



食·品·安·全·快·速·鉴·别·易·学·通

调味品、蜂蜜 及土特产品 的 快速鉴别

TIAOWEIPIN FENGMI JI TUTECHANPIN
DE KUAISU JIANBIE

朱宝昌 高海生 等编著



化学工业出版社

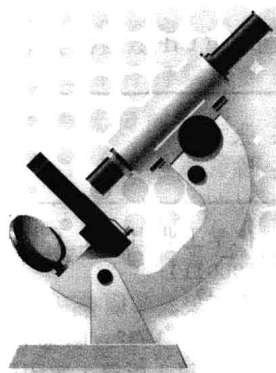


食·品·安·全·快·速·鉴·别·易·学·通

调味品、蜂蜜 及土特产品的 快速鉴别

TIAOWEIPIN FENGMI JI TUTECHANPIN
DE KUAISU JIANBIE

朱宝昌 高海生 等编著



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书作者总结了多年来从事调味品、蜂蜜及土特产品快速鉴别检验工作的经验和科研成果,并收集了部分新的实用技术资料,系统介绍了各种调味品、蜂蜜、常见土特产食品质量优劣及其掺假的快速鉴别检验,详细介绍了茶叶和各种卷烟的质量优劣及其掺假的快速鉴别检验。以感官鉴别为主,附带有简单、实用、可操作性强的理化检验。

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,同时也对食品生产企业、经营企业的自身管理颇有益处

图书在版编目(CIP)数据

调味品、蜂蜜及土特产品的快速鉴别/朱宝昌,高海生等编著
—北京:化学工业出版社,2012.10
(食品安全快速鉴别易学通)
ISBN 978-7-122-15245-9

I. 调… II. ①朱…②高… III. ①调味品-食品检验②峰产
品-食品检验③土特产品-食品检验 IV. ①TS264②S896.8

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第208538号

责任编辑:张彦
责任校对:陈静

文字编辑:李瑾
装帧设计:史利平

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:大厂聚鑫印刷有限责任公司

850mm×1168mm 1/32 印张7 字数168千字

2013年1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:26.00元

版权所有 违者必究

食品是人类赖以生存和繁衍的物质基础，也是社会进步和文化发展的物质基础，所以自古以来，就有“民以食为天”的说法。随着社会经济的改革和深化，市场经济蓬勃发展、日益繁荣，食品的种类、品种越来越多，质量也越来越好，但同时也出现了食品安全方面的新问题。

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。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，制造和出售掺假食品；有的甚至不顾人们的健康和生命安全，向食品中掺入有毒、有害乃至危及生命的非法添加物，来掩盖食品的本质，改变劣质食品的外观。不断发生的食品安全事件，使人们疑虑：“今天我们吃的食品还安全吗？”；媒体对各种食品安全事件持续的新闻曝光，使大家迷茫：“我们还能吃什么？”；频频流传的那些五花八门的制造假冒伪劣食品的伎俩，使公众困惑：“防不胜防啊，叫我们怎么防范呢？”……是的，不少人饱食后却为饮食安全而恐慌不已，在琳琅满目的食品超市前伸出了一双双犹豫的手……。国家虽然三令五申打假治假，不断开展了“质量万里行”、“消费者权益日”等活动，但是，假冒伪劣食品仍然随处可见，制假售假现象仍然屡禁不止，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；随着人们生活水平的提高，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，然而，酒类食品的质量，特别是高档酒的真假，令人担忧；蔬菜和水果是我们日常生活中不可或缺的食物，其品种繁多，产地各异，选购的诀窍也就不同。如何更好地保藏，购买时如何挑选，是每个消费者都遇到的问题；人类生存在一个复杂的环境中，与千千万万种植物、动物、微生物共存于地球这个生命之舟，如果您误食了有毒的蘑菇，或者进食了不洁净的食物，就会发生食物中毒。那么，在我们日常生活中究竟有什么“毒物”在充当“杀手”，危害我们的健康呢？更有些利欲熏心的不法商贩，不顾消费者的健康，用非食用色素给食品染色，给不新鲜的鱼鳃着色，把馒头漂白，把豆制品染黄……这样的食品您敢吃吗？

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，可借助简单的药品和玻璃器皿，准确地进行测定，为执法监督人员、市场服务及工商管理人员所接受。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，在化学工业出版社的领导和编辑的大力支持下，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《食品安全快速鉴别易学通》这套丛书，全书共有五个分册，分别是《粮油制品的快速鉴别》、《肉、蛋、乳制品及水产品的快速鉴别》、《酒类、罐头、饮料及水果蔬菜的快速鉴别》、《调味品、蜂蜜及土特产品的快速鉴别》和《食品安全保障、食品添加剂常识》。按照食品的大概类别，分别介绍了一些常见食品质量优劣的鉴别、真伪辨别、食品掺假的快速鉴别检验，家庭食品保藏常识，常见食物中毒及预防措施等内容。如果本书能让读者在解决这些问题方面有所获益的话，那么就是作者创作本书的最大愿望了。

本套丛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，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。

本丛书由高海生组织编写，王爱云；朱宝昌、赵春明、许高升、王振、李健、张翠婷、孙世卫、石瑞珍、刘燕、母华敏、杨艳萍、刘俊杰、魏玉梅、闫志利、付春宇、贾艳茹、马腾、张东风、石友荣、刘桂智、郑春颖、马俊云、杨静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，但由于数量较大，无法一一列在参考文献中，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，难免有缺点和不足出现，恳切希望广大读者批评指正。

编 者

2012 年 10 月 15 日

一、调味品质量优劣及掺假的快速鉴别检验

1

（一）花椒质量优劣及花椒粉掺假的快速鉴别检验 / 1

1. 花椒粒质量优劣的鉴别检验 / 1
2. 花椒及其混伪品的鉴别检验 / 2
3. 花椒粉掺假的快速鉴别检验 / 3

（二）胡椒质量优劣及胡椒粉掺假的快速鉴别检验 / 4

1. 胡椒粒质量优劣的鉴别检验 / 4
2. 胡椒粉掺假的快速鉴别检验 / 4

（三）辣椒干质量优劣及辣椒粉掺假的快速鉴别检验 / 5

1. 辣椒干的分级 / 5
2. 辣椒粉掺假的快速鉴别检验 / 7

（四）姜粉掺假的快速鉴别检验 / 8

1. 感官检验 / 8
2. 显微镜检验 / 8

（五）芥末粉掺假的快速鉴别检验 / 9

1. 外包装鉴别 / 9
2. 色香味鉴别 / 9
3. 淘洗鉴别 / 10

（六）真假大料（八角茴香）的鉴别检验 / 10

（七）辛辣料质量优劣的鉴别检验 / 13

（八）味精掺假的快速鉴别检验 / 13

1. 感官检验 / 14
2. pH 值测定法 / 14
3. 味精中掺入食盐的检验 / 15
4. 味精中掺入醋酸盐的检验 / 15
5. 味精中掺入磷酸盐的检验 / 16
6. 味精中掺入碳酸盐或碳酸氢盐的检验 / 16
7. 味精中掺入硫酸盐的检验 / 17
8. 味精中掺入硼酸盐的检验 / 17
9. 味精中掺入淀粉粒的检验 / 17
10. 味精中掺入蔗糖的检验 / 18
11. 味精中掺入铵盐的检验 / 18
12. 味精中掺入石膏粉的检验 / 19

（九）食醋掺假的快速鉴别检验 / 22

1. 食醋的分类 / 22
2. 食醋在烹饪中的作用 / 25
3. 食醋与其他调味料之间的相互影响 / 25
4. 烹饪常用的食醋简介 / 26
5. 食醋质量的感官鉴别检验 / 28
6. 如何选购优质食醋 / 29
7. 食醋中掺入游离矿酸的检验 / 30
8. 酿造醋和人工合成醋的鉴别检验 / 31
9. 怎样选购山西老陈醋 / 32
10. 怎样选购镇江香醋 / 34
11. 教你几招选购浙江玫瑰米醋 / 35
12. 水果醋及其功效 / 37
13. 喝水果醋的最佳时段 / 38

（十）酱油掺假的快速鉴别检验 / 40

1. 酱油质量优劣的鉴别检验 / 40
2. 瓶装酱油质量的鉴别检验 / 41
3. 酱油中掺水的鉴别检验 / 41

4. 酱油中固形物含量的测定 / 42
5. 酱油中掺入尿素的鉴别检验 / 42
6. 酿造酱油和化学酱油的鉴别检验 / 42
7. 配制酱油的鉴别检验 / 43
8. 生产酱油时添加酱色的鉴别检验 / 44
9. 如何识别“海天”酱油 / 44
10. 鉴别酱油之生抽、老抽和头抽 / 45

(十一) 食盐质量优劣的鉴别检验 / 47

1. 食盐质量优劣的鉴别检验 / 47
2. 食盐与亚硝酸钠的识别 / 50
3. 食盐与农用盐的识别 / 51
4. 食用盐与工业用盐的区别 / 51
5. 真假碘盐的鉴别检验 / 53
6. 如何挑选浴盐 / 56
7. 四大类人群对浴盐的选择 / 56
8. 浴盐使用的注意事项 / 58

(十二) 其他调味品质量优劣的鉴别检验 / 58

1. 芝麻酱质量优劣的鉴别检验 / 58
2. 小茴香的品质鉴别 / 59
3. 小茴香与混伪品——莢蓂子的鉴别检验 / 59
4. 小茴香与混伪品——藏茴香的鉴别检验 / 60
5. 草果与伪混品——草豆蔻的鉴别检验 / 61
6. 丁香的品质鉴别 / 62
7. 肉桂(桂皮)的品质鉴别 / 63
8. 高良姜的品质鉴别 / 66
9. 高良姜与生姜的鉴别检验 / 67
10. 薏苡仁的品质鉴别 / 67
11. 五味子的品质鉴别检验 / 68
12. 咖喱粉的品质鉴别 / 69
13. 怎样使用咖喱粉 / 69

- 14. 虾油品质的鉴别检验 / 70
- 15. 虾酱品质的鉴别检验 / 70
- 16. 酱类食品质量优劣的鉴别检验 / 70
- 17. 如何选购豆瓣酱和面酱 / 71
- 18. 鸡精质量鉴别检验 / 72
- 19. 火锅底料常见的质量问题分析 / 73
- 20. 昆虫污染对调味品质量的影响 / 74
- 21. 空气潮湿对调味品质量的影响 / 74
- 22. 调味品的感官鉴别与食用原则 / 74

二、蜂蜜质量优劣及掺假的快速鉴别检验

76

(一) 蜂蜜质量优劣的感官鉴别检验 / 76

- 1. 色泽 / 76
- 2. 组织状态 / 77
- 3. 气味 / 77
- 4. 滋味 / 78
- 5. 常见蜂蜜的感官检验 / 79

(二) 蜂蜜掺假的快速鉴别检验 / 82

- 1. 蜂蜜掺水的鉴别检验 / 82
- 2. 蜂蜜中掺糖的鉴别检验 / 82
- 3. 蜂蜜中掺明矾的鉴别检验 / 83
- 4. 蜂蜜中掺食盐的鉴别检验 / 84
- 5. 蜂蜜中掺米汤、糊精及其他淀粉类物质的鉴别检验 / 84
- 6. 蜂蜜中掺入增稠剂——羧甲基纤维素钠的鉴别检验 / 84
- 7. 蜂蜜中掺入尿素的鉴别检验 / 85
- 8. 蜂蜜中掺入甘露蜜的鉴别检验 / 85

(三) 真假蜂蜜、真假蜂王浆的鉴别检验 / 89

- 1. 真假蜂蜜的鉴别检验 / 89
- 2. 真假蜂王浆的鉴别检验 / 89

（四）有毒蜂蜜的鉴别检验 / 90

1. 感官鉴别 / 90
2. 蜂蜜中掺入雷公藤碱的鉴别检验 / 91

（五）蜂蜜质量的影响因素及鉴别后的食用原则 / 92

1. 微生物污染对蜂蜜质量的影响 / 92
2. 有毒植物花粉对蜂蜜质量的影响 / 92
3. 罐装蜂蜜的容器对蜂蜜质量的影响 / 92
4. 蜂蜜鉴别后的食用原则 / 92

三、常见土特产食品质量优劣及掺假的快速鉴别检验 94

（一）茶叶质量优劣及掺假的快速鉴别检验 / 94

1. 茶叶的感官鉴别要点 / 94
2. 茶叶的品种简介 / 95
3. 识别茶叶的代号 / 96
4. 识别茶叶的标准代码 / 96
5. 茶叶外观质量的感官鉴别 / 97
6. 茶叶内在品质的感官鉴别 / 99
7. 新茶与陈茶的鉴别检验 / 100
8. 已浸过的茶叶的鉴别检验 / 101
9. 真茶与假茶的鉴别检验 / 101
10. 次品茶与劣变茶的鉴别检验 / 102
11. 劣质茶叶掺入色素的鉴别检验 / 103
12. 花茶质量优劣的鉴别检验 / 103
13. 红茶质量优劣的鉴别检验 / 104
14. 绿茶质量优劣的鉴别检验 / 106
15. 乌龙茶质量优劣的鉴别检验 / 107
16. 白茶质量优劣的鉴别检验 / 107
17. 紧压茶质量优劣的鉴别检验 / 109
18. 如何选购碧螺春茶 / 110

19. 如何选购西湖龙井 / 112
20. 怎样挑选黄山毛峰 / 114
21. 怎样选购信阳毛尖 / 115
22. 怎样选购安溪铁观音茶 / 116
23. 怎样选购“太平猴魁”茶 / 118
24. 怎样鉴别普洱茶品质好坏 / 121
25. 教你如何挑选普洱茶散茶 / 121
26. 如何辨别普洱茶的“陈” / 123
27. 如何选购乌龙茶 / 124
28. 怎样选购人参乌龙茶 / 125
29. 识别真假“猴王牌”茉莉花茶 / 126
30. 枸杞叶茶简介 / 126
31. 决明子茶简介 / 128
32. 苦丁茶简介 / 130
33. 苦丁茶的质量识别 / 134
34. 苦丁茶的饮用方法 / 136
35. 介绍四种奇特茶 / 137
36. 茶叶本身特性对其质量的影响 / 139
37. 温度对茶叶质量的影响 / 140
38. 氧气对茶叶质量的影响 / 140
39. 光线对茶叶质量的影响 / 140
40. 水分对茶叶质量的影响 / 141
41. 家中存放茶叶的技巧 / 141
42. 茶叶冲泡方法 / 141
43. 喝茶的注意事项 / 142
44. 茶叶鉴别后的食用原则 / 142

(二) 卷烟质量优劣及掺假的快速鉴别检验 / 143

1. 卷烟等级的区分 / 143
2. 假冒伪劣香烟的鉴别检验 / 144
3. 卷烟外包装识别检验 / 146

4. 消费者如何识别假烟 / 147
5. “一摸二看三吸四拆” 鉴别香烟的真假 / 148
6. “红塔山” 牌香烟的鉴别检验 / 151
7. “白沙” 牌香烟的鉴别检验 / 154
8. “云烟” (硬盒) 牌香烟的鉴别检验 / 156
9. “万宝路” (软盒、硬盒) 牌香烟的鉴别检验 / 156
10. “555” (硬盒) 牌香烟的鉴别检验 / 156
11. “中华” (硬盒) 牌香烟的鉴别检验 / 157
12. 上海“牡丹” (软盒) 牌香烟的鉴别检验 / 158
13. “红梅” 牌香烟的鉴别检验 / 159
14. 芙蓉王系列产品防伪技术 / 160
15. “南京 (精品)” 牌香烟的鉴别检验 / 160
16. 雪茄烟的质量鉴别检验 / 161

(三) 其他土特产品质量优劣及其掺假的鉴别检验 / 162

1. 蚕蛹质量优劣的鉴别检验 / 162
2. 燕窝质量优劣的鉴别检验 / 162
3. 真假燕窝的鉴别检验 / 163
4. 驼峰肉简介 / 168
5. 鹿尾巴的营养与功效 / 169
6. 真假荸荠粉的鉴别检验 / 169
7. 发菜是一种什么东西 / 170
8. 真假发菜的鉴别检验 / 170
9. 正宗贡菜的鉴别检验 / 171
10. 榨菜质量优劣的鉴别检验 / 172
11. 锦州什锦小菜的历史、文化、特点及鉴别检验 / 177
12. 琼脂与明胶的识别 / 179
13. 真假元宵的鉴别检验 / 179
14. 北京烤鸭的选购 / 183
15. 北京六必居酱菜的选购 / 186
16. 天津大麻花的选购 / 189

17. 东北人参（野山参）的鉴别 / 191

18. 西北枸杞简介 / 194

19. 真假阿胶的鉴别方法 / 196

（四）我国各地土特产食品名称 / 198

1. 北京市 / 198

2. 上海市 / 199

3. 天津市 / 199

4. 重庆市 / 199

5. 辽宁省 / 199

6. 吉林省 / 200

7. 内蒙古自治区 / 200

8. 山西省 / 200

9. 甘肃省 / 200

10. 青海省 / 200

11. 广西壮族自治区 / 201

12. 广东省 / 201

13. 福建省 / 201

14. 浙江省 / 201

15. 江苏省 / 202

16. 江西省 / 202

17. 山东省 / 203

18. 安徽省 / 203

19. 河北省 / 203

20. 河南省 / 203

21. 湖北省 / 204

22. 湖南省 / 204

23. 云南省 / 204

24. 贵州省 / 204

25. 四川省 / 205

26. 陕西省 / 205

27. 宁夏回族自治区 / 205
28. 新疆维吾尔自治区 / 205
29. 西藏自治区 / 206
30. 黑龙江省 / 206

► 一、调味品质量优劣及掺假的快速鉴别检验

调味品的感官鉴别指标主要包括色泽、气味、滋味和外观形态等。其中气味和滋味在鉴别时具有尤其重要的意义，只要某种调味品在品质上稍有变化，就可以通过其气味和滋味微妙地表现出来，故在实施感官鉴别时，应该特别注意这两项指标的应用。其次，对于液态调味料还应目测其色泽是否正常，更要注意酱、酱油、食醋等表面是否有白醭或已经生蛆，对于固态调味品还应目测其外形或晶粒是否完整，所有调味品均应在感官指标上掌握到不霉、不臭、不酸败、不板结、无异物、无杂质、无寄生虫的程度。

（一）花椒质量优劣及花椒粉掺假的快速鉴别检验

1. 花椒粒质量优劣的鉴别检验

花椒（又名秦椒、山椒）呈红褐色，为绿豆大小的圆形果实。其味麻辣微涩、芳香浓烈，炒熟后香味更佳，是百姓家最常用的调味品之一。

花椒有4个主要品种，即大花椒、小花椒、豆椒、青椒。大花椒又称油椒，其干品为酱红色，香味浓厚。小花椒也称狗椒，果实比大花椒小，皮也略薄，香味浓烈并带有腥味。豆椒又名白椒，果实皮薄，柄较长，香味淡。青椒也称七花椒，皮色青褐，品质较差。北方老百姓家用的多为大花椒。

花椒质量优劣的鉴别检验。

① 壳色红艳油润，粒大而均匀，果实开口而不含或少含籽粒，无枝杆及杂质，不破碎污染的为好。

② 手感糙硬，并有刺手干爽感，轻捏即碎，拨弄时有“沙沙”声响的干度较好。

③ 顶端开裂大的，成熟度高，香气浓郁，麻味强烈。

2. 花椒及其混伪品的鉴别检验

花椒代用品较多，市场上销售的花椒品种各不一样。全国各地所用的花椒主要为芸香科植物花椒与青椒的果皮，有些地区尚用同属植物竹叶椒及野花椒的果皮。其中花椒的品质、效用最佳。

(1) 花椒 本品为芸香科植物花椒的果皮，别名川椒、蜀椒、大红袍。球形蓇葖果自顶端沿腹背缝线开裂，呈基部相连的两瓣状，直径4~5毫米；有的果实基部有小果柄及1~2个未发育的颗粒状离生心皮；外果皮表面红棕色或红紫色，极皱缩，有多数点状突起又凹下的油腺；内果皮光滑，淡黄色，薄革质，常由基部与外果皮分离而反卷。有特异香气，味麻辣而持久。

(2) 青椒 本品为芸香科植物青椒的果皮，别名香椒子。多为2~3个上部离生的小蓇葖果，直径3~4毫米，顶端具短小喙尖。外果皮表面草绿色、黄绿色或暗绿色，有网纹及多数凹下的小点状油腺。内果皮光滑，灰白色或淡黄色，与外果皮分离或卷起。气香，味微甜而后辣。

(3) 竹叶椒 本品为芸香科植物竹叶椒的果皮，别名四季春、何胡椒。球形蓇葖果自顶端沿腹背缝线开裂，呈基部相连的两瓣状，直径3~5毫米；果实基部有的果柄已经脱落，顶端具短小喙尖；外果皮表面红棕色或暗红棕色，散有大而明显的半圆形突起的油腺；内果皮光滑，淡黄色，薄革质，有的与外果皮分