

怎样识别 伪劣商品

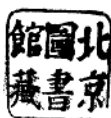
同平刚 奚长炳 著
黄山书社

怎样识别伪劣商品

高本刚 吴长炳编著

黄 山 书 社

一九八八年·合肥



B 485661

责任编辑：王克谦

装帧设计：方绍武

怎样识别伪劣商品

高本刚 吴长炳编著

*

黄山书社出版发行

(合肥市蜀龙桥路1号)

新华书店经销 安徽新华印刷二厂印刷

*

开本：787×1092 1/32 印张：8.25 字数：125,000

1988年5月第1版 1988年5月第1次印刷

印数：80,201—80,000

ISBN7-80535-068-X/G·24

定价：0.70 元

出版说明

目前，市场上伪劣商品甚多，严重损害了广大消费者的利益。要解决这一问题，首先，有关部门要采取强有力的措施，制止生产、销售伪劣商品；另外，广大消费者也要掌握识别常用商品真伪优劣的本领，减少或避免受骗上当。本书就为广大消费者提供了识别的知识和方法，它可以帮助你少上当或不上当。

既然是伪劣货，那么，无论其作伪的手段如何狡猾、巧妙，只要掌握了一定的知识和方法，仔细辨认，总能识破。本书分析研究了鱼肉禽蛋、粮油食品、茶叶烟酒、药物服装等类100多种常用商品真假优劣的不同性状、特征，将它们一一作了对照，使人一目了然。书中除了介绍理化检测的质量标准和方法外，主要介绍了用眼睛看、鼻子闻、手指摸来鉴别其真假优劣的知识，方法简便易行，实用性强。

本书介绍了100多种伪劣商品的识别方法，其实，在市场上出现的伪劣货远远不止这些。为了让广大群众能识别更多的伪劣商品，希望广大读者将自己积累的鉴别伪劣商品的经验告诉我们，以便修改补充，让你们的经验变成广大消费者手中识别伪劣货的有力武器。稿件一经采用，即付稿酬。

目 录

鱼肉禽蛋类

怎样选购鲜鱼?	(1)
怎样识别受污染的鱼?	(1)
怎样识别有病的鱼?	(2)
为什么带鱼会发黄?	(3)
怎样识别家鱼苗种的优劣?	(3)
怎样挑选螃蟹?	(4)
怎样识别病猪?	(4)
怎样识别健、病、死畜肉品?	(5)
怎样识别好猪肉和病猪肉?	(6)
怎样辨别母猪肉?	(7)
怎样识别病猪与健猪的内脏?	(7)
怎样识别家畜的内分泌腺体, 以免误食中毒?	(9)
怎样识别米猪肉?	(9)
怎样识别黄脂猪肉和黄疸猪肉?	(10)
怎样检验肉类的鲜度?	(11)
怎样鉴别腊肉的质量?	(12)
怎样挑选羊肉?	(12)

怎样识别瘟鸡与低产鸡?	(13)
怎样识别新、老禽?	(14)
怎样识别健康的群鸭?	(14)
怎样鉴别蛋品?	(16)
怎样挑选松花蛋?	(17)

粮油食品类

怎样鉴别粮食的干湿度?	(18)
怎样鉴别稻米的质量?	(18)
怎样鉴别真假玉米杂交良种?	(20)
怎样鉴定鲜酵母的质量?	(20)
食用油脂有哪些主要特征?	(21)
怎样鉴别清油的质量?	(23)
怎样鉴别真假香油?	(24)
怎样鉴别酱油的质量?	(24)
怎样鉴别罐头食品的质量?	(25)
怎样识别真假奶粉?	(26)
怎样检验牛、羊奶的酸度?	(27)
怎样选购黑木耳?	(27)
怎样鉴别银耳质量好坏?	(28)
怎样鉴别草菇栽培种质量?	(28)
怎样识别猴头蘑菇?	(29)
怎样识别毒蘑菇?	(30)
怎样鉴别食用菌种的好坏?	(31)
怎样识别变质的袋栽香菇?	(33)

怎样识别真假蜂王浆?	(34)
怎样识别真假蜂蜜?	(35)
怎样识别生熟西瓜?	(36)

茶叶烟酒类

怎样鉴别真伪、新陈茶叶?	(37)
怎样鉴别烟叶的质量?	(38)
怎样识别冒牌香烟?	(39)
怎样挑选白酒?	(40)
怎样选购合格的啤酒?	(40)
怎样识别真假茅台酒和古井贡酒?	(41)
怎样识别有毒的酒?	(43)

药物化肥类

怎样识别真假药物?	(44)
怎样识别真假羚羊角?	(45)
怎样识别真假犀牛角?	(46)
怎样识别真假蟾酥?	(47)
怎样识别真假天麻?	(47)
怎样识别真假冬虫夏草?	(48)
怎样识别真假蛤蚧?	(48)
怎样识别真假蛤蟆油?	(49)
怎样识别真假鹿茸?	(49)
怎样识别真假牛黄?	(50)
怎样识别豹骨与虎骨?	(51)

怎样鉴别华参和人参?	(51)
怎样识别真假夏桑菊?	(52)
怎样识别真假番红花?	(53)
怎样识别赤小豆与相思子?	(54)
怎样识别黄芪与黄芩?	(54)
怎样识别黄草节真伪品?	(55)
怎样鉴定家存药物能否使用?	(56)
怎样识别有毒蚊香?	(56)
怎样识别伪劣兽药?	(57)
怎样鉴别农药的质量?	(57)
怎样识别失效农药?	(58)
怎样识别真假“九二〇”农药?	(59)
怎样识别化肥的质量?	(60)
怎样识别真假化肥?	(61)
怎样识别过磷酸钙的质量?	(62)

服饰家具类

怎样识别真假丝棉?	(63)
怎样识别纤维的种类?	(63)
怎样鉴别真假山羊绒?	(64)
怎样鉴别真假驼毛?	(65)
怎样鉴别毛皮的质量?	(66)
怎样识别不同的家畜皮革?	(66)
怎样识别皮革服装?	(67)
怎样鉴别羽绒服的质量?	(68)

怎样识别真假钻石?	(68)
怎样识别金饰品的含金量?	(69)
怎样识别真假金银饰品?	(69)
怎样选购木制家具?	(70)
怎样鉴别草席的质量?	(71)
怎样识别棉絮的质量?	(71)

五金交电类

怎样鉴别冒牌自行车?	(73)
怎样选购手表?	(73)
怎样选择眼镜?	(74)
怎样鉴别太阳镜的质量?	(75)
怎样挑选彩色电视机?	(76)
怎样选购吊扇?	(77)
怎样鉴别洗衣机的质量?	(77)
怎样选购吉它?	(78)
怎样选购电子琴?	(79)
怎样识别劣质磁带?	(79)
怎样鉴别柴油中混有水?	(80)

其 它

怎样挑选金鱼?	(82)
怎样选购鸣禽?	(83)
怎样选择种用信鸽?	(84)
怎样挑选水仙花种?	(85)

怎样选择君子兰种子?	(86)
怎样鉴别真伪鱼粉?	(87)
怎样鉴别有毒 无毒的塑料袋?	(88)
怎样鉴别树木种子的质量?	(88)
怎样鉴别猪鬃的质量?	(89)
怎样识别真假火车票?	(90)
怎样识别冒牌浏阳鞭炮?	(91)
怎样识别假秤?	(92)
怎样从装潢上识别真伪商品?	(93)

鱼肉禽蛋类

怎样选购鲜鱼？

挑选鲜鱼可用下列方法。

碰到一筐淡水鱼（如鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼、草鱼、青鱼等），首先应注意鱼体的颜色是否鲜亮。如果鱼的表面有光泽，鱼鳞完整，眼球饱满突出，眼膜透明清晰，则是鲜鱼。然后翻开鱼鳃骨，看一看鳃，鱼鳃颜色透红，丝纹清楚，说明比较新鲜。同时可以闻一闻鱼的腥味是否正常，摸一下它的肌肉是否有弹性。如果有异味恶臭，用手指按后肌肉上有凹坑不起，则说明鱼已变质不可食用。

有的鱼虽然看上去新鲜，但身上有红点，还有一股煤油或机油气味，这大多是受工业废水污染所致。这种污染鱼体内含有害化学物质，切不要去买。用毒物药杀的鱼，更不能吃。这种鱼颜色很不正常，有怪气味，有的变了体型，鳃呈灰色，眼睛混浊，吃了有中毒的危险。因此，买鱼时应根据上述特点认真鉴别，以免买到坏鱼。

怎样识别受污染的鱼？

（一）看鱼眼。污染鱼眼混浊，无光泽，有的眼珠向外突出；

（二）看鱼鳃。鳃相当于人的肺，是鱼的呼吸器官，不少毒物容易藏在鳃中，因此，有毒的鱼鳃表面不光滑，色

泽暗淡；

(三)看鱼体。带毒的鱼体，常呈畸形，或头大尾小，或脊柱弯曲，或发育不全。还有的鱼鳞呈黄色、红色或青色；

(四)闻气味。污染的鱼一般没有正常的鱼腥味，而带有氨味、煤油味、大蒜味等异常气味。

怎样识别有病的鱼？

首先要观察病鱼体表。一般病鱼身体两侧肌肉、鳍的基部，特别是臀鳍基部都充血。病情轻的鱼，肌肉呈不同程度的点状充血。病情严重的，全身肌肉呈深红色，此为出血病；病鱼体表局部充血、发炎、鳞片脱落，则为赤皮病；病鱼尾部或腹部两侧出现圆卵形红斑，严重的肌肉腐烂成小坑，可见骨骼或内脏，则为打印病；鱼体两侧，腹背上下和尾柄等处，有棉絮状的白色长毛，则为水霉病；鱼体部分鳞片、胸鳍基部和头部眼睛周围红肿，且有红点和针状的虫体，则为锚头鳋病；体表各处有淡绿色、形似臭虫的虫体爬行，则为鱼虱病；鱼苗、鱼种沿塘边或在塘面做不规则狂游，头部有充血的红斑点，大量死亡，为车轮虫病；肛门红肿，发炎充血，为肠炎；病鱼眼球突出，鳞片松立，则是水中含有机酸或氨、氮含量过高造成的。

其次，观察鱼鳃颜色和排列形状。主要看鳃丝有没有异样。如果鳃丝末端参差不齐，颜色变白，尖端软骨外露，并有污泥，粘液增多，则为烂鳃病；鳃丝排列不规

则，有紫红色小斑点，鳃丝末端附有白色的虫体，则为中华骚病；如果鳃丝表面呈浅白色，有凹凸不平的小点，则可能为车轮虫或鳃隐鞭毛虫病；若是鳃盖鳃部有出血现象，则为出血热。

再次，解剖鱼观察肠道。将病鱼腹部剖开，取出肠道观察，如果发现肠道全部或部分呈绛红色，粗细不均匀，内有米黄色粘液，则为肠病；如青鱼肠道呈白色，前段肿大，肠内壁有许多白色象棉花状的小结，则为球虫病。

为什么带鱼会发黄？

带鱼含脂肪量较高，不仅体内，而且体表也富含脂肪，这是带鱼与其他鱼的不同之处。但是，带鱼体表暴露的脂肪接触空气后，容易氧化变质。这种脂肪的氧化物能使鱼体表面呈现黄色。氧化的程度越厉害，带鱼表面的颜色就越黄。因此，凡体表发黄的带鱼，新鲜度已下降，食时味道就逊色多了。

怎样识别家鱼苗种的优劣？

草、青、鲢、鳙、鲤鱼，是几种主养家鱼。怎样识别这几种家鱼苗种的优劣？简单的识别方法是：把鱼苗种放在盆、桶等容器中，用肉眼观察。

优质鱼苗有如下特征：体色鲜亮，呈淡黄色，透明，同一批鱼苗长度均匀。鱼苗游动活泼，用手轻拍水面，立即受惊四散。把水轻轻搅动旋转成流水状，鱼苗活泼逆游。鱼苗离水后跳动有力，或用力持续拨动鱼尾巴，使劲挣扎。

体表完整无创伤，无体外寄生虫。否则为劣质鱼苗。

优质鱼种(体长1寸左右称为鱼种)特征如下：鱼种游动活泼，规格一致，集体游泳；体色光亮，鳞片完整，受惊时迅速下沉于水底；生长均匀，浮头时在塘中徘徊；喜欢逆水游泳，白天常在水面以下，吃食时争先。否则为劣质鱼种。

怎样挑选螃蟹？

有句谚语说：“九月团脐十月尖”，这话多少能告诉你一些挑选螃蟹的诀窍。这就是说，九月里母蟹最肥美，而十月雄蟹最好。另外，还可用看、掂、捏、翻的方法进行挑选。看：凡是脐底厚实，带有铁锈斑的一般比较肥壮；掂：大小差不多的蟹，份量沉的为好蟹；捏：用手捏蟹脚，越硬越好；翻：将蟹翻过去背着地，能够自行翻过来的为好。

怎样识别病猪？

常用“八看一听”的方法。

一看动作：病猪一般精神萎靡、动作呆滞、脊背发硬、行走摇摆、头尾下垂。

二看皮肤：皮肤若是粗硬而缺乏弹性，有肿胀、溃疡、红斑、烂斑、小结节的即为病猪。

三看毛色：如背毛粗硬无光泽，一般是病猪。

四看鼻子：鼻镜干燥或有大量粘液流出，可能是病猪。

五看颈、胸：若有肿胀和发硬现象，头颈动作不自如者，则是病猪。

六看呼吸：如呼吸困难，腹式呼吸过快或过慢，均属不正常。

七看肛门：注意检查肛门有无稀粪并附有粘液、脱肛等现象；若有则是病猪。

八看尾部：猪尾下垂不动，用手触握尾根部也无反应，则是病重的表现。

一听：即听声音。声音嘶哑，说明有病。

怎样识别健、病、死畜肉品？

如果吃了病、死畜肉，不但给人们的健康带来损害，也为家畜疫病的传播提供了条件。因此必须对健、病、死畜肉品进行鉴别。

健康畜肉的特征表现是：颈端部组织收缩，粗糙不平，且有血液浸润区；肉体放血良好，肌肉呈微棕红色（牛肉）、暗红色（羊肉）、淡红或暗红色（猪肉）、暗红或棕红色（马肉）；脂肪白色（猪、羊肉）、黄色（牛、马肉）；血管和肌肉切面上没有淤血；胸腹下血管有时隐约可见；淋巴结大小正常；新鲜肉一动有局部的颤栗和振动。

病畜肉的特征表现是：肉体明显的放血不良，肉色转深或异常，在肌肉切面上可见到个别的暗红色血液浸润区。脂肪组织、结缔组织和胸腹膜下的血管显露，内有余血，挤压时有暗红色血液流出。脂肪组织染成浅玫瑰红色，淋巴结通常肿大，切面呈紫红色或有其它变化。如果是濒死

期或重病情况下急宰的病畜肉，在尸体躺卧的一侧的皮下组织、肌肉和浆膜上，可见到局部紫红色血液坠积区，呈树枝状充血和血液浸润。肉体颈端放血部位的切断面比较平整，血液浸润的程度与其它部位一样。

死畜肉的特征表现是：放血极为不良，颈端放血部位切断面平滑，血液浸润的程度与肉体其它部位一样；瘦肉部分呈不同程度的黑红色，有的呈紫红色；断面的血管部位有血滴流出；血管中充满血液；脂肪呈红色；胸腹下血管怒张，表面呈紫红色；淋巴结肿大；切面呈紫红色或有其他变化；尸体侧卧处的皮下组织、肌肉和浆膜，呈现明显坠积区淤血，血液浸润组织呈大片紫红色区。

怎样识别好猪肉和病猪肉？

主要掌握以下五点：

(一)看皮和脂肪的色泽：健康猪的肉皮一般呈白色，脂肪呈白色或乳白色，而病死猪的皮充血或有出血点，出现红块或紫红色，脂肪呈粉红色或黄色、绿色。

(二)看淋巴结的大小、颜色：健康猪的淋巴结切面呈淡灰白色或淡黄白色、浅红色。病死猪的淋巴结通常肿大、萎缩、坏死、充血、水肿、化脓。

(三)看肉的切面：健康猪肉有弹性、有光泽、呈棕红或粉红色，无液体流出；病死猪肉无弹性，暗紫色。如切面流出紫色或黑紫色液体，则表明这头猪曾得过急性炭疽、猪丹毒、狂犬病等传染病，这样的肉不能食用，要坚决销毁。如肌肉中见有囊尾幼虫、脓肿或变质、坏死的，也

不能食用。

(四)看血管中有无残血和气泡：健康猪肉的血管内一般不残留血液，病死猪肉血管内往往充满大量黑色血液，这是由于临死时多有呼吸困难等而致放血不全，血管内膜被血液染成紫红色。

(五)闻有无异味。新鲜健康猪肉无异味，病死猪肉与变质肉多有血腥味或腐败味，脏器有异臭味。

怎样辨别母猪肉？

可以从以下几个方面入手：

(一)母猪肉的皮厚，皮上有紫红斑块，皮面不光滑，有癰疤。

(二)母猪肉皮面的毛眼比正常肉猪大。

(三)母猪肉的肉膘成颗粒状，不肥嫩，皮与皮下脂肪不连，尤其在背部，常看到皮和皮下脂肪分裂。

(四)母猪肉的肥肉与瘦肉间有一条明显的缝裂。

(五)看乳头：老母猪乳头因有仔猪吸吮，乳头比正常肉猪的乳头要长要大。

(六)看骨头：老母猪的骨头都呈淡黄色，另外骨质内含钙也多，买肉时，一刀下去“咔嚓”一声就折断，而正常肉猪的骨头难断。

怎样识别病猪和健猪的内脏？

猪发生疾病时，一般心、肝、肺、肾、胃、肠等内脏器官会出现相应的病理变化，其鉴别方法如下：