

董淑炎 主 编

钱志刚 副主编

# 伪劣食品鉴别 大全

WEILIE SHIPIN

JIANBIE

DAQUAN



化学工业出版社

董淑炎 主 编

钱志刚 副主编

# 伪劣食品鉴别 大 全



化学工业出版社

· 北 京 ·

**图书在版编目 (CIP) 数据**

伪劣食品鉴别大全/董淑炎主编. —北京: 化学工业出版社, 2010.1

ISBN 978-7-122-06914-6

I. 伪… II. 董… III. 食品检验-基本知识 IV. TS207

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 192593 号

---

责任编辑: 彭爱铭 王蔚霞

装帧设计: 王晓宇

责任校对: 战河红

---

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: 化学工业出版社印刷厂

850mm×1168mm 1/32 印张 6 $\frac{3}{4}$  字数 177 千字

2010 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: 19.80 元

版权所有 违者必究

# FOREWORDS 前言

民以食为天，食品是人类赖以生存的物质基础和基本保障。随着我国人民生活水平的不断提高，自我保健意识的逐步增强，人们愈来愈重视饮食与健康的关系，食品消费需求正向优质、营养、安全方向发展。国家为了亿万百姓的生命与健康，为了社会的稳定与和谐，在十一届全国人大常委会第七次会议上通过了《食品安全法》，已于2009年6月1日起实施，对食品安全更加严格监管。

然而，在现实生活中，不法商贩掺伪造假的现象仍然较多，以次充好、以假充真，轻者损害了消费者的经济利益，重者还会造成损害消费者健康的重大后果。特别是一些不法经营户，在城乡众多农贸市场销售假冒伪劣食品，给食品安全监管造成一定难度。

为帮助广大消费者提高识别假冒伪劣食品的能力，我们将近年来全国各地市场上查验出的一些假冒伪劣食品进行整理和分类，分别指出各种假冒伪劣食品的特征和容易掌握的感官识别方法，编写了《伪劣食品鉴别大全》一书。本书以通俗易懂为原则，对各类食品所具有的感官特征进行深入浅出的叙述，重点以提高感官识别的准确为主。希望本书能有助于广大读者在生产 and 生活中识别优质、劣质、掺伪、假冒食品，以避免经济损失和身体伤害。

本书由董淑炎主编，钱志刚副主编，参编人员有杨玲、董楣、欧亮、边小媛。由于编者水平和掌握的资料有限，不妥之处在所难免，敬请读者批评指正。

编者  
2009年8月

# CONTENTS

## 目 录

|                            |    |                             |    |
|----------------------------|----|-----------------------------|----|
| 绪论 .....                   | 1  | 13. 慎食硫黄熏蒸雪白<br>面食 .....    | 17 |
| 1. 食品掺伪的方式 .....           | 1  | 14. 面食制品中掺入<br>增白剂的鉴别 ..... | 18 |
| 2. 感官鉴别食品 .....            | 2  | 15. 食品中掺硼砂 .....            | 18 |
| 3. 认识安全食品标志 .....          | 3  | 16. 挑选方便面有<br>学问 .....      | 18 |
| 4. 选购食品的总原则 .....          | 6  | 17. 好坏挂面巧鉴别 .....           | 19 |
| 5. 包装食品“进口”<br>之前须十看 ..... | 7  | 18. 米面速冻制品<br>选购 .....      | 19 |
| 一、粮食类食品 .....              | 9  | 19. 如何挑选面筋 .....            | 20 |
| 1. 鉴别稻谷的优劣 .....           | 11 | 20. 选购优质玉米 .....            | 20 |
| 2. 选购优质大米 .....            | 11 | 21. 识别高粱质量<br>优劣 .....      | 20 |
| 3. 有问题大米巧<br>鉴别 .....      | 11 | 22. 当心染色小“黄”米 .....         | 21 |
| 4. 选购优质黑米 .....            | 13 | 23. 选购优质大豆 .....            | 21 |
| 5. 鉴别染色黑米 .....            | 14 | 24. 识别大豆粉中掺<br>玉米粉 .....    | 22 |
| 6. 糯米中掺大米巧<br>鉴别 .....     | 14 | 25. 识别有问题的<br>豆芽 .....      | 22 |
| 7. 选购粽子 .....              | 14 | 26. 豆浆优劣鉴别法 .....           | 23 |
| 8. 识别有毒返青粽叶<br>粽子 .....    | 15 | 27. 识别豆浆中掺假 .....           | 23 |
| 9. 米粉中掺增白剂巧<br>识别 .....    | 15 | 28. 选购豆腐的窍门 .....           | 23 |
| 10. 选购小麦 .....             | 15 | 29. 选购豆腐干 .....             | 24 |
| 11. 面粉好坏有讲究 .....          | 16 | 30. 选购优质豆腐泡 .....           | 25 |
| 12. 面粉并非越白<br>越好 .....     | 16 | 31. 不买劣质豆腐皮 .....           | 25 |

32. 购买腐竹要注意 ... 25

33. 劣质红腐乳  
不能买 ..... 25

34. 选购青腐乳 ..... 26

35. 识别掺假绿豆  
凉粉 ..... 26

36. 眼看手试选芝麻 ... 26

37. 劣质粉丝鉴别法 ... 27

38. 粉丝掺假花样多 ... 28

## 二、植物油类食品 ..... 30

1. 食用油鉴别总则 ..... 30

2. 如何挑选豆油 ..... 31

3. 选购菜籽油方法 ..... 32

4. 优质花生油巧鉴别 ... 32

5. 如何挑选棉子油 ..... 33

6. 选购玉米油 ..... 33

7. 真假芝麻油巧鉴别 ... 34

8. 识别毛油与精炼油 ... 35

9. 鉴别植物油中掺假 ... 36

10. 警惕植物油中掺有  
毒油 ..... 36

11. 变质油危害大 ..... 38

12. 餐饮残油不能替代  
食用油 ..... 38

13. 严防回收地沟油 ... 39

14. 动物油脂非法回收  
使用 ..... 39

## 三、畜肉类食品 ..... 40

1. 如何鉴别放心猪肉 ... 42

2. 劣质猪肉的鉴别  
方法 ..... 42

3. 如何鉴别注水畜肉 ... 44

4. 识别注胶畜肉 ..... 44

5. 警惕喂瘦肉精的  
猪肉 ..... 45

6. 涂硼砂猪肉不能买 ... 45

7. 如何选购优质  
咸猪肉 ..... 45

8. 猪内脏的挑选方法 ... 46

9. 鉴别干肉皮质量 ..... 48

10. 如何挑选牛肉 ..... 48

11. 怎样区别牛肉与  
马肉 ..... 49

12. 如何选购羊肉 ..... 49

13. 黑貂肉假冒羊肉 ... 50

14. 选购狗肉 ..... 50

15. 选购鲜兔肉 ..... 51

16. 如何选购腊肉 ..... 51

17. 选购火腿 ..... 52

18. 选购香肠学问多 ... 52

19. 鉴别香肚 ..... 53

20. 选购酱卤肉制品 ... 54

21. 选购熏烧烤肉  
制品 ..... 54

22. 选购熏煮香肠  
火腿制品 ..... 54

23. 肉类罐头鉴别  
窍门 ..... 55

## 四、奶类食品 ..... 57

1. 鉴别鲜牛奶的方法 ... 57

2. 牛奶中掺假花样多 ... 58

|                         |    |                         |    |
|-------------------------|----|-------------------------|----|
| 3. 鉴别真假奶粉 .....         | 60 | 4. 怎样鉴别优质黄鱼 ...         | 75 |
| 4. 鉴别炼乳质量优劣 ...         | 60 | 5. 带鱼越亮越新鲜 .....        | 75 |
| 5. 如何鉴别奶油 .....         | 61 | 6. 如何鉴别海鱼是否<br>新鲜 ..... | 76 |
| 6. 怎样识别酸牛乳 .....        | 61 | 7. 如何分清鲚鱼与<br>鲱鱼 .....  | 76 |
| 7. 如何挑选干酪 .....         | 62 | 8. 识别海鳗与河鳗 .....        | 76 |
| 8. 鉴别羊奶粉质量<br>优劣 .....  | 62 | 9. 不要错把鳊鱼当<br>鲈鱼 .....  | 77 |
| <b>五、禽类食品及制品</b> .....  | 64 | 10. 鲫鱼与鲤鱼好<br>区别 .....  | 78 |
| 1. 怎样识别健康鸡与<br>病鸡 ..... | 64 | 11. 变质的冻鱼<br>不能吃 .....  | 79 |
| 2. 如何鉴别鲜光鸡 .....        | 65 | 12. 严防错买毒死<br>的鱼 .....  | 79 |
| 3. 识别塞喙鸡鸭鹅 .....        | 65 | 13. 鱼的有毒内脏<br>不能吃 ..... | 80 |
| 4. 如何识别注水家禽 ...         | 65 | 14. 选购优质咸鱼 .....        | 81 |
| 5. 如何鉴别注水光禽 ...         | 66 | 15. 选购烤鱼片 .....         | 82 |
| 6. 注胶光禽 .....           | 66 | 16. 鉴别优质调味<br>鱼干 .....  | 82 |
| 7. 选购安全烧鸡 .....         | 66 | 17. 乌贼鱼与鱿鱼<br>不一样 ..... | 82 |
| 8. 怎样识别病鸭鹅 .....        | 67 | 18. 鉴别河虾质量<br>优劣 .....  | 82 |
| 9. 如何选购板鸭 .....         | 67 | 19. 挑选新鲜对虾 .....        | 83 |
| <b>六、蛋类食品</b> .....     | 69 | 20. 识别碱发虾仁 .....        | 83 |
| 1. 鉴别新鲜鸡蛋 .....         | 69 | 21. 选购冻虾仁 .....         | 84 |
| 2. 识别洋鸡蛋与<br>土鸡蛋 .....  | 70 | 22. 识别染色虾米 .....        | 84 |
| 3. 挑选优质咸蛋 .....         | 70 | 23. 选购优质虾皮 .....        | 85 |
| 4. 鉴别优质皮蛋 .....         | 71 |                         |    |
| 5. 怎样选购糟蛋 .....         | 73 |                         |    |
| <b>七、水产类食品</b> .....    | 74 |                         |    |
| 1. 怎样选购鲜鱼 .....         | 74 |                         |    |
| 2. 如何鉴别污染鱼类 ...         | 74 |                         |    |
| 3. 区别大黄鱼与<br>小黄鱼 .....  | 75 |                         |    |

|                            |    |                           |     |
|----------------------------|----|---------------------------|-----|
| 24. 选购优质虾片 .....           | 85 | 12. 挑选猴头 .....            | 95  |
| 25. 如何选购河蟹 .....           | 86 | 13. 怎样选购竹荪 .....          | 96  |
| 26. 怎样挑选梭子蟹 ...            | 86 | 14. 鉴别发菜真假有<br>几招 .....   | 96  |
| 27. 选购优质海蜇 .....           | 86 | 15. 鉴别野生参与人培参<br>诀窍 ..... | 97  |
| 28. 识别掺伪假冒<br>海蜇 .....     | 86 | 16. 鉴别人参质量的<br>优劣 .....   | 98  |
| 29. 选购贝类 .....             | 87 | 17. 怎样识别假人参 ...           | 99  |
| 30. 选购优质墨鱼干 ...            | 87 | 18. 假蛤蚧花样多 .....          | 100 |
| 31. 识别烧碱泡发的<br>海产贝类 .....  | 88 | 19. 识别阿胶的真假 ...           | 102 |
| 32. 鉴别新鲜田螺 .....           | 88 | 20. 鉴别天麻的真假有<br>绝招 .....  | 103 |
| 33. 识别有毒返青<br>裙带菜、海带 ..... | 88 | 21. 识别假冒三七很<br>重要 .....   | 104 |
| <b>八、名贵滋补食品</b> .....      | 89 | 22. 区别真假三七粉有<br>绝招 .....  | 106 |
| 1. 鉴别燕窝质量的<br>优劣 .....     | 89 | 23. 选购枸杞子正品 ...           | 106 |
| 2. 识别名贵珍品鱼翅的<br>真假 .....   | 89 | 24. 真假西洋参的鉴别<br>技巧 .....  | 107 |
| 3. 鉴别鱼唇的质量 .....           | 90 | 25. 如何选购优质<br>莲子 .....    | 107 |
| 4. 选购明骨 .....              | 90 | 26. 挑选优质百合干 ...           | 108 |
| 5. 选购鱼骨 .....              | 91 | 27. 选购优质桂圆干 ...           | 108 |
| 6. 鉴别鲍鱼 .....              | 91 | 28. 如何挑选优质<br>桂圆肉 .....   | 110 |
| 7. 选购海参 .....              | 91 | 29. 银耳并非白的好 ...           | 111 |
| 8. 鉴别浸泡有毒<br>水产品 .....     | 92 | 30. 鉴别蜂蜜的质量<br>优劣 .....   | 111 |
| 9. 挑选优质干贝 .....            | 92 | 31. 掺假蜂蜜<br>花样多 .....     | 112 |
| 10. 如何选购优等<br>鹿胎 .....     | 93 |                           |     |
| 11. 鉴别鹿茸的真假有<br>妙招 .....   | 94 |                           |     |

32. 掺假蜂王浆 ..... 113

33. 鉴别蜂胶掺假 ..... 115

34. 如何鉴别蜂花粉  
质量优劣 ..... 116

## 九、蔬菜类食品 ..... 117

1. 挑选萝卜有窍门 ... 117

2. 如何选购优质  
胡萝卜 ..... 117

3. 选购优质莴笋 ..... 118

4. 挑选马铃薯有  
窍门 ..... 118

5. 选购莲藕的要点 ... 118

6. 酸浸泡马铃薯、莲藕  
不要买 ..... 118

7. 警惕发芽马铃薯会  
中毒 ..... 119

8. 选购优质生姜要  
注意 ..... 119

9. 挑选优质甘蓝 ..... 120

10. 受农药污染  
韭菜 ..... 120

11. 选购苦瓜有  
绝招 ..... 120

12. 选购优质南瓜很  
重要 ..... 121

13. 选购丝瓜有  
学问 ..... 121

14. 催熟黄瓜要  
注意 ..... 121

15. “眼睛大”的  
茄子嫩 ..... 122

16. 辣椒形状定  
口味 ..... 122

17. 警惕使用催熟剂的  
番茄 ..... 122

18. 青菜有点虫眼也  
无妨 ..... 123

19. 识别掺假黑木耳  
有几招 ..... 123

20. 选购优质香菇 ..... 124

21. 蘑菇品质优劣的  
鉴别方法 ..... 124

22. 选择冬笋 ..... 125

23. 如何选购春笋 ..... 125

24. 如何挑选  
玉兰片 ..... 126

25. 选购优质地耳 ..... 127

26. 不要选购硫黄熏  
黄花菜干 ..... 127

## 十、果品类食品 ..... 129

### (一) 鲜果类 ..... 130

1. 化学药品催熟美容的  
水果 ..... 130

2. 选购优质杨梅 ..... 132

3. 手试耳听识别  
菠萝蜜 ..... 132

4. 如何挑选山楂 ..... 133

5. 山楂糕的真假 ..... 133

6. 掺色的糖葫芦 ..... 133

|              |     |             |     |
|--------------|-----|-------------|-----|
| 7. 挑选苹果小绝招   | 134 | 27. 用眼看耳闻挑选 |     |
| 8. 选购樱桃      | 134 | 椰子          | 143 |
| 9. 识别梅子质量    |     | 28. 识别菠萝优劣  | 143 |
| 好坏           | 135 | (二) 干果类     | 144 |
| 10. 选购优质草莓   | 135 | 1. 选购质优白果   | 144 |
| 11. 识别优质杏子   | 135 | 2. 识别松子质量的  |     |
| 12. 识别优质枇杷   | 136 | 优劣          | 144 |
| 13. 挑选优质桃子   | 136 | 3. 松子仁质量优劣的 |     |
| 14. 鉴别李子质量   |     | 识别方法        | 145 |
| 优劣           | 137 | 4. 挑选核桃有诀窍  | 145 |
| 15. 柑橘优劣     |     | 5. 挑选榛子     | 146 |
| 鉴别法          | 138 | 6. 如何选购优质   |     |
| 16. 区分橘、柑、橙的 |     | 板栗          | 146 |
| 不同           | 138 | 7. 糖炒栗子     | 146 |
| 17. 挑选柚子     | 139 | 8. 怎样鉴别腰果质量 |     |
| 18. 选购优质橄榄   | 139 | 优劣          | 147 |
| 19. 选购荔枝贵在   |     | 9. 如何识别红枣质量 |     |
| 新鲜           | 140 | 优劣          | 147 |
| 20. 选购芒果     | 140 | 10. 识别优质蜜枣  | 148 |
| 21. 挑选葡萄的    |     | 11. 如何鉴别柿饼  | 149 |
| 秘诀           | 140 | 12. 选购葡萄干有  |     |
| 22. 挑选好吃的    |     | 学问          | 149 |
| 猕猴桃          | 141 | 13. 挑选上好    |     |
| 23. 鉴别石榴品质   |     | 花生仁         | 150 |
| 优劣           | 141 | 14. 慎防有毒    |     |
| 24. 选购香蕉     | 141 | 黑瓜子         | 151 |
| 25. 识别西瓜的    |     | 15. 识别优劣    |     |
| 生熟           | 142 | 白瓜子         | 152 |
| 26. 挑选上好的    |     | 16. 选购葵花籽有  |     |
| 哈密瓜          | 142 | 讲究          | 152 |

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| 17. 识别甜杏仁 .....          | 153        |
| <b>十一、调味类食品 .....</b>    | <b>154</b> |
| 1. 选购优质食盐很<br>重要 .....   | 154        |
| 2. 细盐与粗盐品质<br>区别 .....   | 156        |
| 3. 鉴定碘盐有绝招 ...           | 156        |
| 4. 鉴别食糖优劣<br>真伪 .....    | 157        |
| 5. 注意选购优质<br>酱油 .....    | 157        |
| 6. 识别掺伪假冒<br>酱油 .....    | 158        |
| 7. 鉴别瓶装酱油 .....          | 159        |
| 8. 选购优质酱类 .....          | 160        |
| 9. 选购优质食醋 .....          | 160        |
| 10. 选购优质料酒 .....         | 161        |
| 11. 选购优质味精 .....         | 161        |
| 12. 掺假味精花样多 ...          | 161        |
| 13. 白胡椒与黑胡椒的<br>区别 ..... | 162        |
| 14. 鉴别胡椒粉的<br>真假 .....   | 163        |
| 15. 鉴别花椒的优劣<br>真伪 .....  | 164        |
| 16. 识别花椒粉中<br>掺假 .....   | 165        |
| 17. 鉴别八角茴香质优<br>假冒 ..... | 166        |
| 18. 识别小茴香优劣<br>假冒 .....  | 167        |

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| 19. 选购优质辣椒干 ...            | 168        |
| 20. 鉴别辣椒粉中<br>掺假 .....     | 168        |
| 21. 鉴别干姜质量的<br>优劣 .....    | 170        |
| 22. 鉴别真假姜粉 .....           | 170        |
| 23. 如何识别红曲的<br>优劣 .....    | 170        |
| 24. 鉴别真假芥末粉 ...            | 171        |
| 25. 鉴别芝麻酱质优<br>掺假有绝招 ..... | 171        |
| <b>十二、饮品类食品 .....</b>      | <b>173</b> |
| 1. 选购优质茶叶 .....            | 173        |
| 2. 识别真茶与假茶 ...             | 176        |
| 3. 新茶识别三要诀 ...             | 177        |
| 4. 识别高级花茶与<br>低级花茶 .....   | 178        |
| 5. 识别着色的茶叶 ...             | 178        |
| 6. 农药污染的茶叶 ...             | 179        |
| 7. 免费垃圾茶 .....             | 179        |
| 8. 鉴别苦丁茶掺伪 ...             | 179        |
| 9. 鉴别咖啡的真假 ...             | 180        |
| 10. 选购酒的通用<br>原则 .....     | 181        |
| 11. 鉴别优质白酒<br>小妙招 .....    | 181        |
| 12. 怎样识别真假<br>白酒 .....     | 182        |
| 13. 鉴别真假名优<br>白酒 .....     | 183        |

|                       |            |                     |            |
|-----------------------|------------|---------------------|------------|
| 14. 如何鉴别优质啤酒 .....    | 190        | 2. 如何选购蛋糕类糕点 .....  | 196        |
| 15. 怎样识别掺伪葡萄酒 .....   | 190        | 3. 酥皮类糕点质量鉴别 .....  | 197        |
| 16. 红葡萄酒与白葡萄酒 .....   | 191        | 4. 怎样选购混糖酥类糕点 ..... | 198        |
| 17. 如何鉴别果酒 .....      | 192        | 5. 选购优质月饼类糕点 .....  | 199        |
| 18. 选购优质果汁 .....      | 192        | 6. 面包类糕点优劣鉴别 .....  | 201        |
| 19. 怎样选购优质豆奶 .....    | 192        | 7. 如何识别包馅类糕点 .....  | 202        |
| 20. 真假矿泉水质量鉴别 .....   | 193        | 8. 油炸类糕点鉴别要点 .....  | 202        |
| <b>十三、糕点类食品 .....</b> | <b>194</b> | <b>参考文献 .....</b>   | <b>204</b> |
| 1. 识别饼干类糕点要点 .....    | 194        |                     |            |

# 绪 论

食品安全是国内外的热点问题，近年来出现了许多震惊世界的食品安全事件。在国外，英国疯牛病、比利时二噁英、美国和法国李斯特菌污染食品、日本污染牛奶等食品安全问题接连发生；在国内，食品安全事件也是被频频曝光，例如“瘦肉精”猪肉、假酒、假奶粉、“三聚氰胺”奶粉、陈化粮等问题。

现实生活中，不法商贩掺伪造假，以次充好，以假充真，轻者损害了消费者的经济利益，重者还会造成损害消费者健康的严重后果。特别是一些不法经营户，在城乡众多农贸市场销售假冒伪劣食品，给食品安全监管造成一定难度。

广大消费者要加强自我保护意识，提高识别优质、劣质、掺伪假冒食品的能力。在生产和生活中识别优质、劣质、掺伪假冒食品，避免经济受损失和身体受损害，必须了解和掌握以下几条。

## 1. 食品掺伪的方式

随着化学和轻工业中食品加工工业的发展，食品掺伪方式和手段日趋复杂，掺入成分和规模也不相同。据调查，食品中掺假、掺杂、伪造的方式主要有以下几个方面。

(1) 掺兑 在食品中掺入一定数量外观类似的非固有物质取代原食品成分的做法，一般是指液体食品的掺兑。如：芝麻油掺兑棉子油；酒和啤酒兑水。

(2) 混入 在固体食品中掺入一定数量外观类似的非同种物质或质量低劣的同种物质，这种方式称混入。如：面粉混入滑石粉；藕粉混入薯干淀粉；味精混入小苏打；大米混入霉变大米等。

(3) 抽取 从食品中提取出部分营养成分后仍冒充完整成分进行销售的做法称抽取。如面粉提取出面筋后，其余物质还充当面粉销售或混入好面粉中出售；从牛乳中抽取出脂肪后剩余部分制成乳

粉仍以“全脂乳粉”出售。

(4) 粉饰 质量低劣的食品或营养价值差的物质以色素或颜料、香料、甜味剂、防腐剂、其他严禁使用的添加剂对其食品进行调色、调味、防腐处理来掩盖食品的低劣，充当正常食品出售。如：三精水（色素、糖精、香精）配制的汽水和汽酒都是经过综合粉饰了水的性状而充当食品出售。用粉饰方式是伪造食品的主要方法。

(5) 假冒 名不副实的食品，即商标与其食品的种类、品质、成分不相符合。其做法就是以好的包装和夸大的标签说明与内装食品名不符实欺骗消费者。如：假乳粉、假麦乳晶、假藕粉、假巧克力等；标明今年生产的月饼却使用已过期、变质的去年的月饼馅，经包装、加工后出售；用假商标将劣质产品假冒名优产品。

## 2. 感官鉴别食品

食品的优劣、掺伪假冒首先表现在感官性状上的变化，因此应用感官鉴别食品质量是一种既便利又非常重要的手段。伪劣食品不论它怎样发展，不管它怎样打扮伪装，总是有别于真品的面目，只要广大消费者在市场上紧紧掌握住食品的特点：“色、香、味、形”，再运用人们的感觉器官去观察和分辨它，就能识别出它的真假与伪劣，如粮油、果蔬、肉蛋、鱼虾、山珍、海味、糖果、糕点、酒茶等，都离不开色、香、味、形。

按鉴别时所利用的感觉器官，感官鉴别分为视觉鉴别、嗅觉鉴别、味觉鉴别和触觉鉴别。进行感官鉴别时，通常先进行视觉鉴别，再进行嗅觉鉴别，然后进行味觉鉴别及触觉鉴别。

(1) 视觉鉴别 视觉鉴别即用肉眼观察食品的形态特征，在感官鉴别中，视觉鉴别占有重要位置，几乎所有产品的鉴别都离不开视觉鉴别。如观察色泽可判断食品色泽是否正常；观察可鉴别食品有无杂质等。

视觉鉴别不宜在灯光下进行，因为灯光会给食品造成假象，给视觉鉴别带来错觉。鉴别时应从外向里鉴别，先鉴别整体外形，如

肉制品包装是否有破损或胀袋现象，再鉴别内容物，然后再给予评价。

(2) 嗅觉鉴别 嗅觉是辨别各种气味的感觉，人的嗅觉非常灵敏，有时用一般方法和仪器不能检测出来的轻微变化，用嗅觉鉴别可以发现。如鱼、肉蛋白质的最初分解和油脂的开始酸败，其理化指标变化不大，但敏感的嗅觉可以觉察到有氨味和哈喇味。

气味是由食品中散发出来的挥发性物质，它受温度的影响较大，温度低时挥发慢，气味轻；反之则气味浓。因此在进行嗅觉鉴别时，可把样品稍加热，或取少许样品于洁净的手掌上摩擦，再嗅检。

(3) 味觉鉴别 味觉是由舌面和口腔内味觉细胞（味蕾）产生的，基本味觉有酸、甜、苦、咸四种，其余味觉都是由基本味觉组成的混合味觉。味觉还与嗅觉、触觉等其他感觉有联系。味蕾的灵敏度与食品的温度有密切关系，味觉鉴别的最佳温度为  $20\sim 40^{\circ}\text{C}$ ，温度过高会使味蕾麻木，温度过低亦会降低味蕾的灵敏度。

味觉鉴别前不要吸烟或吃刺激性较强的食物，以免降低感觉器官的灵敏度。鉴别时取少量被检食品放入口中，细心品尝，然后吐出（不要咽下）。对已有腐败迹象的食品，不要进行味觉鉴别。

(4) 触觉鉴别 触觉鉴别主要是借助手、皮肤等器官的触觉神经来鉴别某些食品的弹性、韧性、紧密程度等，以鉴别其质量。如对谷物可以抓起一把，凭手感评价其水分；对肉类，根据其弹性可判断品质和新鲜程度。还有脆性、黏性、弹性、硬度、冷热、油腻性和接触压力等触感。

### 3. 认识安全食品标志

近年来，出现在市场上的“无公害农产品”、“绿色食品”、“有机食品”等越来越为人们所关注，对这些名词大家似乎都已耳熟，然而，真正认识了解它们的人并不多。

#### (1) 食品标志

① “QS”标志 “QS”是英文“quality safety”的缩写，意为

“质量安全”，是指食品质量状况对食用者的安全和健康的保证程度，表明食品符合质量安全的基本要求。



根据我国政府规定，自2004年8月1日起，在我国境内从事米、面、油、酱油、醋的加工生产企业必须按规定程序获得食品生产许可证，经检验合格并贴（印）食品市场准入的“QS”标志方可出厂销售。目前，对肉制品、乳制品、饮料、调味品、方便面、饼干、罐头等也采取了同样的管理办法。

购买以上这些商品时一定要选择有“QS”标志的产品，这对保障健康有很大意义。

② 无公害农产品标志 无公害农产品标志图案由金色的麦穗、绿色的对勾和“无公害农产品”字样组成。麦穗代表农产品，对勾表示合格，金色寓意成熟和丰收，绿色象征环保和安全。无公害食品标志认证是由“国家认证认可监督管理委员会”授权的认证机构根据认证认可规则和程序，按照无公害农产品质量安全标准，对未经加工或粗加工的食用农产品产地环境、生产过程和产品质量等环节进行审查验证后，向审查合格的农产品颁发的无公害农产品认证证书，允许使用全国统一的无公害食品标志。



无公害农产品是指源于良好生态环境，按照专门的生产技术规程生产或加工，并且无有害物质残留或残留控制在规定范围之内，符合标准规定的卫生质量指标的农产品。这类农产品经过认证后，允许使用无公害农产品标识。

严格地讲，无公害是对食品的一种基本要求。无公害农产品能够把有毒有害物质控制在一定的范围内，主要强调其安全性，是最基本最起码的市场准入标准，以大众化消费为主，普通食品都应达到这一要求。

③ 绿色食品标志 绿色食品标志由三部分组成：上方的太阳、下方的叶片以及中间的蓓蕾，象征着自然生态。标志图形呈圆形，意为保护、安全。AA级绿色食品标志，标志及字体均为绿色，底

为白色；A级绿色食品标志，标志与字体均为白色，底为绿色。与环境保护有关的事物，国际上通常都冠之以“绿色”字样，目的是突出其与良好的生态环境有关，涉及食品的事物定名为“绿色食品”。



绿色食品是指遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认证，允许使用绿色食品标志的无污染的、安全优质的食品。绿色食品的级别比“无公害农产品”高。

④ 有机食品标志 有机食品标志采用人手和叶片组成，由中国绿色食品发展中心认定的中绿华夏有机食品认证中心（COFCC）进行认定。

有机食品是一种更加安全、更加符合营养标准的食品，是指来自于有机农业生产体系，根据国际有机农业生产要求和相应的标准生产加工的，并通过具有资质的独立的有机食品认证机构认证的农副产品，包括粮食、蔬菜、水果、奶制品、水产品、禽畜产品、调料等。这类食品在生产加工过程中不得使用人工合成的化肥、农药和添加剂。有机食品对生产环境和品质控制的要求非常严格，是更高标准的安全食品。



## （2）无公害农产品、绿色食品、有机食品的区别

① 发源地不同 有机食品和有机农业的发源地是欧洲，绿色食品则起源于中国，无公害农产品主要起源于中国，但“无公害”一词则是从国外引入。

② 标识不同 有机食品在不同的国家、不同的认证机构其标识各不相同。而绿色食品标识只有中国才有，是世界上唯一的。

③ 认证机构不同 绿色食品的认证，由中国绿色食品发展中心负责全国绿色食品的统认证和最终认证审批，各省、市、区绿色食品办公室协助认证。有机食品的认证，一是由国家环境保护总局有机食品发展中心进行综合认证；二是由中国农业科学院茶叶研究