

怎样识别假冒伪劣商品

上册

哈尔滨工业大学出版社

主编 梅庆吉



XALU/01

96
F760.6
35
221

怎样识别假冒伪劣商品

(上 册)

主 编 梅庆吉
副主编 宋一兵 陈淑芬

哈尔滨工业大学出版社

C

336666 .

(黑)新登字第4号

怎样识别假冒伪劣商品

编委会

主 编:梅庆吉

副主编:宋一兵 陈淑芬

参编人员:(以姓氏笔划为序)

丁万祥	王 林	王 辉	牛蝓英	卢 东
刘立安	刘艳梅	孙明斌	朱慧娟	邢振国
张 宏	张立新	陈淑芬	陈淑萍	宋一兵
宋季清	范 越	郭文林	高 鲲	高滨昌
贾树兴	麻 红	常 春	黄任远	梅庆吉
韩 威	颜 涛	鞠振铎		

怎样识别假冒伪劣商品

(上、下)

梅庆吉 主编

*

哈尔滨工业大学出版社出版

新华书店首都发行所发行

哈尔滨工业大学印刷厂印刷

*

开本 787×1092 1/32 总印张 24.25 总字数 541 千字

1995年3月第1版 1995年3月第1次印刷

印数 1—10 000

ISBN 7-5603-1040-0/N·10 定价 17.80 元

511556

前 言

假冒伪劣商品，像渗进海绵中的水，无孔不入。在现在的市场，商品无论巨细、精粗，几乎都有冒牌货。每当一种新产品问世，其冒牌货就会尾随而至，有的销售量甚至超过了正品。粗制乱造，以旧充新，以次充好，以假充真，坑害国家，坑害人民。其作假手段之高明，其作假范围之广泛，简直到了令人瞠目结舌的地步，已经成为社会的一大公害。假冒伪劣商品，已经在广大消费者心头罩上了一块阴影，每当走向市场，都忧心忡忡，提心吊胆，担惊受怕，真是伤透了脑筋。

把假冒伪劣商品赶出市场，保护消费者利益，使消费者买到称心如意的商品，已经成为人们迫切而又强烈的呼声。但是，怎样才能做到这一点呢？当然要靠法律进行有效的监督，同时，还要靠消费者增强自我保护意识，掌握一些必要的有关商品和市场的知识，还要增强鉴别假冒伪劣商品的能力。人们常说，消费者是“上帝”，可是“上帝”往往不善于、不习惯，甚至不会行使自己的权力，因此，总免不了吃亏上当。其实，在买与卖之间，购买者具有生杀予夺之权，你可以买，也可以不买，可以根据自己的需要，进行任意挑选。如果你受到了侵害，你可以索赔。如果买回的商品不合格，你可以退，可以换，也可以修。可是，大多数消费者买回假冒伪劣商品后，往往不愿意找麻烦，干吃哑巴亏，打掉牙往肚子里咽。那些不法商贩掌握了

消费者的这种心理,便肆虐无恐,为所欲为。所以,消费者应直起腰来,理直气壮地维护自己的利益。

为了避免上当受骗,消费者还应掌握一些有关商品和市场的知识,以便有的放矢地进行挑选。掌握所购商品的性能、特点,以及质量需求等等,对消费者来说是很重要的。在市场上,卖方往往是王婆卖瓜,把自己出售的商品说得天花乱坠。如果你对所购商品缺乏必要的知识,那么,你就只能听之任之,让出售者牵着鼻子走。可是当你掌握了有关商品的知识,你就掌握了主动权,而不会上当受骗。

积累市场经验,也是避免上当受骗的重要因素。面对琳琅满目、五光十色的商品,买什么,不买什么,同一类商品买谁家的,这需要有一定的市场经验。现在,关于商品信息的传播媒介很多,其中有真的,有假的。消费者应特别注意国家有关部门公布的有关产品的质量信息和评奖结果,因为这类信息往往是可以信赖的。比如优质产品,我国一般分国优、部优、省优三级,除此之外的任何名目的优质产品,均不在国家优质产品之列,购买时应注意。另外,现在市场上的物价放开,同一种商品,在不同的商店时,可能价格不同,购买者应多走走,多看看,俗话说货比三家,反复核对价格和质量,尽量买到价廉物美的商品。

要想避免上当受骗,还应掌握一些必要的法律知识和社会监督方面的知识,以避免上当受骗时,投诉无门。

当然,消费者要想切切实实保护好自己,最最重要的,是提高对各类商品的辨伪能力。辨伪能力的培养,其途径主要有两条:一是靠实践经验的积累,二是靠书本知识的传播。实践经验的积累毕竟有限,大量的知识还得靠书本获得。我们奉献

给读者的这本《怎样识别假冒伪劣商品》，正是为了向广大消费者提供走向市场、驾驭市场的武器。

《怎样识别假冒伪劣商品》一书，从广大消费者实际需要出发，介绍了千种以上商品真伪鉴别的方法，其内容涉及到人们日常生活中的方方面面。从衣食住行，到吃喝玩乐，从大到小，从粗到细，只要是人们需要的商品，这里几乎囊括无余。

本书引文通俗易懂，提供的鉴别方法简便易行。书中尽量避免介绍物理、化学等复杂的，需要借助各种仪器的鉴别方法，这里提供的鉴别方法多是直观的，也就是利用眼观、手摸、口尝，就可以进行，每个人都可以操作。

《怎样识别假冒伪劣商品》一书，不仅是广大消费者生活中不可缺少的必备读物，同时它也是行政执法机关在打击假冒伪劣商品活动中不可缺少的办案工具书。在本书编写过程中，黑龙江省工商行政管理局给予了大力支持，并对书中的内容予以充分的肯定。

在编写过程中，我们参考了一些国内外有关的成果和资料，在此一并表示感谢。

限于水平、资料和时间，不足之处在所难免，望广大读者提出宝贵意见。

梅庆吉

1995年1月3日

目 录

第一部分 食品

(一) 鱼肉禽蛋.....	(1)
怎样挑选鲜鱼.....	(1)
怎样挑选活鱼.....	(2)
怎样选购冰冻鱼.....	(3)
怎样鉴别咸鱼的质量.....	(3)
什么样的鱼是受污染的.....	(3)
怎样鉴别青鱼的鲜度.....	(4)
怎样鉴别墨鱼的鲜度.....	(4)
怎样鉴别蓝圆参的鲜度.....	(4)
怎样鉴别鲱鱼的鲜度.....	(5)
怎样鉴别湟鱼的鲜度.....	(5)
怎样鉴别草鱼的鲜度.....	(5)
怎样区别大黄鱼和小黄鱼.....	(6)
怎样区别鲤鱼和鲫鱼.....	(6)
怎样区别胖头和白鲢.....	(6)

怎样区别青鱼和青鱼·····	(7)
怎样区别鲛鱼和鲐鱼·····	(7)
怎样选购带鱼·····	(7)
怎样选购鲫鱼·····	(8)
怎样选购鳊鱼·····	(8)
怎样选购鲤鱼·····	(8)
怎样选购青鱼·····	(8)
怎样选购鲢鱼·····	(9)
选购黄鳝时应注意什么·····	(9)
怎样鉴别鲳鱼的质量·····	(9)
怎样鉴别鲚鱼的质量·····	(10)
怎样识别河豚鱼·····	(10)
怎样鉴别水发鱼丸的质量·····	(11)
怎样鉴别油炸鱼丸的质量·····	(11)
怎样鉴别鲜猪肉的质量·····	(11)
怎样鉴别咸肉的质量·····	(12)
怎样辨别腊肉的好坏·····	(13)
怎样鉴别冻猪肉的质量·····	(13)
怎样识别注水猪肉·····	(14)
怎样识别痘猪肉·····	(14)
怎样识别病猪肉·····	(15)
怎样识别死猪肉·····	(15)
怎样识别母猪肉·····	(16)
怎样选购羊肉·····	(16)
怎样选购牛肉·····	(17)
怎样区别黄牛肉与水牛肉·····	(17)
怎样选购猪肝·····	(18)

怎样选购猪腰子	(18)
怎样辨识新鲜猪心	(18)
怎样鉴别猪肠的优劣	(19)
怎样鉴别猪肚的优劣	(19)
怎样鉴别猪肺的优劣	(19)
怎样挑选火腿	(19)
怎样挑选灌肠制品	(20)
怎样鉴别烧烤肉的质量	(20)
怎样鉴别叉烧肉的质量	(20)
怎样鉴别肉松的质量	(21)
怎样识别用色素的肉制品	(21)
怎样辨识黄膘肉与黄胆肉	(21)
怎样区别绵羊肉与山羊肉	(22)
怎样区别老羊肉与小羊肉	(22)
怎样区别牛肉与驼肉	(22)
怎样辨识掺假牛肉	(23)
怎样选购金华火腿	(23)
怎样选购“太仓”牌肉松	(24)
怎样选购酱肝	(24)
怎样鉴别脂肪的质量	(25)
怎样鉴别冻羊肉的优劣	(26)
怎样鉴别活鸡的老与嫩	(26)
怎样鉴别鸭鹅的老与嫩	(27)
怎样鉴别病鹅鸭	(27)
怎样区别健康鸡与病鸡	(28)
怎样鉴别光禽的卫生质量	(29)
怎样鉴别解冻光禽的质量	(30)

怎样识别活禽屠宰和死禽冷宰	(30)
怎样鉴别注水的鸡鸭	(30)
怎样识别塞肫的家禽	(31)
怎样辨别变质的烧鸡	(32)
怎样挑选腊鸭	(32)
怎样辨别鹅的雌雄	(33)
怎样挑选新鲜鸡蛋	(33)
什么样的鸡蛋是次蛋	(34)
怎样识别不同月份鸡蛋的质量	(35)
怎样挑选皮蛋	(36)
怎样鉴别糟蛋的质量	(37)
怎样辨别咸蛋的好坏	(37)
怎样选购冰蛋	(38)
怎样识别干蛋的优劣	(39)

(二)山珍海味

怎样识别黄花菜的好坏	(40)
怎样识别玉兰片(嫩笋干)的好坏	(40)
怎样识别蘑菇的优劣	(41)
怎样识别香菇的优劣	(42)
怎样识别黑木耳的优劣	(42)
怎样识别银耳的优劣	(42)
怎样辨识有毒蘑菇	(43)
怎样选购发菜	(43)
怎样选购干菜笋	(44)
怎样选购腌香椿芽	(44)
怎样选购笋干	(45)

怎样选购笋衣	(46)
怎样选购霉干菜	(46)
怎样选购芽菜	(47)
怎样选购冬菜	(47)
怎样选购鱼肚	(48)
怎样选购鱼翅	(48)
怎样选购干海参	(49)
怎样选购墨鱼干	(49)
怎样选购鲍鱼干	(49)
怎样选购鱿鱼干	(50)
怎样选购章鱼干	(50)
怎样选购干贝	(50)
怎样选购蚝豉(牡蛎)	(50)
怎样选购淡菜	(51)
怎样选购琼脂	(51)
怎样选购梭子蟹	(51)
怎样选购毛蚶、文蛤	(52)
怎样鉴别紫菜的优劣	(52)
怎样识别海带的优劣	(52)
怎样识别海蜇的优劣	(53)
怎样识别燕窝的优劣	(53)
怎样识别对虾的优劣	(53)
怎样识别新鲜海蟹	(53)
怎样鉴别海参的优劣	(54)
怎样选购河虾	(54)
怎样选购虾米	(54)
怎样选购虾皮	(55)

怎样选购河湖蟹	(55)
怎样挑选甲鱼	(55)
(三) 饮料乳品	(57)
饮料有多少种	(57)
怎样识别汽水的质量	(57)
怎样选购新鲜蜂王浆	(58)
怎样鉴别掺假蜂王浆	(59)
怎样选购蜂王浆制品	(59)
怎样鉴别蜂蜜的优劣	(60)
怎样鉴别咖啡的质量	(61)
怎样选购冰棍和雪糕	(62)
怎样区别发酸的牛奶和酸牛奶	(62)
怎样识别酸奶的优劣	(63)
怎样识别真假健力宝饮料	(63)
怎样识别固体饮料的优劣	(64)
怎样识别矿泉水的优劣	(64)
怎样识别果汁饮料的优劣	(65)
怎样识别酒精饮料的优劣	(65)
如何鉴别冰淇淋的好坏	(66)
怎样识别奶油的优劣	(66)
怎样识别乳粉的真假	(67)
怎样识别乳粉的优劣	(68)
怎样鉴别炼乳的质量	(69)
怎样识别掺假鲜牛乳	(69)
怎样区别牛乳和羊乳	(70)
怎样选购藕粉	(70)

(四)糕点罐头 (72)

如何按照食品标签选购食品 (72)

各种糕点的保存日期 (73)

怎样选购月饼 (74)

怎样挑选广式月饼 (74)

怎样选购苏式月饼 (75)

怎样鉴别饼干的质量 (76)

怎样选购广丰月饼 (76)

怎样区别西式糕点与中式糕点 (77)

怎样识别糕点及面包的优劣 (77)

如何鉴别罐头的好坏 (77)

罐头上的字母和数字代表什么 (79)

怎样鉴别鼓听罐头 (79)

怎样掌握各类罐头的保存期 (80)

(五)干鲜果品 (81)

如何挑选西瓜 (81)

如何挑选葡萄 (81)

如何选购樱桃 (82)

如何挑选香蕉 (82)

如何挑选哈密瓜 (83)

如何选购苹果 (83)

如何鉴别优质梨 (84)

如何鉴别优质杨梅 (84)

如何鉴别优质菠萝 (84)

如何鉴别优质柿子 (84)

怎样选购优质桔子	(84)
如何鉴别香瓜的生熟	(85)
怎样选购桃	(85)
怎样选购枇杷	(87)
怎样区别香蕉和芭蕉	(88)
如何选购甘蔗	(88)
怎样区别柑、桔、橙	(89)
怎样挑选荔枝	(89)
哪种荔枝品种的质量好	(89)
怎样选购柚子	(90)
怎样鉴别沙田柚	(91)
怎样识别注射糖精和色素的西瓜	(91)
怎样选购糖葫芦	(91)
怎样鉴别红枣的优劣	(92)
怎样鉴别乌枣的优劣	(92)
怎样鉴别葡萄干的优劣	(93)
怎样鉴别榛子的优劣	(93)
怎样选购栗子	(93)
怎样鉴别黑瓜子的好坏	(93)
怎样选购核桃	(94)
怎样选购桂圆干	(94)
怎样选购桂圆肉	(94)
怎样选购白果	(95)
怎样选购柿饼	(95)
怎样选购杏仁	(95)
怎样选购香榧子	(95)
怎样选购芡实米	(96)

怎样选购莲子	(96)
怎样选购米仁	(96)
怎样选购腰果仁	(96)
怎样选购荔枝干	(97)
怎样鉴别上色花生米	(98)
(六)蔬菜	(99)
什么样的蔬菜营养价值高	(99)
怎样挑选蒜苔	(99)
怎样选购山药	(99)
怎样选购四季豆	(100)
怎样选购大葱	(100)
怎样选购豆腐	(101)
怎样选购豇豆	(101)
怎样选购茭白	(101)
怎样选购芹菜	(102)
怎样选购笋类	(102)
怎样选购藕	(102)
怎样选购豆芽	(103)
怎样选购花菜	(103)
怎样选购胡萝卜	(103)
怎样选购黄瓜	(104)
怎样选购豌豆	(104)
怎样选购茼蒿	(104)
怎样选购菠菜	(104)
怎样选购土豆	(105)
怎样选购莴笋	(105)

怎样选购大头菜·····	(105)
怎样选购青菜·····	(105)
怎样选购大白菜·····	(106)
怎样选购西红柿·····	(106)
怎样选购葱头·····	(106)
怎样选购青萝卜·····	(107)
怎样选购青尖辣椒·····	(107)
怎样选购韭菜·····	(107)
怎样选购圆刀豆·····	(107)
怎样选购芥菜·····	(108)
怎样选购大青椒·····	(108)
怎样选购慈菇·····	(108)
怎样选购扁豆·····	(108)
怎样选购豌豆苗·····	(109)
怎样选购小白菜·····	(109)
怎样选购圆萝卜·····	(109)
怎样选购麻菇·····	(109)
怎样选购米苋·····	(109)
怎样选购南瓜·····	(110)
怎样选购长白萝卜·····	(110)
怎样选购塌菜·····	(110)
怎样选购大蒜·····	(110)
怎样选购菜苋·····	(111)
怎样选购芋艿·····	(111)
怎样选购粉丝·····	(111)
怎样选购腐衣和腐竹·····	(111)
怎样选购凉粉·····	(112)

怎样选购干豆腐·····	(112)
怎样选购素肠和素鸡·····	(113)
怎样选购油豆腐·····	(113)
怎样选购榨菜·····	(113)
怎样识别锦州什锦小菜的真伪·····	(114)
怎样鉴别腐乳的优劣·····	(115)
(七)调味品·····	(116)
怎样识别花椒的优劣·····	(116)
怎样识别大料的优劣·····	(117)
怎样识别桂皮的优劣·····	(117)
怎样识别粉状调料的优劣·····	(118)
怎样识别味精的优劣·····	(118)
怎样识别红梅牌味精的真伪·····	(119)
怎样识别胡椒的优劣·····	(119)
怎样识别酱油的优劣·····	(120)
怎样识别食醋的优劣·····	(121)
怎样识别酱类品的质量·····	(122)
怎样识别食盐的好坏·····	(122)
怎样选购生姜·····	(123)
鉴别鲜酵母的方法·····	(123)
怎样鉴别醋和醋精·····	(123)
怎样鉴别掺冰糖的糖精·····	(124)
(八)粮油食品·····	(124)
怎样识别大米的优劣·····	(124)
怎样识别面粉的优劣·····	(125)