴别奶茶与牛奶红茶?	81
129. 怎样鉴别真假奶粉?	82
130. 全脂奶粉与脱脂奶粉有何区别?	83
131. 怎样鉴别炼乳与奶粉?	83
132. 怎样鉴别牛奶与羊奶?	84
133. 怎样鉴别酸牛奶与变酸牛奶?	84
134. 原料乳卫生状况对乳及乳制品质量有何影响?	85

135. 微生物污染对乳及乳制品质量有何影响?	85
136. 保存条件对乳及乳制品质量有何影响?	86
137. 乳新鲜度及掺伪掺杂的快速检验法有哪些?	86
138. 乳新鲜度的快速检验有哪些?	87
139. 乳中掺伪掺杂的检验方法有哪些?	87
140. 乳及乳制品的感官鉴别与食用原则是什么?	89

第五部分 水产品及水产制品

141. 水产品及水产制品的感官鉴别要点是什么?	95
142. 怎样鉴别鲜鱼的质量?	95
143. 怎样鉴别冻鱼的质量?	96
144. 怎样鉴别咸鱼的质量?	97
145. 怎样鉴别干鱼的质量?	97
146. 怎样鉴别黄鱼的质量?	98
147. 怎样鉴别带鱼的质量?	98
148. 怎样鉴别鲳鱼的质量?	99
149. 怎样鉴别鲚鱼的质量?	99
150. 怎样鉴别鲈鱼的质量?	100
151. 怎样鉴别鲱鱼的质量?	100
152. 怎样鉴别鳊鱼的质量?	101
153. 怎样鉴别池鱼的质量?	101
154. 怎样鉴别对虾的质量?	101
155. 怎样鉴别青虾的质量?	102
156. 怎样鉴别虾油的质量?	102
157. 怎样鉴别虾酱的质量?	103
158. 怎样鉴别海蟹的质量?	103
159. 怎样鉴别河蟹的质量?	103
160. 怎样鉴别河蚌的质量?	104
161. 怎样鉴别牡蛎的质量?	104
162. 怎样鉴别蚶子的质量?	104

163. 怎样鉴别花蛤的质量?	105
164. 怎样鉴别煮贝肉的质量?	105
165. 怎样鉴别足类的质量?	105
166. 怎样鉴别鱿鱼与乌贼鱼?	106
167. 怎样鉴别海蜇头的质量?	106
168. 怎样鉴别海蜇皮的质量?	106
169. 怎样鉴别患有病症的鱼?	107
170. 怎样鉴别毒死鱼?	108
171. 怎样鉴别被污染的鱼?	108
172. 河豚鱼哪个部位含有毒素?	109
173. 鲐鱼哪个部位含有毒素?	109
174. 鲛鱼哪个部位含有毒素?	109
175. 池鱼哪个部位含有毒素?	109
176. 鲶鱼哪个部位含有毒素?	109
177. 鲢鱼哪个部位含有毒素?	110
178. 湟鱼哪个部位含有毒素?	110
179. 河鳗哪个部位含有毒素?	110
180. 黄鳝为什么要吃活的?	110
181. 死甲鱼为什么不能吃?	110
182. 水产品鲜度水煮实验后的感官鉴别有哪些?	111
183. 水产品鲜度的快速检验法有哪些?	111
184. 怎样鉴别海带的质量?	112
185. 怎样鉴别鱼翅的质量?	113
186. 怎样鉴别燕窝的质量?	113
187. 怎样鉴别干贝的质量?	113
188. 怎样鉴别鲍鱼干的质量?	113
189. 怎样鉴别鱿鱼干的质量?	114
190. 怎样鉴别干海米的质量?	114
191. 怎样鉴别淡菜的质量?	114
192. 怎样鉴别鱼肚的质量?	115

193. 怎样鉴别鱼皮的质量?	115
194. 怎样鉴别蛭子的质量?	115
195. 海味干制品有时色泽发生赤变是何因素?	116
196. 海味干制品有时发生变味是何原因?	116
197. 海味干制品存放中防霉变应采取哪些方法?	117
198. 水产品水产制品的感官鉴别与食用原则是什么?	117

第六部分 蜂蜜

199. 蜂蜜的感官鉴别要点有哪些?	121
200. 怎样鉴别蜂蜜的色泽?	121
201. 怎样鉴别蜂蜜的组织状态?	121
202. 怎样鉴别蜂蜜的气味?	122
203. 怎样鉴别蜂蜜的滋味?	122
204. 怎样鉴别不同品种的蜂蜜?	122
205. 怎样鉴别蜂蜜的真假?	124
206. 怎样鉴别有毒的蜂蜜?	124
207. 怎样鉴别蜂王浆的真假?	124
208. 怎样鉴别蜂蜜掺入了水?	125
209. 怎样鉴别蜂蜜掺入蔗糖?	125
210. 怎样鉴别蜂蜜掺入淀粉?	125
211. 怎样鉴别蜂蜜掺入羧甲基纤维素钠?	126
212. 怎样鉴别蜂蜜掺入雷公藤碱?	126
213. 怎样鉴别蜂蜜掺入尿素?	127
214. 怎样鉴别蜂蜜掺入甘露蜜?	127
215. 微生物污染对蜂蜜质量有何影响?	127
216. 有毒植物花粉对蜂蜜质量有何影响?	128
217. 罐装蜂蜜的容器对蜂蜜有何影响?	128
218. 蜂蜜的感官鉴别与食用原则有哪些?	128

第七部分 谷 类

219. 谷类的感官鉴别要点有哪些？	131
220. 怎样鉴别稻谷的质量？	131
221. 怎样鉴别早米与晚米？	132
222. 大米质量分几级？各有何质量特征？	132
223. 怎样鉴别米粉的质量？	133
224. 怎样鉴别小米的质量？	133
225. 怎样鉴别小麦的质量？	134
226. 怎样鉴别面粉的质量？	135
227. 怎样鉴别面筋的质量？	136
228. 怎样鉴别玉米的质量？	136
229. 怎样鉴别高粱的质量？	137
230. 影响谷类质量的因素有哪些？	138
231. 微生物污染对谷类质量有何影响？	138
232. 温度、湿度、氧气对谷类质量有何影响？	138
233. 虫害对谷类质量有何影响？	139
234. 怎样鉴别小米被染色？	139
235. 怎样鉴别糯米中掺有大米？	140
236. 怎样鉴别糯米面中掺有大米面？	140
237. 怎样鉴别好米中掺有霉变米？	141
238. 怎样鉴别小麦粉中掺有滑石粉？	142
239. 谷类感官鉴别与食用原则有哪些？	143

第八部分 植物油料与油脂

240. 植物油料与油脂感官鉴别要点有哪些？	147
241. 怎样鉴别大豆的质量？	147
242. 怎样鉴别花生的质量？	148
243. 怎样鉴别芝麻的质量？	149
244. 怎样鉴别油菜籽的质量？	150

245. 怎样鉴别食用植物油的质量?	152
246. 怎样鉴别花生油的质量?	153
247. 花生油有何特点?	154
248. 怎样鉴别豆油的质量?	154
249. 豆油有何特点?	157
250. 怎样鉴别菜籽油的质量?	158
251. 菜籽油有何特点?	159
252. 怎样鉴别芝麻油的质量?	159
253. 芝麻油有何特点?	161
254. 怎样鉴别棉籽油的质量?	161
255. 怎样鉴别玉米油?	162
256. 玉米油有何特点?	162
257. 怎样鉴别米糠油的质量?	163
258. 米糠油有何特点?	163
259. 怎样鉴别葵花油的质量?	163
260. 葵花油有何特点?	164
261. 怎样鉴别人造奶油的质量?	164
262. 植物油和动物油有何区别?	165
263. 怎样鉴别芝麻油的真伪?	166
264. 怎样鉴别豆油的真伪?	167
265. 怎样鉴别食用油中掺入棉籽油?	167
266. 怎样鉴别食用油中掺入矿物油?	168
267. 怎样鉴别食用油中掺入盐水?	168
268. 怎样鉴别食用油中掺入米汤?	169
269. 怎样鉴别食用油中掺入蓖麻油?	170
270. 怎样鉴别食用油中掺入桐油?	170
271. 怎样鉴别植物油脂的品种?	171
272. 湿度因素对油料与油脂质量有何影响?	172
273. 温度、光线因素对油料与油脂质量有何影响?	172
274. 植物油原料对油脂质量有何影响?	172

275. 加工因素对油脂质量的影响?	172
276. 植物油料与油脂的感官鉴别与食用原则有哪些?	173

第九部分 豆制品及筋粉品

277. 豆制品的感官鉴别要点有哪些?	177
278. 怎样鉴别豆芽的质量?	177
279. 怎样鉴别豆浆的质量?	178
280. 怎样鉴别豆腐的质量?	179
281. 怎样鉴别豆腐干的质量?	180
282. 怎样鉴别豆腐泡的质量?	181
283. 怎样鉴别豆腐皮的质量?	182
284. 怎样鉴别腐竹的质量?	182
285. 怎样鉴别腐乳的质量?	183
286. 怎样鉴别面筋的质量?	184
287. 怎样鉴别淀粉的质量?	185
288. 怎样鉴别湿粉皮、凉粉的质量?	186
289. 怎样鉴别粉丝、粉条的质量?	187
290. 怎样鉴别粉条中掺假?	188
291. 怎样鉴别真假藕粉?	188
292. 怎样鉴别鲜藕的质量?	189
293. 原料对豆制品质量有何影响?	189
294. 微生物污染对豆制品质量有何影响?	190
295. 温度因素对豆制品质量有何影响?	190
296. 豆及豆制品的感官鉴别与食用原则有哪些?	190

第十部分 果 品

297. 果品的感官鉴别要点有哪些?	195
298. 怎样鉴别苹果的质量?	195
299. 怎样鉴别梨的质量?	196
300. 怎样鉴别柑橘的质量?	196