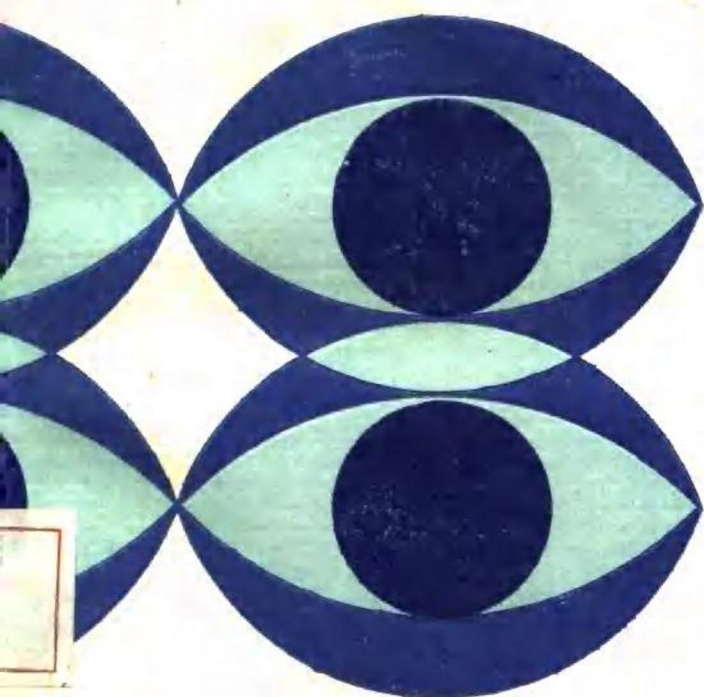


怎样识别商品的 真假优劣

ZENYANG SHIBIE
SHANGPIN DE
ZHENJIAYOULIE

乔绍良



江苏人民出版社

怎样识别商品的真假优劣

乔绍良 编



江苏人民出版社

怎样识别商品的真假优劣

乔绍良 编

江苏人民出版社出版

江苏省新华书店发行 常熟印刷厂印刷

开本 787×1092 毫米 1/32 印张 3.125 字数 58,909

1987年6月第1版 1987年6月第1次印刷

印数 1—22,300册

ISBN 7-214-00021-0 /F·7

统一书号: 4100·092 定价: 0.60元

目 录

农 副 产 品 类

- 1.怎样识别香油的真假? (1)
- 2.怎样鉴别食用油脂的质量好坏? (1)
- 3.怎样鉴别酱油质量的优劣? (2)
- 4.怎样识别蜂蜜的真假? (2)
- 5.怎样识别茶叶的真假? (2)
- 6.怎样鉴别茶叶质量的优劣? (3)
- 7.怎样鉴别母猪肉? (3)
- 8.怎样鉴别死猪肉? (3)
- 9.怎样鉴别灌水猪肉? (4)
- 10.怎样鉴别病猪肉? (4)
- 11.怎样鉴别冻肉的好坏? (4)
- 12.怎样鉴别禽畜肉的新鲜度? (5)
- 13.怎样识别鸡的类型? (5)
- 14.怎样识别瘟鸡? (7)
- 15.怎样识别雏鸡的公母? (8)
- 16.怎样鉴别雏鸡的好坏? (8)
- 17.怎样鉴别鸡鸭蛋的好坏? (8)
- 18.怎样鉴别松花蛋的好坏? (9)

19.怎样鉴别高产母鸡?	(9)
20.怎样鉴别鱼种质量的优劣?	(10)
21.怎样鉴别鱼露质量的优劣?	(10)
22.怎样识别鱼的种类?	(11)
23.怎样鉴别死黄鳝?	(12)
24.怎样鉴别鱼的新鲜度?	(13)
25.怎样鉴别病鱼?	(14)
26.怎样识别银耳的好坏?	(14)
27.怎样鉴别掺假木耳?	(15)
28.怎样鉴别毒蘑菇?	(16)
29.怎样鉴别藕粉的真假?	(16)
30.怎样鉴别菜种的新与陈?	(16)
31.怎样识别淀粉质量的好坏?	(17)
32.怎样识别掺假淀粉?	(17)
33.怎样识别西瓜的生熟?	(17)
34.怎样识别西瓜良种的真假?	(18)
35.怎样识别真假阿胶?	(18)
36.怎样鉴别草席的质量优劣?	(19)
37.怎样鉴别竹器质量好坏?	(19)
38.怎样鉴别真假生漆?	(19)
39.怎样识别算盘质量好坏?	(20)
40.怎样识别猪的品种?	(20)
41.怎样识别“米”猪?	(22)
42.怎样鉴别家兔品种?	(23)
43.怎样鉴别家兔的年龄?	(25)
44.怎样鉴别家兔性别?	(26)

- 45.怎样识别真假田七? (26)
- 46.怎样识别真假三七? (27)
- 47.怎样鉴别肉桂的真假? (27)
- 48.怎样识别真假淮山? (28)
- 49.怎样识别真假春砂仁? (28)
- 50.怎样识别冬虫草的真假? (28)

服装、鞋帽、织品类

- 51.怎样识别服装型号? (30)
- 52.怎样识别呢料服装质量的优劣? (30)
- 53.怎样识别裘皮服质量的优劣? (30)
- 54.怎样识别衬衫质量的优劣? (31)
- 55.怎样识别衬衫的型号? (31)
- 56.怎样识别真假羽绒衫? (31)
- 57.怎样识别皮革服装质量的优劣? (32)
- 58.怎样鉴别手套质量优劣? (33)
- 59.怎样识别布鞋质量好坏? (33)
- 60.怎样识别胶鞋质量的优劣? (34)
- 61.怎样识别塑料鞋质量的优劣? (35)
- 62.怎样识别皮鞋质量的优劣? (36)
- 63.怎样识别针织与机织产品? (37)
- 64.怎样简易鉴别毛纺织品? (37)
- 65.怎样识别丝棉等级? (40)
- 66.怎样识别毛线种类? (40)
- 67.怎样识别呢绒制品质量好坏? (41)

- 68.怎样识别布料的正反面? (41)
- 69.怎样识别布的等级? (41)
- 70.怎样区别毛哗叽与毛华达呢? (42)

烟酒百杂类

- 71.怎样鉴别冒牌卷烟? (43)
- 72.怎样识别真假“555”牌香烟? (43)
- 73.怎样识别白酒质量优劣? (44)
- 74.怎样鉴别啤酒质量优劣? (44)
- 75.怎样识别冒牌酒? (45)
- 76.怎样识别瓷器等级? (45)
- 77.怎样识别有毒蚊香? (45)
- 78.怎样识别有毒的塑料包装袋? (46)
- 79.怎样识别肥皂质量优劣? (46)
- 80.怎样识别鞋油的真假? (47)
- 81.怎样识别菜刀质量的优劣? (47)
- 82.怎样识别挂锁质量优劣? (48)
- 83.怎样识别热水袋质量的优劣? (48)
- 84.怎样识别手电筒质量的优劣? (48)
- 85.怎样识别纤维板质量的好坏? (49)
- 86.怎样识别暖水瓶的好坏? (49)
- 87.怎样识别牙膏质量优劣? (50)
- 88.怎样识别油漆质量的优劣? (50)
- 89.怎样识别黄牛、水牛、猪、马、羊皮革? (51)

化妆品类

- 90. 怎样识别真假雪花膏? (52)
- 91. 怎样识别真假香粉? (52)
- 92. 怎样识别真假花露水和香水? (52)
- 93. 怎样识别真假香脂? (52)
- 94. 怎样识别胭脂的真假? (52)
- 95. 怎样识别真假蜜类护肤化妆品? (53)

文化用品类

- 96. 怎样识别真假墨水? (54)
- 97. 怎样鉴别自来水笔质量的优劣? (54)
- 98. 怎样鉴别复写纸质量的优劣? (55)
- 99. 怎样鉴别计算尺质量优劣? (55)
- 100. 怎样识别真假838计算器? (56)

交电、钟表类

- 101. 怎样识别冒牌自行车? (57)
- 102. 怎样识别电风扇型号? (57)
- 103. 怎样识别电风扇质量优劣? (58)
- 104. 怎样识别电视机质量的优劣? (58)
- 105. 怎样识别录音机质量优劣? (54)
- 106. 怎样简易识别收音机质量优劣? (65)

- 107.怎样识别电冰箱质量的优劣? (68)
- 108.怎样从外观识别洗衣机质量的优劣? (68)
- 109.怎样识别洗衣机型号? (69)
- 110.怎样识别真假海鸥表? (69)
- 111.怎样鉴别真假全钢手表? (69)
- 112.怎样识别走私冒牌手表? (70)
- 113.怎样识别手表质量的优劣? (70)
- 114.怎样识别假冒东方男装表? (71)
- 115.怎样鉴别国产空白磁带的优劣? (71)

首 饰 类

- 116.怎样识别金银首饰的真伪? (73)
- 117.怎样识别黄金饰品代号? (73)
- 118.怎样区别天然宝石和人造宝石? (73)
- 119.怎样识别象牙饰品的真假? (74)

日 用 食 品 类

- 120.怎样识别真假味精? (75)
- 121.怎样识别裱花蛋糕生产日期? (75)
- 122.怎样鉴别糕点质量好坏? (76)
- 123.怎样鉴别食糖质量好坏? (76)
- 124.怎样识别罐头生产日期? (77)
- 125.怎样识别食品罐头产地? (78)
- 126.怎样鉴别罐头质量好坏? (78)

- 127.怎样鉴别奶粉质量好坏? (79)
128.怎样鉴别牛奶的好坏? (80)
129.怎样鉴别奶油质量好坏? (80)
130.怎样鉴别炼乳质量好坏? (81)

其 他 类

- 131.怎样识别真假磷肥? (82)
132.怎样识别古钱币? (82)
133.怎样鉴别吉他质量的优劣? (83)
134.怎样识别玩秤的手法? (84)
135.怎样识别假冒商品? (84)
136.怎样识别电动剃须刀质量的优劣? (85)

农 副 产 品 类

1. 怎样识别香油的真假？

(1) 看色。小磨香油颜色红中带黄；机榨香油比小磨香油颜色浅淡；熟菜籽油色泽深黄。

(2) 闻味。小磨香油，香味醇厚浓郁。如掺上花生油或菜籽油等醇香味就差，且带有花生或油菜籽气味。

(3) 观形。香油在日光下透明，如掺入 1.5 % 的水，则在光照下呈不透明状。

2. 怎样鉴别食用油脂的质量好坏？

(1) 闻气味。用手指蘸一点油抹在手心，搓后用鼻嗅之。如闻有异味及哈辣味，则表示油脂质量差。

(2) 尝滋味。蘸点油放入口中品尝，质量差或掺假的油有酸味、苦味、辣味、焦味。

(3) 看透明度。将油脂混匀，注入玻璃试管中，静置 24 小时，观察是否透明，有无混浊或悬浮物。

(4) 观色泽。用玻璃试管盛满油，放在亮处观看，应为此油脂特有的色泽。

(5) 查水分。用一根长玻璃管用拇指堵住上口插入油桶，然后将拇指松开轻轻搅动，稍停后再用拇指堵好上口，徐徐提起观看，如呈肥皂水状，说明水分含量较大。

(6) 看沉淀物。取一试管桶底油，放 24 小时观看，质量好的植物油的沉淀物不超过 5 %。

在实际检验中不可能逐项检测，往往根据现有条件，抽出一两项来重点测定油脂质量。

3. 怎样鉴别酱油质量的优劣？

酱油是人们日常生活的调味品。当前，有些地区常出现一些劣质酱油。那么如何鉴别酱油质量好坏呢？

(1) 观色。把酱油装入无色玻璃瓶对着阳光察看颜色。质量好的酱油，色泽红润呈红褐色或棕褐色，澄清不混，无沉淀物。把酱油倒入白瓷碗内，体态浓、有光泽。烹调的菜肴色泽红莹莹亮。

(2) 闻香。质量好的酱油，有酱香和脂香气，而无霉、焦味。

4. 怎样识别蜂蜜的真假？

(1) 看色度。纯正的蜜呈黄褐色，且透明度好；掺有其他糖类或杂物的色混浊，并有沉淀物。

(2) 试性能。优质蜜用筷子挑起后，蜜往下滴拉长丝。丝断后回缩，以至成珠状；掺假的蜂蜜呈粉糊状，且挑不起来；或者用一根烧红的粗铝丝插入蜂蜜内，插入时冒气是真的，冒烟是假的。

(3) 品滋味。优质蜜吃起来有清甜的葡萄糖味，花香味好，掺假的有浓厚的蔗糖味。

5. 怎样识别茶叶的真假？

假茶叶不仅没有茶叶的饮用价值甚至有毒，并且危害消费者身体健康。因此，在购买茶叶时，要注意识别真假。

(1) 观色。绿茶呈深绿色，红茶呈乌红色，光泽油润茶梗扁圆。如果色泽枯滞，茶梗异样，就有假茶叶嫌疑。

(2) 嗅味。茶叶具有正常香味，鼻嗅或口尝时，有浓

郁香醇味感，假茶味则有股霉菜味。若用火灼烧干茶，真茶叶可发出香味，假茶叶则有异味。

(3) 冲泡。用沸水冲泡后，观察茶叶的形状，真茶呈椭圆形，主脉显露，叶脉不到沿，叶边有锯齿，成钩状。顶端成凹形，基部嫩梗为圆柱形，背面有茸毛，否则就是假茶。

6. 怎样鉴别茶叶质量的优劣？

茶叶质量的优劣，同气候、光照、生长季节和加工方法都有关。在同类茶叶中高山茶比低山茶好；阳山茶比阴山茶好；头遍茶比二遍茶好；嫩茶叶比老茶叶好；不焦的比焦了的好，炒焦的比烘焦的好，越焦越不好。

高山茶叶叶子尖，低山茶叶叶子圆；阳山茶叶叶子厚，阴山茶叶叶子薄；头遍茶叶杆圆，二遍茶叶杆扁；嫩茶叶表面可见银白色的绒毛，俗称“白头尖”、“白毛峰”，银白色的绒毛越多，说明茶叶越嫩、质量越高。茶叶在加工过程中往往容易炒焦、烘焦，因为炒焦茶叶只起泡（不会整片发焦），烘焦茶叶成片焦，所以炒焦的茶叶比烘焦的好，没焦茶叶当然更好。

7. 怎样鉴别母猪肉？

(1) 如果猪肉没有剥皮，母猪肉皮厚而硬，毛孔粗而深，有黑色斑点，皮肤与脂肪之间，没有界限。

(2) 如果剥了皮的猪肉，瘦肉部分呈深红色，肌肉纤维组织粗糙，纹路粗，手摸无粘液。用手按肥肉，沾在指上油脂较少。无弹性，看上去非常松弛同骨头呈浅黄色。

8. 怎样鉴别死猪肉？

死猪肉皮肤一般都有出血点，或充血痕，颜色发暗，脂肪呈黄或红色，肌肉无光泽。用手按压后，其凹部不能立即

恢复原状。

9. 怎样鉴别灌水猪肉？

用一张32开大小的表芯纸或卫生纸，贴在精、肥都有的肉上，用手压紧，等纸全部湿透后撕下，点火烧纸。如果没灌水的猪肉，这纸可全部烧掉，如果灌了水的猪肉，这纸不但烧不尽，还有轻微的啪啪声。

10. 怎样鉴别病猪肉？

猪肉价格放开后，很多人要到农贸市场选购猪肉，由于目前检疫不够健全，时有不经检验的猪肉上市，甚至有病死的猪肉混入市场。在选购时务必注意识别。下面介绍几种鉴别方法：

（1）看。病死猪的放血刀线平滑，无血液浸润区，健康猪放血刀口粗糙，刀面外翻。刀口周围有深达0.5~1厘米左右的血液浸润。病死猪的脂肪呈粉红色，健康猪脂肪呈白色和浅白色。病死猪肉切面呈暗紫色，平切面有淡黄色或粉红色液体，健康猪肉切面有光泽，棕红或粉红色，无任何液体流出。病死猪淋巴结肿大或萎缩，呈灰紫色，健康猪淋巴结呈粉红色。病死猪因放血不全，血管外残留血呈紫红色，可有气泡，健康猪放血良好，血管中残留极少。

（2）嗅。病猪肉有血腥味，尿臊味，腐败味及异味。健康猪肉无异味。

（3）触。病死猪肉无弹性，健康猪肉有弹性。

11. 怎样鉴别冻肉的好坏？

鉴别冻肉的好坏，主要根据肉的色、味、弹性和酸度来分辨。质量好的冻肉，颜色带浅灰色，肥肉和油脂呈白色。闻无怪异味，口尝不泛酸。手指压下去的部分不能平复，并

出现红色斑迹。解冻后分泌出红色液汁。不好的冻肉或经过多次解冻的复冻肉，各处颜色不一，分别呈蓝色、浅蓝色或鲜红色。用手指压，肉色无变化。解冻后，肉质松软而无弹性，骨髓由白色变为红色。

12. 怎样鉴别禽畜肉的新鲜度？

(1) 看肉的颜色和放血度。新鲜肉红色均匀，脂肪洁白，有光泽。次鲜肉色泽较暗，脂肪缺乏光泽，脂肪呈灰绿色或黄绿色，冷冻贮存的肉若有白、绿、黑、紫斑，是受霉菌污染所致。新鲜的白条鸡，眼球饱满。变质的白条鸡，眼球干缩凹陷，晶体混浊，鸡体无光泽，头颈部一般呈暗褐色。新鲜的牛羊兔肉呈微淡黄色。

(2) 摸肉的粘度和脂肪弹性。新鲜肉呈微干或微湿，用手触摸时肉不沾手。次鲜肉用手触摸有湿润粘滑感，发粘则是变质先兆。变质肉用手触摸粘手起粘丝。新鲜肉用手指轻压后出现凹陷，即刻复位。次鲜肉恢复缓慢，或不能复原而留有压痕。

(3) 闻气味。新鲜肉气味正常，次鲜肉有氨味或酸味，变质肉则有臭味、异味。

13. 怎样识别鸡的类型？

鸡按照其生产性能和经济价值可分三个类型：蛋用型、肉用型和蛋肉兼用型。这三种类型的鸡种是长期人工选择的结果。为了便于识别，现将各类型的主要特点介绍如下：

(1) 蛋用型。以产蛋为主，体型较小，体躯较长，后躯发达，外形呈“V”形。冠和肉垂特别发达，腿较高，皮薄骨细，肌肉结实，羽毛紧密，活泼好动，新陈代谢旺盛，性成熟早。无伏巢性，产蛋量和受精率较高。在良好的饲养管

理条件下，年产蛋220~260个，少数甚至高达300个以上。这种鸡富有神经质，抗病力弱，肉质差，蛋壳较薄。适宜圈养、笼养。最常见的有来杭鸡。

来杭鸡中以白色单冠的白来杭分布最广，是世界著名的蛋用品种，至今仍为年产蛋量世界最高纪录的保持者，素有“产蛋皇后”之称。

白来杭体呈长方形，羽毛紧凑，皮肤、喙脚均呈黄色。母鸡单冠，冠大，大多且倒向一侧，活泼好动，易受惊吓，善飞跃，无抱窝性，性成熟早，一般为160~170日。高产群年产蛋量高达280~300个。平均蛋重58~62克，成年鸡体重：公鸡2.6公斤，母鸡1.7~1.9公斤。

(2) 肉用型。以产肉为主。成年鸡体型较大，体躯宽深而较短，前躯发达，外形呈方形。腿短，骨粗，肌肉丰满，羽毛蓬松。性情温顺，动作迟纯。肥育能力强，肉质好。但觅食能力差，性成熟晚，就巢性强，产蛋量比较低，年产量约100个左右。对肉用型鸡的要求是生长发育快，8~12周龄时的体重达到1.5~2公斤。常见的有白洛克鸡，科尼什鸡等。

白洛克是美国普利茅斯洛克鸡的一个变种，是目前国内外生产肉用仔鸡的主要品种。体羽为白色，体型椭圆，个体很大，躯体各部发育匀称。具有生长快，产蛋多，易肥育和商品性高等特点。单冠，喙、脚及皮肤均为黄色，成年鸡体重：公鸡4.5~5公斤，母鸡3.5~4公斤。母鸡6~8月龄开始产蛋，年产蛋130~150个。蛋重54~55克，蛋壳棕色。有伏巢性。

(3) 蛋肉兼用型。性能介于蛋用型和肉用型之间，产

蛋较多，年产蛋约150~180个。肉质好，产蛋能力下降后的肉用价值较大，性情温顺，体质强健，仍有伏巢性。我国常见的有新狼山鸡、红育鸡。

新狼山鸡：原产江苏省南通地区的如东、南通两县一带。体型高大、背短、颈部高昂、尾羽上翘，呈马鞍形。羽毛紧密，多为黑色，主翼有3~5根有部分白色。喙、脚均为黑色，蹠皮肤灰白色。适应性广，觅食力强。胸肌发达，屠宰率较高，肉质鲜美。成年鸡体重：公鸡3.5~4公斤，母鸡2.5~3公斤。6~8个月龄开始产蛋，年产蛋140~150个。蛋重55~65克，蛋壳红褐色，有就巢性。

红育鸡：原产英国。单冠，喙棕黄色，蹠、皮肤均为白色。体形丰满匀称，脚略矮，羽毛为棕红色或枣红色。颈羽有黑色的纵斑，部分主翼羽、覆盖羽及尾羽呈黑色，并有褐色边缘。成年鸡体重：公鸡3~3.5公斤，母鸡2.25~2.75公斤。5.5~6个月龄开始产蛋，年产蛋180~220个，蛋重55~65克，壳色棕黄。

14. 怎样识别瘟鸡？

(1) 提。倒提鸡腿，如果鸡嘴流粘液，则是瘟鸡，不流粘液的是健康鸡。

(2) 看。提住鸡翅膀，翻开鸡屁股，如果是深红色和紫色、肛门松弛是瘟鸡，颜色跟人手色一样是健康鸡。

(3) 摸。即摸鸡的体温，先摸大腿根，从上往下摸，冷热手中分，上热下冷，鸡冠烫手的定是瘟鸡。

(4) 拍。拍鸡背发出“咯咯”“吱吱”轻声啼叫定是瘟鸡。