

伪劣商品简易识别法丛书(一)

中国计量出版社 组编



食品
饮料

中国计量出版社

60.6

伪劣商品简易识别法丛书（一）

食 品 饮 料

中国计量出版社 组编

中国计量出版社

新登（京）字 024 号

内 容 提 要

本书主要介绍利用感观，如看、闻、尝、触、量和小试验等简易方法，鉴别粮、油、鸡、鸭、鱼、肉、蛋、糖、水果、蔬菜、调味品、豆制品、饮料等商品的质量优劣和真伪的技巧和方法。

本书集知识性、科学性和实用性为一体，可作广大消费者选购商品的指南、辨别伪劣商品的依据，也可供技术监督人员、工商管理人员、采购人员、售货员参考。

伪劣商品简易识别法丛书（一）

食 品 饮 料

中国计量出版社 组编

责任编辑 陈艳春

*

中国计量出版社出版

北京和平里西街甲 2 号 (100013)

蓝地公司激光照排

北京顺义张镇印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

开本 787×1092/32 印张 4.6875 字数 16.8 千字

1993 年 8 月第 1 版 1993 年 8 月第 1 次印刷

印数 1—10 000

ISBN 7-5026-0632-7/F·18

定价 3.00 元

版权所有 翻印必究



伪劣商品简易识别法丛书

编审委员会

主任：东 征
副主任：乔荣启 罗 鸣 何伟仁
委员：（按姓氏笔画排列）
冯文学 陈小林 杨书剑 张玉兰

《食品 饮料》分册编委会

主 编：黎泽宇
副主编：陈艳林
编 者：（按姓氏笔画排列）
王 岚 艾地云 吴淑西 易莲香
张 环 姚继承

· 出版前言 ·

随着改革开放和市场经济的进一步发展，我国商品市场呈现一派繁荣景象。然而，与此同时，社会上一些利欲熏心的不法之徒，却乘机把制售假冒伪劣商品当成发家致富的敲门砖，致使形形色色的伪劣商品充斥市场，造成了严重的社会影响：它损害消费者的合法权益，甚至危及身体健康和生命安全；它侵犯依法生产者的利益，使大量名优产品生产厂家蒙受巨大的经济损失；它严重干扰社会主义市场经济的正常运行，浪费国家资源，甚至败坏国家声誉。

贯彻《中华人民共和国产品质量法》，净化市场环境，保护广大消费者的利益，保证市场经济中的公平竞争，是当前的一项紧迫任务，为此，中国计量出版社组织数十位质量监督、质量检验等方面的专家通力合作，将《丛书》奉献给广大读者，旨在提高广大消费者和商品经销人员的产品质量意识和识别伪劣商品的能力，防止上当受骗，堵塞伪劣商品流通渠道，并使其逐渐失去市场。

《丛书》共八个分册。一至七分册介绍利用感官，如看、闻、尝、触、量和小试验等，鉴别商品质量好坏和真伪的方法和诀窍；第八分册介绍消费者权益和自我保护方面的有关知识。如果《丛书》能发挥预期作用，乃是编著、出版者的莫大欣慰。由于时间仓促，书中缺点和不足之处在所难免，恳请广大读者不吝赐教。

中国计量出版社

1993年8月

· 编 者 的 话 ·

随着我国改革开放的深入发展,人民生活水平迅速提高。饮食作为生活的第一需要,变化尤为明显,人们在注意营养、注重口感的同时,更注重食品及食品原料的质量。然而,目前随着商品经济的不断发展,伪劣商品也不断地充斥市场,特别是伪劣食品在假冒伪劣商品中占有相当的比重,防不胜防,使广大消费者怨声载道,在社会中造成了很坏的影响。

为遏制伪劣食品在市场上的流通,保护广大消费者的合法权益,帮助消费者提高鉴别伪劣食品的能力,给查处和选购食品提供科学准确的依据,我们编辑了这本丛书,在收集汇编过程中,我们力求做到精简实用,科学性强。书中每一个条目大约用几分钟便能读完,它不是讲大道理,而是介绍怎样利用感官,如看、闻、尝、触等通俗易懂的方法,来鉴别食品的质量;书中绝大多数条目是从报刊杂志、科普丛中收集整理,它既有科学工作者辛勤耕耘的成果,也有多代人实践经验的结晶。我们衷心地期望这本书能给消费者以指导,成为广大消费者忠实的朋友。

参加本书撰写及供稿来源甚广,很难将原始作者在书中一一注明,因此,如果此书确实对大家有所帮助的话,那么首先应该感谢他们。

编 者

1993年6月

• 目 录 •

一、粮油类	(1)
1. 怎样鉴别大米的质量	(1)
2. 怎样识别大米霉变	(2)
3. 怎样鉴别好稻米掺粳米	(2)
4. 怎样鉴别糯性米和非糯性米	(3)
5. 怎样识别粳稻米与籼稻米	(3)
6. 怎样识别染色粳米冒充好稻米	(4)
7. 怎样识别大米掺白石	(4)
8. 怎样识别陈小米冒充新米	(4)
9. 怎样识别粳粟和糯粟	(4)
10. 怎样识别面粉的质量	(5)
11. 怎样鉴别加有洗衣粉的白馒头与油条	(5)
12. 怎样鉴别方便面的质量	(6)
13. 怎样鉴别挂面的质量	(6)
14. 怎样鉴别米粉的质量	(7)
15. 怎样识别掺水的玉米面	(8)
16. 如何挑选元宵	(8)
17. 如何选购食用油脂	(8)
18. 怎样鉴别真假香油	(9)
19. 怎样鉴别掺假豆油	(10)
20. 怎样鉴别伪劣花生油	(10)
21. 怎样判别色拉油的品质	(11)

二、糖果类	(12)
22. 怎样识别食品的“标签”	(12)
23. 怎样识别食品保存期限	(13)
24. 怎样鉴别罐头食品优劣(玻璃瓶装、马口铁装)	(14)
25. 罐头内容物质量的鉴别	(16)
26. 奶油的质量鉴别	(17)
27. 人造奶油的质量鉴别	(18)
28. 怎样鉴别乳粉的质量	(18)
29. 怎样从感观上识别奶粉的真假	(19)
30. 怎样鉴别掺有面粉(或淀粉)、白砂糖、豆粉的奶粉	(20)
31. 怎样鉴别消毒鲜乳质量	(21)
32. 怎样鉴别甜炼乳的质量	(22)
33. 怎样鉴别糖果的质量	(22)
34. 怎样鉴别巧克力的质量	(23)
35. 怎样鉴别白砂糖、绵白糖、冰糖的质量	(23)
36. 怎样鉴别红糖质量	(24)
37. 怎样鉴别蜂蜜质量	(24)
38. 怎样鉴别月饼质量	(26)
39. 怎样鉴别面包质量	(26)
40. 怎样鉴别核桃、花生掺假	(27)
41. 易受黄曲霉毒素污染的食品	(27)
三、饮料类	(29)
42. 怎样鉴别优质啤酒	(29)
43. 怎样识别变质啤酒	(30)
44. 怎样鉴别汽水质量	(31)
45. 怎样从感观上鉴别大瓶装可口可乐真假	(32)
46. 软饮料的选购与变质鉴别	(32)
47. 真假矿泉水的鉴别	(33)
48. 果汁与果子露的区别	(33)
49. 真假果汁的鉴别	(34)

50. 怎样识别真假蜜桔原汁	(35)
51. 如何选购固体饮料	(36)
52. 豆奶和豆浆的区别	(36)
53. 怎样鉴别冰淇淋的质量	(37)
54. 怎样识别茶叶的代号	(37)
55. 怎样识别茶叶的优劣	(38)
56. 怎样鉴别真假茶叶	(39)
57. 怎样识别新茶	(40)
58. 怎样鉴别真假花茶	(40)
59. 怎样鉴别花茶质量	(41)
60. 怎样识别真假“猴王牌”茉莉花茶	(42)
61. 怎样鉴别绿茶的质量	(43)
62. 怎样鉴别沱茶质量	(44)
63. 怎样鉴别红茶的质量	(44)
64. 怎样鉴别乌龙茶的质量	(45)
65. 怎样识别黄桉茶叶优劣	(46)
四、水果、蔬菜类	(47)
66. 怎样识别水果的质量	(47)
67. 苹果品种的识别	(48)
68. 怎样识别秦冠苹果	(48)
69. 怎样识别哈蜜瓜、白兰瓜的生熟	(49)
70. 如何选购哈蜜瓜	(49)
71. 怎样识别西瓜生熟	(49)
72. 甘蔗变霉的识别	(50)
73. 如何区别香蕉和芭蕉	(50)
74. 怎样识别香蕉的质量	(51)
75. 桔、柑、橙识别	(51)
76. 怎样识别柑桔的质量	(52)
77. 如何选购橄榄	(53)
78. 如何选购葡萄	(53)
79. 如何选购椰子	(54)

80. 怎样选购水蜜桃	(54)
81. 栗子质量的鉴别	(54)
82. 梅果的识别	(55)
83. 柚子品种的辨别	(55)
84. 怎样鉴别红枣、黑枣的质量	(56)
85. 几种常见水果的识别	(57)
86. 如何选购蔬菜	(58)
87. 怎样鉴别化肥催发的豆芽	(59)
88. 怎样鉴别绿豆牙掺假	(59)
89. 玉兰和笋干有何区别	(60)
90. 怎样鉴别真假芦笋	(60)
91. 如何鉴别银耳的质量	(61)
92. 怎样鉴别变质的银耳	(62)
93. 如何鉴别黑木耳的质量	(63)
94. 食用蘑菇和有毒蘑菇的鉴别	(64)
95. 香菇的质量鉴别	(65)
96. 紫菜的质量鉴别	(66)
97. 黄花菜质量的鉴别	(66)
98. 如何选购发菜	(67)
99. 如何选购葱	(68)
100. 如何挑选蒜苔	(68)
101. 真假什锦小菜的识别	(69)
102. 如何鉴别榨菜的质量	(69)
五、调味品、豆制品	(71)
103. 怎样鉴别辣椒粉的质量	(71)
104. 怎样识别真假花椒面	(72)
105. 怎样识别掺假芥菜面	(72)
106. 怎样鉴别芥菜油的质量	(73)
107. 如何选购咖喱粉	(73)
108. 怎样鉴别胡椒粉的质量	(74)
109. 怎样识别真假味精	(74)

110. 怎样区别食盐与亚硝酸钠	(75)
111. 如何选购优质酱油	(76)
112. 如何挑选花生酱	(77)
113. 怎样鉴别食醋的质量	(77)
114. 怎样区别八角茴、红茴香与野八角	(78)
115. 怎样区别八角茴与莽草	(78)
116. 如何识别真、伪油条精	(79)
117. 怎样鉴别芡粉的质量	(79)
118. 怎样鉴别琼脂与明胶	(80)
119. 怎样分辨真假藕粉	(81)
120. 怎样鉴别劣质绿豆粉皮	(82)
121. 怎样识别淀粉凉制品	(82)
122. 怎样鉴别掺假红薯淀粉	(82)
123. 怎样识别水面筋与油面筋	(83)
124. 龙口粉丝真伪辨别	(83)
125. 怎样鉴别真假机制腐皮(竹)	(84)
126. 怎样鉴别干豆腐掺假	(85)
六、水产类	(86)
127. 怎样鉴别鲜鱼	(86)
128. 怎样鉴别冻鱼的质量	(87)
129. 怎样识别污染鱼	(87)
130. 怎样识别河豚鱼	(88)
131. 黄鱼(黄花鱼)质量鉴别	(89)
132. 鲳鱼质量的鉴别	(89)
133. 怎样鉴别银鱼的质量	(90)
134. 怎样鉴别咸鱼质量好坏	(90)
135. 怎样鉴别鱿鱼的质量	(91)
136. 鱼粉质量的鉴别	(91)
137. 怎样鉴别鱼肚的质量	(92)
138. 怎样识别水发鱼丸的质量	(92)
139. 怎样鉴别油炸鱼丸的质量	(92)

140. 怎样识别海蛰优劣	(93)
141. 怎样识别“二矾”和“三矾”海蜇	(93)
142. 怎样鉴别螃蟹的鲜度	(94)
143. 怎样识别螃蟹的雌雄	(95)
144. 怎样鉴别河蟹的卫生质量	(95)
145. 怎样鉴别鲜梭子蟹的质量	(96)
146. 如何选购鲜大虾	(96)
147. 怎样识别对虾的鲜度	(96)
148. 怎样识别鲜虾仁的质量	(97)
149. 怎样识别河虾的鲜度	(98)
150. 怎样鉴别虾米的质量	(98)
151. 怎样识别用死黄鳝制成的鳝丝	(99)
152. 怎样识别海参	(99)
153. 怎样鉴别海参、茄参的水发货质量	(100)
154. 几种海味干品的质量鉴别	(100)
155. 贝类海味死与活的鉴别	(101)
156. 几种常见海鲜产品的识别	(102)

七、畜、禽类

157. 禽肉类感官质量的鉴别	(105)
158. 怎样鉴别冰冻禽肉的新鲜度	(107)
159. 怎样区别鲜鸡肉与冻鸡肉	(108)
160. 怎样选购活鸡	(108)
161. 怎样识别烧鸡的质量	(109)
162. 怎样识别塞肫的家禽	(109)
163. 怎样识别注水的鸡鸭	(110)
164. 仔鸡、老鸡的鉴别	(110)
165. 怎样区分鸡、鸭的公母	(111)
166. 怎样识别鸭子的老嫩	(111)
167. 怎样鉴别板鸭的质量	(112)
168. 如何选购冻鸭	(112)
169. 怎样鉴别鸡、鸭蛋的好坏	(113)

170. 怎样识别白皮鸡蛋冒充红皮鸡蛋·····	(113)
171. 鉴别松花蛋质量·····	(114)
172. 鉴别蛋粉和冰蛋的质量·····	(115)
173. 鉴别糟蛋质量·····	(115)
174. 鉴别孵鸡淘汰蛋·····	(115)
175. 鉴别咸蛋质量·····	(116)
176. 识别次蛋·····	(116)
177. 猪牛羊兔等畜肉的质量鉴别·····	(117)
178. 怎样鉴别鲜羊肉的质量·····	(118)
179. 怎样鉴别猪、牛肉的新鲜度·····	(119)
180. 怎样识别冻肉的好坏·····	(119)
181. 怎样鉴别冻羊肉质量·····	(120)
182. 怎样鉴别冻牛肉质量·····	(121)
183. 怎样鉴别冻猪肉的质量·····	(121)
184. 怎样鉴别病畜肉的死因·····	(122)
185. 怎样鉴别病、死畜肉·····	(123)
186. 怎样鉴别掺有硼砂、甲醛的肉·····	(123)
187. 怎样鉴别烧烤肉、叉烧肉质量·····	(124)
188. 肉松的质量鉴别·····	(125)
189. 怎样鉴别灌肠的质量·····	(125)
190. 识别咸、腊肉好坏·····	(126)
191. 火腿的级别及质量鉴别·····	(127)
192. 识别灌水猪肉·····	(128)
193. 识别米猪肉·····	(128)
194. 怎样从鲜肉的颜色判别质量·····	(129)
195. 识别猪下腩与板油·····	(130)
196. 怎样鉴别公、母猪肉·····	(130)
197. 怎样识别肉类检疫印章·····	(131)
198. 怎样识别绵羊肉与山羊肉·····	(132)
199. 怎样识别牛肉和马肉·····	(132)
200. 怎样识别真假燕窝·····	(132)

一、粮 油 类

1. 怎样鉴别大米的质量

(1) 看硬度

大米粒硬度主要是由蛋白质的含量决定的，米的硬度越强，蛋白质含量越高，透明度也越高。一般新米比陈米硬，水份低的米比水份高的米硬，晚米比早米硬。

(2) 看腹白

大米腹部常有一个不透明的白斑，白斑在大米粒中心部分被称为“心白”，在外腹被称“外白”，腹白部分米质蛋白质含量较低，含淀粉较多。一般含水份过高，收后未经后熟和不够成熟的稻谷，腹白较大。

(3) 看爆腰

爆腰是由于大米在干燥过程中发生急热，米粒内外收缩失去平衡造成的。爆腰米食用时外烂里生，营养价值降低。所以，选米时要仔细观察米粒表面，如果米粒上出现一条或多条横裂纹，就是爆腰米。

(4) 看黄粒

米粒变黄是由于大米中某些营养成份在一定的条件下发生了化学反应，或者是大米粒中微生物引起的。这些黄粒香

味和食味都较差，所以选购时，必须观察黄粒米的多少。另外，米粒中含“死青”粒较多，米的质量也较差。

(5) 看新陈

大米陈化现象较重，陈米的色泽变暗，粘性降低，失去大米原有的香味。所以，要认真观察米粒颜色，表面呈灰粉状或有白道沟纹的米是陈米。其量越多则说明大米越陈旧。同时，捧起大米闻一闻气味是否正常，如有发霉的气味说明是陈米。另外看米粒中是否有虫蚀粒，如果有虫蚀粒和虫尸的也说明是陈米。

2. 怎样识别大米霉变

鉴别大米霉变主要从大米色泽和气味等方面考察。

①异味：可闻到一种异味，这是发热霉变的先兆。

②硬度下降：由于大米和微生物的强烈呼吸，局部水分凝结，米粒潮湿，称为“出汗”，其硬度下降，叫“身骨发软”，散落性低，手握可以成团。

③色泽鲜明：由于米粒表面水气凝聚，色泽显得鲜明。

④脱糠：因米粒潮湿，沾附糠粉或米粒上未碾尽的糠皮浮起，显得毛糙、不光洁。

⑤起眼：由于大米胚部组织较松，含蛋白质、脂肪较多，霉菌先从此侵蚀，使胚部变色，俗称“起眼”。

⑥起筋：米粒侧面与背面的沟纹呈白色，继而成灰白色，故称“起筋”，米的光泽发暗。

3. 怎样鉴别好稻米掺粳米

好稻米掺粳米的手段是：将粳米粗碾一遍后，掺入稻米

出售。识别方法：经过加工的籼米是碎小的小白粒，买米时抓一把往手里摊开，如发现稻米中有较小碎米粒，则是掺假了。

4. 怎样鉴别糯性米和非糯性米

糯性米和非糯性米的主要区别在于淀粉的组成和性状。其氨基酸组成以及油脂性状等，两种米没有多大区别。根据糯性米和非糯性米遇碘后呈不同颜色的反应，鉴别糯性米和非糯性米可采用2%酒精碘溶液染色法：即将被鉴别的大米样品平放一层（约一粒米厚）在玻璃皿内，倾入2%酒精碘溶液使其淹过米粒，浸泡1~2分钟，倒出酒精碘溶液，然后用清水洗涤干净观察，糯性米呈紫红色，非糯性米呈蓝色。

没有化学试剂作染色鉴别时，可根据糯性米干燥后会变成乳白色的特有性质，将大米样品在80~100℃下，烘焙半小时，糯性米变成乳白色不透明粒。同时，还可结合嘴嚼以辨别粘性和食味，粘性大具有糯米滋味的是糯性米，否则是非糯性米。

5. 怎样识别粳稻米与籼稻米

根据形态、米粒质两方面进行识别。粳稻米颗粒短而宽，多为阔卵形，碎米少，粘性大，胀性小，出饭率低，蒸出的米饭较粘稠。

籼稻颗粒长而窄，米的外形多为长椭圆形，米质较轻，粘性小，碎米多，胀性大，出饭率高，蒸出的米饭较膨松。

从米质上看，籼稻米的粒质稍次，硬度小，不透明的粉质多，透明的玻璃质较少，腹白粒较多，腹白程度也大。

6. 怎样识别染色粳米冒充好稻米

将粳米冒充好稻米的手法：将绿、白两种颜色混合后拌入粳米中，使粳米颜色发青，表面光洁，形似好稻米。识别方法是：没有上色的粳米，颜色发白，摸时手上沾有糠面，上色的用手摸有光滑感，手上没有糠面。

7. 怎样识别大米掺白石

大米里掺白石，以增加重量。识别方法是：查看米中沙砾，原来米里的沙砾是圆润的，没有棱角；新掺入的则棱角分明。

8. 怎样识别陈小米冒充新米

陈小米冒充新米的手段，一是染姜黄，二是用少量碱水洗，使陈小米颜色发黄，冒似新米。识别方法：新小米摸时手上有糠面，上色的不但没有糠面，而且放在手心上一磨，即有黄色物沾在手上。

9. 怎样识别粳粟和糯粟

粳粟的种皮多为黄色及白色，有光泽，粘性小，宜于焖饭或磨成小米面食用。糯粟的种皮多为红色，略有光泽，适于做糕点、酿酒、制饴糖等。