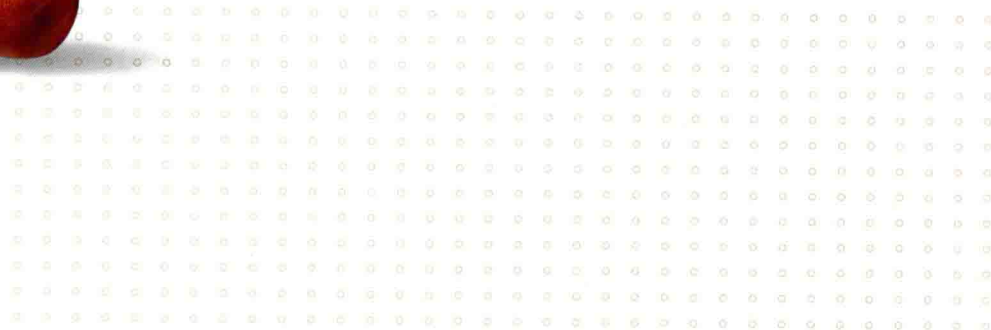
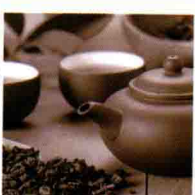




高海生 等编著

假冒伪劣食品 感官鉴别

JIAMAO WEILIE SHIPIN
GANGUAN JIANBIE



化学工业出版社

高海生 等编著

假冒伪劣食品 感官鉴别



化学工业出版社

· 北京 ·

本书作者总结了多年来从事食品质量快速鉴别检验工作的经验和科研成果,收集了部分新的实用技术资料,系统介绍了成品粮、面粉与面粉制品、大豆与豆制品、淀粉与淀粉制品、糕点、食用植物油等粮油类食品,肉与肉制品、蛋与蛋制品、乳与乳制品、水产类食品,白酒、果酒、黄酒、啤酒等酒类食品,罐头饮料类食品,糖与糖果制品,多种调味品,蜂蜜、茶叶等常见土特产食品及各种卷烟的质量优劣及其掺假的感官鉴别检验。

本书不仅对广大消费者具有一定的帮助和指导作用,对食品质量监督执法人员、市场服务及工商管理人员有较高的实用价值,同时也对食品生产、经营企业的自身管理颇有益处,并可用作大专院校及职业院校相关专业师生的参考书。

图书在版编目(CIP)数据

假冒伪劣食品感官鉴别/高海生等编著. —北京:
化学工业出版社, 2015. 7
ISBN 978-7-122-24081-1

I. ①假… II. ①高… III. ①食品感官评价
IV. ①TS207. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 111273 号

责任编辑: 张彦

装帧设计: 关飞

责任校对: 宋玮

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印装: 三河市延风印装有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张 16 字数 434 千字 2015 年 8 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 39.00 元

版权所有 违者必究

前言

“民以食为天，食以安为先”，食品安全是关乎国计民生的大事。近年来，无论是国内还是国外，食品安全问题无疑已成为社会公众极其关注的热点话题。如何选择安全健康的食品，确保“舌尖”上的安全，成为广大消费者关注的焦点。

随着市场经济的日益繁荣，食品的种类、品种越来越多，质量越来越好，但是也有一些不法商贩为赚大钱，鱼目混珠，弄虚作假，以次充优，以假乱真，制造和出售假冒伪劣食品，消费者仍然随时都有上当受骗的可能。

随着人们生活水平的不断提高，选购优质的食品，鉴别食品质量的优劣，已经成为众多消费者追求的饮食原则。居家过日子，进门七件事，“柴、米、油、盐、酱、醋、茶”。粮油及其制品，是一日三餐的必需品；由于饲养饲喂方法不一样，肉类、蛋品、乳品、鱼类水产品及其加工品，更是花色品种繁多，产品各异；各种酒类、罐头饮料类食品，已经进入千家万户的餐桌，更成为人们各种节日、聚会、宴会以及接待亲朋好友的饮品。调味品、各地的土特产食品更是改善家庭生活、提高生活质量不可缺少的东西，但是这类食品质量的优劣您又了解多少呢？

食品质量的优劣和掺假行为，一直是令广大消费者、市场服务及工商管理人员头痛的一件事，为了使其能够对市场上的食品迅速、简便地做出是否掺假的结论，可以凭借感官方法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，可现场判断，并马上得出结论，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也难以检出，但通过人体的感觉器官却可以敏锐地判断出来，所以食品感官鉴别又有极高的灵敏度。

为了帮助广大消费者更好地识假、打假，与假冒伪劣食品作斗争，提高消费者识假鉴劣的能力，加强自我保护的意识，我们在查阅大量资料、给食品科学专业学生开设选修课“假冒伪劣食品快速鉴别检验”的基础上，编写了本书。

本书在文字方面力求简明扼要、通俗易懂、突出要点，使广大读者便于理解和掌握。同时，也希望通过本书能给您一双“慧眼”，对食品进行更好的挑选和优劣鉴别。本书不仅对经常选购和食用各类食品的广大消费者具有一定的帮助和指导作

用，能提高群众对食品质量的鉴别能力，对食品质量监督执法人员、市场服务及工商管理人员有较高的实用价值，同时也对食品生产企业、经营企业的自身管理颇有益处。

在本书的编撰过程中，赵春明、张翠婷、王爱云、石友荣、刘桂智、许高升、郑春颖、马俊云、杨静、恃朋宝、王振、李健、刘燕、母华敏、杨艳萍、付春宇、贾艳茹、马腾、马梦晴等老师参加了编写和资料整理工作。同时，作者参阅了大量的书报杂志、相关网站及有关部门的法规文件，从中吸取了大量可借鉴的资料，特此致谢和致歉。

由于编者水平所限，加之本书涉及内容较多，难免有不足之处，恳切希望广大读者批评指正。

编者
2015.6

目 录

第一章 粮油及粮油制品质量优劣及掺假的感官鉴别 /1

第一节 成品粮质量优劣的感官鉴别	1
一、小麦质量优劣的感官鉴别	1
二、玉米质量优劣的感官鉴别	2
三、高粱质量优劣的感官鉴别	2
四、稻谷质量优劣的感官鉴别	3
五、糯性稻谷和非糯性稻谷的感官鉴别	3
六、大米质量优劣的感官鉴别	4
七、大米新鲜程度的感官鉴别	4
八、霉变米的感官鉴别	4
九、发水大米的感官鉴别	5
十、糯米中掺大米的感官鉴别	5
十一、大米中掺入砂粉及滑石粉的感官鉴别	6
十二、大米中掺白石的感官鉴别	6
十三、大米含水分高低的感官鉴别	6
十四、“有毒大米”的感官鉴别	6
十五、粳米冒充好稻米的感官鉴别	7
十六、染色小米的感官鉴别	7
十七、陈小米冒充新小米的感官鉴别	7
十八、真假黑米的感官鉴别	7
十九、陈化粮及其食用原则	8
二十、面粉质量优劣的感官鉴别	8
第二节 植物油料质量优劣的感官鉴别	9
一、大豆质量优劣的感官鉴别	9
二、花生质量优劣的感官鉴别	10
三、芝麻质量优劣的感官鉴别	11
四、油菜籽质量优劣的感官鉴别	12
第三节 食用植物油质量优劣的感官鉴别	13
一、豆油质量优劣的感官鉴别	13

二、花生油质量优劣的感官鉴别	15
三、菜籽油质量优劣的感官鉴别	16
四、芝麻油质量优劣的感官鉴别	17
五、伪劣香油的感官鉴别	18
六、毛油和精炼油的比较鉴别	18
七、棉籽油质量优劣的感官鉴别	19
八、玉米油质量优劣的感官鉴别	19
九、米糠油质量优劣的感官鉴别	19
十、葵花籽油质量优劣的感官鉴别	20
十一、橄榄油质量优劣的感官鉴别	20
十二、地沟油的感官鉴别	21
第四节 粮油粗制品质量优劣的感官鉴别	22
一、挂面质量优劣的感官鉴别	22
二、方便面质量优劣的感官鉴别	22
三、豆芽质量优劣的感官鉴别	22
四、豆腐质量优劣的感官鉴别	23
五、豆腐皮质量优劣的感官鉴别	24
六、豆腐泡质量优劣的感官鉴别	24
七、豆浆质量优劣的感官鉴别	25
八、豆腐干质量优劣的感官鉴别	26
九、腐竹质量优劣的感官鉴别	26
十、豆筋（面筋）质量优劣的感官鉴别	27
十一、红腐乳质量优劣的感官鉴别	28
十二、青腐乳质量优劣的感官鉴别	28
十三、白腐乳质量优劣的感官鉴别	28
十四、素鸡豆腐质量优劣的感官鉴别	29
十五、油炸豆腐制品质量优劣的感官鉴别	29
十六、大豆粉质量优劣的感官鉴别	29
十七、大豆组织蛋白质量优劣的感官鉴别	29
十八、大豆粉或豆制品中掺入玉米粉的感官鉴别	29
十九、大豆豆腐与豆饼（粕）豆腐的感官鉴别	30
二十、绿豆粉卷掺假的感官鉴别	30
二十一、用化肥浸泡生产豆芽的感官鉴别	31
二十二、淀粉糖类制品质量优劣的感官鉴别	31
二十三、湿粉皮、凉粉质量优劣的感官鉴别	33
二十四、掺假淀粉的感官鉴别	33
二十五、粉丝（条）质量优劣的感官鉴别	34
二十六、粉丝（条）中掺入塑料的感官鉴别	35
二十七、红薯淀粉中掺入红薯干细粉的感官鉴别	35

二十八、掺假藕粉的感官鉴别	35
二十九、龙口粉丝（粉条）的感官鉴别	36
第五节 粮油精制品（糕点类食品）质量优劣的感官鉴别	37
一、蛋糕质量优劣的感官鉴别	37
二、饼干质量优劣的感官鉴别	38
三、酥皮质量优劣的感官鉴别	40
四、核桃酥质量优劣的感官鉴别	41
五、月饼质量优劣的感官鉴别	41
六、面包质量优劣的感官鉴别	42
七、油炸类糕点食品质量优劣的感官鉴别	43
八、西式糕点质量优劣的感官鉴别	44
九、变质糕点的感官鉴别	46

第二章 肉与肉制品质量优劣的感官鉴别 / 48

第一节 肉品新鲜度的感官鉴别	48
一、鲜猪肉的感官鉴别	48
二、鲜牛肉的感官鉴别	49
三、鲜羊肉的感官鉴别	49
四、鲜马肉的感官鉴别	50
五、鲜驴肉的感官鉴别	50
六、鲜兔肉的感官鉴别	50
七、鲜鸡肉的感官鉴别	51
八、鲜光鸭肉的感官鉴别	51
九、什么是冷却排酸肉？	52
十、如何辨别冷却排酸肉？	52
十一、肉品新鲜度的 pH 值检测法	53
第二节 冻肉质量优劣的感官鉴别	53
一、冻猪肉的感官鉴别	53
二、冻猪肉发霉变质的感官鉴别	54
三、冻牛、羊肉的感官鉴别	54
四、冻兔肉的感官鉴别	55
五、冻禽肉的感官鉴别	55
第三节 注水肉、掺假肉的感官鉴别	56
一、注水畜肉的感官鉴别	56
二、注水家禽的感官鉴别	56
三、注水牛肉的感官鉴别	56
四、牛、羊肉老嫩的感官鉴别	56
五、牛肉中掺马肉的感官鉴别	56

六、山羊肉与绵羊肉的感官鉴别	57
第四节 异常猪肉的感官鉴别	57
一、米猪（囊虫病猪）及米猪肉的感官鉴别	57
二、老母猪肉的感官鉴别	57
三、公猪肉及晚阉割猪肉的感官鉴别	58
四、健康畜肉与病死、毒死畜肉的感官鉴别	59
五、猪下腩与板油的感官鉴别	60
六、硼砂肉的感官识别	60
七、陈旧猪肉与腐败猪肉的感官鉴别	60
八、气味与滋味异常猪肉的感官鉴别	60
九、饲喂“瘦肉精”猪肉的感官鉴别	61
第五节 异常禽肉的鉴别检验	61
一、健康禽肉与病死、毒死禽肉的感官鉴别	61
二、嫩鸡与老鸡、健康鸡与病鸡的感官鉴别	62
三、野禽肉的感官鉴别	62
四、塞肫家禽的感官鉴别	62
第六节 猪内脏、猪下水质量优劣的感官鉴别	63
一、猪肝质量优劣的感官鉴别	63
二、猪腰子（猪肾）质量优劣的感官鉴别	63
三、猪肚质量优劣的感官鉴别	63
四、猪肠质量优劣的感官鉴别	63
五、猪心质量优劣的感官鉴别	63
六、猪肺质量优劣的感官鉴别	64
七、猪蹄质量优劣的感官鉴别	64
八、碱发肚的感官鉴别	64
第七节 病猪肉的感官鉴别	64
一、瘟猪肉的感官鉴别	64
二、炭疽病猪肉的感官鉴别	65
三、丹毒病猪肉的感官鉴别	65
四、黄脂猪肉的感官鉴别	65
五、黄疸猪肉的感官鉴别	66
六、红膘和红皮猪肉的感官鉴别	66
七、白肌病猪肉的感官鉴别	66
第八节 肉类检疫（验）	66
一、怎样区分肉类是否经过检疫（验）	66
二、肉类检疫章的识别检验	67
第九节 常见肉制品质量优劣的感官鉴别	67
一、广式腊肉的感官鉴别	67
二、咸猪肉的感官鉴别	67

三、火腿的感官鉴别 68

四、中式火腿与西式火腿的感官鉴别 68

五、板鸭的感官鉴别 68

六、香肠、香肚的感官鉴别 69

七、腊肠的感官鉴别 70

八、灌肠质量优劣的感官鉴别 70

九、肉肠质量优劣的感官鉴别 70

十、病鸡制作烧鸡的感官鉴别 70

十一、熟肉制品的感官鉴别 71

十二、烧烤肉、叉烧肉质量优劣的感官鉴别 71

十三、肉燕质量优劣的感官鉴别 71

十四、蹄筋质量优劣的感官鉴别 71

十五、肉松质量优劣的感官鉴别 72

第三章 蛋与蛋制品质量优劣的感官鉴别 / 73

一、禽蛋质量优劣的感官检验 73

二、蛋品新鲜度的感官鉴别 75

三、孵鸡淘汰蛋的感官鉴别 75

四、鸡蛋存放天数的感官鉴别 76

五、白皮鸡蛋冒充红皮鸡蛋的感官鉴别 76

六、松花蛋（皮蛋）质量优劣的感官鉴别 76

七、松花蛋（皮蛋）是否含铅的感官鉴别 77

八、咸蛋质量优劣的感官鉴别 77

九、糟蛋质量优劣的感官鉴别 78

十、冰蛋质量优劣的感官鉴别 78

十一、蛋粉制品质量优劣的感官鉴别 78

十二、蛋白干制品质量优劣的感官鉴别 79

第四章 乳与乳制品质量优劣及其掺假的感官鉴别 / 80

第一节 鲜牛乳质量优劣的感官鉴别 80

一、鲜牛乳质量优劣的感官鉴别 80

二、牛乳新鲜度的感官鉴别 81

三、消毒鲜牛乳质量优劣的感官鉴别 81

四、原汁鲜牛乳的感官鉴别 82

五、袋装鲜牛乳的感官鉴别 82

六、牛乳掺水的感官鉴别 82

七、纯牛奶与含乳饮料的感官鉴别 82

第二节 乳制品质量优劣的感官鉴别 83

一、奶粉质量优劣的感官鉴别 83

二、炼乳质量优劣的感官鉴别 84

三、甜炼乳质量优劣的感官鉴别 84

四、淡炼乳质量优劣的感官鉴别 85

五、酸牛乳质量优劣的感官鉴别 85

六、奶油质量优劣的感官鉴别 85

七、瓶装稀奶油质量优劣的感官鉴别 86

八、干酪质量优劣的感官鉴别 86

九、酥油茶质量优劣的感官鉴别 87

十、真假奶粉的感官鉴别 87

十一、羊奶粉质量优劣的感官鉴别 87

第五章 水产类食品的挑选及掺假的感官鉴别 / 89

第一节 鱼类食品的感官鉴别 89

一、鱼类新鲜度的感官鉴别 89

二、带鱼新鲜度的感官鉴别 90

三、白鲢鱼和大头鱼的感官鉴别 90

四、银鱼质量优劣的感官鉴别 91

五、大黄鱼和小黄鱼的感官鉴别 91

六、青鱼和草鱼的感官鉴别 91

七、鲤鱼、鲫鱼的感官鉴别 92

八、江河鱼、湖塘鱼的感官鉴别 92

九、胖头鱼、白鲢鱼的感官鉴别 92

十、左口鱼（比目鱼）新鲜度的感官鉴别 92

十一、鲤鱼质量优劣的感官鉴别 92

十二、黄花鱼质量优劣的感官鉴别 93

十三、鲈鱼质量优劣的感官鉴别 93

十四、鲚鱼质量优劣的感官鉴别 93

十五、鲢鱼质量优劣的感官鉴别 94

十六、鲱鱼质量优劣的感官鉴别 94

十七、湟鱼质量优劣的感官鉴别 94

十八、池鱼质量优劣的感官鉴别 95

十九、冻鱼质量优劣的感官鉴别 95

二十、咸鱼质量优劣的感官鉴别 95

二十一、干鱼质量优劣的感官鉴别 95

二十二、污染鱼的感官鉴别 96

二十三、农药毒死鱼的感官鉴别 96

二十四、患有病症鱼的感官鉴别	97
第二节 虾类食品的挑选与感官鉴别	97
一、虾新鲜度的感官鉴别	97
二、淡水虾的感官鉴别	98
三、虾的质量优劣与雌雄鉴别	98
四、鲜虾仁质量优劣的感官鉴别	98
五、虾米质量优劣的感官鉴别	98
六、虾皮质量优劣的感官鉴别	99
七、对虾质量优劣的感官鉴别	99
八、龙虾的质量优劣与雌雄鉴别	99
九、螯虾（小龙虾）质量优劣的感官鉴别	99
十、皮皮虾的雌雄鉴别	100
十一、对虾等级的感官鉴别	100
十二、河虾等级的感官鉴别	100
十三、养殖海虾与捕捞海虾的感官鉴别	101
第三节 蟹类食品的挑选与感官鉴别	101
一、螃蟹新鲜度的感官鉴别	101
二、海蟹的感官鉴别	101
三、河（湖）蟹的感官鉴别	101
四、梭子蟹的感官鉴别	102
五、大闸蟹的感官鉴别	102
六、蟹肉与人造蟹肉的感官鉴别	102
第四节 其他水产类食品的感官鉴别	103
一、鱿鱼质量优劣的感官鉴别	103
二、墨鱼质量优劣的感官鉴别	103
三、章鱼质量优劣的感官鉴别	103
四、海参的感官鉴别	103
五、劣质海参的感官鉴别	104
六、鲍鱼质量优劣的感官鉴别	104
七、活贝和死贝的感官鉴别	105
八、牡蛎新鲜度的感官鉴别	105
九、海蜇皮、海蜇头的挑选	105
十、“二矾”和“三矾”海蜇的感官鉴别	105
十一、人造海蜇与天然海蜇的感官鉴别	106
十二、新鲜甲鱼的感官鉴别	106
十三、龟、鳖的区别及鳖的雌雄鉴别	106
十四、河豚的感官鉴别	107
十五、牛蛙和青蛙的感官鉴别	107
十六、蜗牛质量优劣的感官鉴别	107

第五节 水产类加工品的感官鉴别 108

一、鱿鱼干、墨鱼干质量优劣的感官鉴别 108

二、鲍鱼干、章鱼干质量优劣的感官鉴别 108

三、对虾干、干贝质量优劣的感官鉴别 109

四、鱼翅质量优劣的感官鉴别 109

五、水发鱼丸质量优劣的感官鉴别 109

六、油炸鱼丸质量优劣的感官鉴别 110

七、虾酱掺假的感官鉴别 110

八、紫菜质量优劣的感官鉴别 110

九、海带质量优劣的感官鉴别 110

第六章 酒类食品质量优劣及掺假的感官鉴别 / 112

第一节 白酒感官鉴别基本知识 112

一、白酒感官质量特征 112

二、十二种不同香型白酒及其有代表性的国优名酒简介 116

三、白酒香型的发展历史及过程 117

四、白酒感官品评的意义及特点 121

第二节 假酒外包装的感官鉴别 123

一、商标鉴别法 123

二、包装装潢鉴别法 123

三、其他特征鉴别 123

第三节 市场上常见名优白酒的真假鉴别 124

一、真假洋酒的感官鉴别 124

二、真假贵州茅台酒的感官鉴别 124

三、真假五粮液酒的感官鉴别 126

四、真假剑南春酒的感官鉴别 127

五、真假郎酒的感官鉴别 128

六、真假汾酒的感官鉴别 128

七、真假竹叶青酒的感官鉴别 129

八、真假红星牌二锅头酒的感官鉴别 129

第四节 果酒质量优劣的感官鉴别 129

一、果酒感官鉴别的基本方法 130

二、真假干红葡萄酒的感官鉴别 130

三、红酒和干红酒的区别 130

四、法国葡萄酒的等级与酒标标识 131

五、法国葡萄酒的真假感官鉴别 131

六、原瓶进口法国葡萄酒的感官鉴别 132

七、真假拉菲葡萄酒的感官鉴别 133

八、白兰地酒质量优劣的感官鉴别	134
第五节 米酒质量优劣的感官鉴别	134
一、绍兴黄酒质量优劣的感官鉴别	134
二、米酒质量优劣的感官鉴别	135
第六节 啤酒质量优劣的感官鉴别	135
一、啤酒质量感官鉴别的基本方法	135
二、影响啤酒质量的因素	137
三、啤酒质量优劣的感官鉴别	137
四、啤酒中对水的感官鉴别	138
五、真假山东青岛啤酒的感官鉴别	138
六、真假青岛纯生啤酒的感官鉴别	138
七、真假广东蓝带啤酒的感官鉴别	139
八、真假雪花啤酒的感官鉴别	139
第七节 饮酒误区、饮酒中毒与处理措施	139
一、饮用葡萄酒的十大误区	139
二、饮用假酒中毒后的简单处理措施	142

第七章 罐头饮料类食品质量优劣的感官鉴别 / 143

第一节 罐头类食品质量优劣的感官鉴别	143
一、罐头的感官鉴别要点	143
二、肉类罐头质量优劣的感官鉴别	144
三、水产类罐头质量优劣的感官鉴别	144
四、果蔬类罐头质量优劣的感官鉴别	145
五、罐头胀罐原因及食用原则	146
六、罐头败坏原因及食用原则	146
七、变质罐头的感官鉴别	147
八、罐头挑选与生产日期鉴别	147
九、玻璃瓶罐头质量优劣的感官鉴别	148
十、水果罐头“甜过头”，小心甜味剂超标	148
十一、罐头食品感官鉴别后的食用原则	149
第二节 饮料类食品质量优劣的感官鉴别	149
一、饮料类食品的感官鉴别要点	149
二、碳酸饮料——汽水质量优劣的感官鉴别	150
三、果汁质量优劣的感官鉴别	151
四、矿泉水质量优劣的感官鉴别	152
五、豆奶质量优劣的感官鉴别	152
六、麦乳精质量优劣的感官鉴别	153
七、菊花精质量优劣的感官鉴别	153

八、植物品和果味粉质量优劣的感官鉴别	154
九、咖啡质量优劣的感官鉴别	154
十、速溶咖啡质量优劣的感官鉴别	155
十一、可可粉质量优劣的感官鉴别	155
十二、块型饮料质量优劣的感官鉴别	156
十三、冰淇淋质量优劣的感官鉴别	156
十四、雪糕质量优劣的感官鉴别	157
十五、冰棍（棒冰）质量优劣的感官鉴别	158

第八章 糖与糖果制品质量优劣的感官鉴别 / 159

一、糖与糖果的感官鉴别要点	159
二、白糖质量优劣的感官鉴别	159
三、红糖质量优劣的感官鉴别	160
四、绵白糖和白砂糖的区别	160
五、红糖与白糖的区别	161
六、冰糖质量优劣的感官鉴别	161
七、饴糖质量优劣的感官鉴别	161
八、糖果的品种及质量鉴别	161
九、巧克力质量优劣的感官鉴别	163
十、高粱饴质量优劣的感官鉴别	164
十一、糖葫芦质量优劣的感官鉴别	164
十二、糖葫芦中掺色素的感官鉴别	164

第九章 调味品质量优劣及其掺假的感官鉴别 / 165

一、花椒粒质量优劣的感官鉴别	165
二、花椒及其混伪品的感官鉴别	165
三、花椒粉掺假的感官鉴别	166
四、胡椒粒质量优劣的感官鉴别	166
五、胡椒粉掺假的感官鉴别	167
六、辣椒粉掺假的感官鉴别	167
七、姜粉掺假的感官鉴别	167
八、芥末粉掺假的感官鉴别	168
九、真假大料（八角茴香）的感官鉴别	168
十、辛辣料质量优劣的感官鉴别	169
十一、味精掺假的感官鉴别	169
十二、食醋质量优劣的感官鉴别	170
十三、酱油质量优劣的感官鉴别	171

十四、瓶装酱油质量优劣的感官鉴别 172

十五、配制酱油的感官鉴别 172

十六、生抽、老抽和头抽的感官鉴别 172

十七、食盐质量优劣的感官鉴别 173

十八、食盐与亚硝酸钠的感官识别 173

十九、食盐与农用盐的感官识别 174

二十、食用盐与工业用盐的感官识别 174

二十一、真假碘盐的感官鉴别 175

二十二、芝麻酱质量优劣的感官鉴别 176

二十三、小茴香与混伪品——苜蓿子的感官鉴别 176

二十四、小茴香与混伪品——藏茴香的感官鉴别 177

二十五、草果与伪混品——草豆蔻的感官鉴别 177

二十六、肉桂（桂皮）的品质鉴别 178

二十七、虾油品质的感官鉴别 179

二十八、虾酱品质的感官鉴别 180

二十九、酱类食品质量优劣的感官鉴别 180

三十、鸡精质量优劣的感官鉴别 181

三十一、火锅底料常见的质量问题分析 182

第十章 蜂蜜质量优劣及掺假的感官鉴别 / 183

一、蜂蜜质量优劣的感官鉴别 183

二、几种常见蜂蜜的感官鉴别 184

三、蜂蜜掺水的感官鉴别 185

四、蜂蜜中掺糖的感官鉴别 185

五、蜂蜜中掺食盐的感官鉴别 185

六、蜂蜜中掺米汤、糊精及其他淀粉类物质的感官鉴别 185

七、蜂蜜中掺入增稠剂——羧甲基纤维素钠的感官鉴别 185

八、蜂蜜中掺入尿素的感官鉴别 185

九、真假蜂蜜的感官鉴别 186

十、真假蜂王浆的感官鉴别 186

十一、有毒蜂蜜的感官鉴别 186

第十一章 茶叶质量优劣及掺假的感官鉴别 / 187

一、茶叶质量的感官鉴别要点 187

二、茶叶的品种简介 187

三、识别茶叶的代号 188

四、识别茶叶的标准代码 188

五、茶叶外观质量优劣的感官鉴别	189
六、茶叶内在品质的感官鉴别	190
七、新茶与陈茶的感官鉴别	191
八、真茶与假茶的感官鉴别	191
九、花茶质量优劣的感官鉴别	191
十、红茶质量优劣的感官鉴别	192
十一、绿茶质量优劣的感官鉴别	193
十二、乌龙茶质量优劣的感官鉴别	193
十三、白茶质量优劣的感官鉴别	194
十四、紧压茶质量优劣的感官鉴别	195
十五、碧螺春茶质量优劣的感官鉴别	195
十六、西湖龙井茶质量优劣的感官鉴别	196
十七、黄山毛峰质量优劣的感官鉴别	198
十八、信阳毛尖质量优劣的感官鉴别	198
十九、安溪铁观音茶质量优劣的感官鉴别	199
二十、“太平猴魁”茶的选购	200
二十一、普洱茶品质优劣的感官鉴别	202
二十二、乌龙茶的选购	204
二十三、苦丁茶常识及其质量优劣的感官鉴别	204
二十四、茶叶本身特性及其对产品质量的影响	207

第十二章 其他食品质量优劣及掺假的感官鉴别 / 209

一、蚕蛹质量优劣的感官鉴别	209
二、燕窝质量优劣的感官鉴别	209
三、真假燕窝的感官鉴别	209
四、真假荸荠粉的感官鉴别	211
五、真假发菜的感官鉴别	211
六、正宗贡菜的感官鉴别	212
七、榨菜质量优劣的感官鉴别	213
八、黑木耳质量优劣的感官鉴别	213
九、真假黑木耳的感官鉴别	214
十、银耳质量优劣的感官鉴别	215
十一、黄花菜质量优劣的感官鉴别	215
十二、真假元宵的感官鉴别	216
十三、东北人参（野山参）的感官鉴别	217
十四、真假阿胶的感官鉴别	218
十五、进口食品真假的感官鉴别	220