

食品质量

与掺伪鉴别



程庆岭 鲁先灵 编著
齐福生 庄坤玉

8.26

南海出版公司

主 编:程庆岭 鲁先灵 齐福生 庄坤玉

副主编:孔令胜 史可江 王 群 刘仁昌

李洪杰 林炳昌 张广春 周宪洪

编 委:(以姓氏笔画为序)

马振苓 王敬姝 孔德忠 孔德荣

付曰雨 边贻海 刘桂立 闫桂苓

孙敬红 何景春 郝学安 侯瑞民

郭金萍 鞠希芳

序

《食品质量与掺伪鉴别》稿,我得以先睹为快,拜读之后从中得到不少教益与启示,谨披露一二,以就教于广大同行,并向关心市场与自己餐桌上饮食物的广大消费者推荐此书,作为各自饮食生活中的良师益友。

本书风趣地介绍了许多食物的历史佳话和美妙传说,使你在兴趣盎然当中获得大量食物知识,从而使你对日常生活中千万次接触的食物,不仅是感觉到了,而且是更深刻地认识到了,实现了对饮食物认识上的一个飞跃。

本书科学地指出了许多食物卫生质量与食用安全性的鉴别依据和技能,将大量复杂深奥的现代食品卫生理论知识,深入浅出地化为每一位徜徉在食物市场上的普通消费者的选购指南,从而成为继政府监督、消费者协会保护之外的第三条防线,有效地同颇不少见的饮食物伪劣冒骗行为作斗争,有了保护自身的强有力武器。

民以食为天,饮食品质好坏和食用安全是涉及全社会所有成员切身利益、卫生保健,甚至于生命安全的大事,决不能等闲视之。本书的重大贡献和社会效益,就在于抓住了这个人人关切的主题,用风趣的语言而不是死板的说教,弘扬科学知识,把饮食自卫的武器交给了广大人民。本书的突出价值还在于既以现代食品卫生科学理论和我国政府有关标准规定为

规范,又整理凝集了作者们在食品卫生监督检验岗位上十几年实际工作的经验和体会,从而保证了本书内容的全面、生动、具体,“可操作性”强,决无废话,是一本科学性、学术性较强的普及书籍。

本书的价值和特点也许还有,您是否有同感?读用后便可知晓。

于守洋

1994 年元旦于哈尔滨

前 言

食品是人类赖以生存的重要物质基础,它与空气、水、阳光共同构成人类生命的要素,人类通过摄取食物,从中获得必要的营养素为满足其生存、繁殖的需要,因此,食品质量的好坏,将直接影响着食用者的身体健康。改革开放以来,我国食品工业发展迅速,市场繁荣,人民群众生活得到了很大改善,但是,我们应该清醒地看到,目前生产、流通领域仍存在问题,少数生产、经营企业和个体商贩目无法纪,不顾消费者健康和生命安全,为达到其赢利目的,在食品生产流通过程中择手段地往食品中掺假、掺杂和进行伪造等,也就是说在食品中掺入一些杂伪物质。从某种意义上讲,掺伪食品已成为当今社会的一大公害。

掺伪不是近期的产物,我国古代《礼记》一书就曾记载:“沽酒市脯不食”之说,它告诫人们不要吃大街摊贩卖的酒和熟肉,因为酒里多掺水,肉也不知其质量。食品掺伪也不是我国固有的,在国外也是如此。食品掺伪的危害主要有两个,一是严重威胁食用者的身心健康乃至生命,例如某地不法分子使用工业酒精兑制白酒导致数十人甲醇中毒死亡。其次是严重地损害我国国民经济的健康发展,例如由于假蜂蜜泛滥市场已经严重地影响到我国蜂蜜在国际市场上的信誉,致使我国蜂蜜无法出口。十一届三中全会后,党和国家十分重视食品

卫生工作,早在1983年就颁布实施了《中华人民共和国食品卫生法(试行)》,并在其第二章第七条第七款明确规定,禁止生产经营掺假、掺杂、伪造、影响营养卫生的食品。随后开展了“中国产品质量万里行”活动,特别是十四大召开以后,确立了以社会主义市场经济为主要经济体制。为维护广大群众的身心健康,增强广大消费者的食品卫生意识,我们根据有关的资料和自己的实践经验编写了《食品质量与掺伪鉴别》一书,目的是把饮食自身防卫的“武器”交给“上帝”,以提高其识别能力,促进我国食品卫生质量的进步。

在本书完稿后,有幸得到哈尔滨医科大学营养与食品卫生学专业教授、中国营养学会营养资源与保健食品学会主任委员于守洋先生的热情关怀和大力支持,并为该书写了“序”,在此,谨致衷心感谢。

由于我们水平所限,书中难免有不妥之处,恳请广大读者批评指正。

编 者

1994年4月

目 录

一、食品掺伪鉴别的基础知识	1
食品掺伪的概念	3
食品掺伪的由来及现状	4
食品掺伪的形式	6
食品掺伪的特点	7
掺伪食品的处理	8
二、粮食类及其制品	10
粮食贮存中水分和温度的判断	10
大米的溯源与最佳选购	11
大豆的溯源与最佳选购	12
花生米的溯源与最佳选购	13
芝麻及其最佳选购	14
掺伪小米的鉴别	15
小麦的起源与最佳选购	15
小麦面粉质量的鉴别	17
面粉中掺入荧光物质的鉴别	17
面条掺入吊白块的鉴别	18
掺伪淀粉的鉴别	18
糯米中掺入大米的鉴别	18
生熟豆浆的鉴别	19

豆浆质量优劣的鉴别	19
豆腐及其最佳选购	20
豆奶及其最佳选购	20
腐乳及其优劣鉴别	21
豆腐皮及其最佳选购	22
玉米粉条与地瓜粉条的鉴别	22
绿豆粉卷的鉴别	23
豆芽及其最佳选购	23
粉条掺伪的鉴别	23
挂面及其最佳选购	24
油条的趣话及最佳选购	25
元宵及其最佳选购	26
月饼及其最佳选购	27
糕点及其最佳选购	29
三、食用油脂	31
植物性油脂品种鉴别	31
大豆油、花生油、棉籽油、芝麻油实验室简易定性鉴别	32
芝麻油掺伪的鉴别	33
食用油脂掺入桐油的鉴别	34
食用油脂掺兑小米汤等物质的鉴别	35
食用植物油脂质量优劣的鉴别	35
陈旧或掺水芝麻油的鉴别	36
卫生油与棉籽油的区别	36
四、肉类及其制品	38
猪肉及其市场最佳选购	39

鲜牛、羊、兔肉及其最佳选购	40
鲜禽肉质量优劣的鉴别	41
冻禽肉的最佳选购	42
咸肉的最佳选购	43
肉馅的最佳选购	43
火腿及其最佳选购	44
香肠、香肚的最佳选购	45
羊肉掺入牛肉的鉴别	46
牛肉、马肉和驴肉的鉴别	47
绵羊肉与山羊肉的鉴别	47
狗肉掺入羊肉的鉴别	48
病死畜肉的鉴别	48
“米猪肉”的鉴别	50
病死禽肉的鉴别	50
活病鸡的鉴别要点	51
病死鸡加工烧鸡的鉴别	51
加水肉的鉴别	52
老公猪、老母猪与肥猪肉的鉴别	54
老鸡与嫩鸡的鉴别	55
填塞家禽的鉴别	55
猪肝的最佳选购	56
猪肚的最佳选购	57
猪腰的最佳选购	57
猪肺的最佳选购	58
五、禽蛋类及其制品	59
禽蛋的最佳选购	60

咸蛋的最佳选购	61
松花蛋及其最佳选购	62
含铅松花蛋的鉴别	64
六、奶类及其制品	65
鲜奶的最佳选购	66
奶粉的最佳选购	67
炼乳的最佳选购	68
奶油的最佳选购	68
干酪及其最佳选购	69
牛奶新鲜度的快速测定	70
牛奶掺水的鉴别	71
真假奶粉的鉴别	71
牛奶掺米汤、面汤的鉴别	72
牛奶掺入豆浆的鉴别	73
牛奶掺入石灰水的鉴别	73
牛奶掺入尿类物质的鉴别	73
牛奶掺食盐的鉴别	74
牛奶掺中和剂的鉴别	74
牛奶掺蔗糖的鉴别	75
消毒牛奶的鉴别	75
牛奶掺明胶的鉴别	76
牛奶掺阿拉伯胶的鉴别	76
七、水产类及其制品	77
鲜鱼的最佳选购	77
冻鱼的最佳选购	79
被污染鱼的鉴别	79

怎样选购对虾	80
带鱼及其最佳选购	80
怎样选购河虾	81
海米的最佳选购	82
虾皮的最佳选购	82
海参的最佳选购	83
海蟹的最佳选购	83
河蟹的最佳选购	84
海蜇皮的最佳选购	85
怎样选购鱿鱼	85
鱿鱼与乌贼鱼的鉴别	86
河豚鱼及其特点	86
鱼翅的最佳选购	87
鲍鱼的最佳选购	87
鱼肚的最佳选购	87
八、酒类	89
优质白酒的质量特征	90
白酒质量的鉴别	92
酒精兑制白酒的简易鉴别	92
茅台酒的真伪鉴别	92
五粮液酒的鉴别选购	94
古井贡酒及其真伪鉴别	95
泸州老窖特曲及其真伪鉴别	96
汾酒及其最佳选购	97
西凤酒及其最佳选购	98
剑南春酒的最佳选购	99

董酒的最佳选购·····	100
洋河大曲及其最佳选购·····	101
郎酒及其最佳选购·····	102
孔府宴酒的真伪鉴别·····	103
白酒中掺糖的鉴别·····	104
白酒掺敌敌畏的鉴别·····	104
啤酒及其最佳选购·····	104
假啤酒的鉴别·····	106
葡萄酒及其最佳选购·····	106
果酒及其最佳选购·····	108
香槟酒及其最佳选购·····	109
九、饮料类 ·····	111
饮料的最佳选购·····	111
果汁与果露饮料的区别·····	112
矿泉水的最佳选购·····	114
百事可乐的最佳选购·····	114
健力宝的最佳选购·····	116
汽水的最佳选购·····	116
十、蔬菜、水果类 ·····	118
银耳的最佳选购·····	118
蘑菇的最佳选购·····	119
花菇、厚菇、薄菇和菇丁的区别·····	120
黑木耳及其最佳选购·····	120
有毒蘑菇的鉴别·····	122
玉兰片及其最佳选购·····	124
核桃及其最佳选购·····	125

山楂及其最佳选购·····	126
山楂片的最佳选购·····	127
草莓的最佳选购·····	127
桔、柑、橙的区别与选购·····	128
香蕉和芭蕉的区别与选购·····	129
甘蔗及霉变甘蔗的鉴别·····	130
西瓜及其最佳选购·····	131
西瓜注糖精的鉴别·····	133
西红柿及其最佳选购·····	133
马铃薯及其最佳选购·····	135
十一、茶叶类 ·····	136
茶叶的最佳选购·····	136
真假茶叶的鉴别·····	138
新茶和陈茶的鉴别·····	139
绿茶及其最佳选购·····	140
红茶及其最佳选购·····	141
乌龙茶及其最佳选购·····	143
花茶的最佳选购·····	144
窖花茶和拌花茶的鉴别·····	145
白茶的最佳选购·····	146
霉变茶叶的鉴别·····	147
西湖龙井的最佳选购·····	148
碧螺春的最佳选购·····	149
蒙顶茶的最佳选购·····	150
太平猴魁茶的最佳选购·····	151
君山银针的最佳选购·····	151

十二、调味品类	153
酱油及其质量优劣的鉴别	153
玉堂酱油及其掺伪鉴别	155
食醋及其质量优劣的鉴别	157
食醋掺入游离矿酸的鉴别	158
黄酱及其质量优劣的鉴别	158
甜面酱和豆瓣酱的质量鉴别	159
辣椒面及其掺伪鉴别	160
胡椒面及其掺伪鉴别	161
食盐及其质量优劣的鉴别	161
糖精及其掺伪鉴别	162
味精质量的鉴别	163
味精掺入石膏的鉴别	164
真假八角的鉴别	165
花椒面质量的鉴别	166
姜粉质量的鉴别	166
桂皮质量的鉴别	167
附录	
关于实施《食品标签通用标准》几项规定	168

一、食品掺伪鉴别的基础知识

民以食为天,食品是每个人日常生活中的必需品之一,其质量的好坏,将直接影响人体的健康。在日常生活中,每个家庭和社会集团购买食品时,都以买到货真价实、物美价廉的食品为最大的愿望。改革开放的中国,随着市场经济的形成和发展,商品日益丰富,竞争也更加激烈。这即繁荣了市场,满足了群众的需求,也为企业走向市场提供了一个新的机遇,然而假冒伪劣产品却使众多的名特产品的生产厂家和广大消费者大受其害,也给中国市场蒙上了一层阴影。一些食品生产经营者置消费者的利益于不顾,不择手段,见利忘义,只顾赚钱,不重视食品质量,不讲食品卫生,将假冒伪劣食品倾销市场,以致屡屡发生食物中毒和死亡事故。据了解,中国消费者协会受理消费者的食品类的投诉量逐年急剧上升,1990年为33835件,1991年为57667件,1992年为62923件,每年平均递增65%左右。

伪劣食品已遍及我国的大江南北,长城内外,凡有人群的地方,都时有假冒伪劣产品在出笼、在销售。据报载:1991年全国各地送检茅台酒就达892起,其中鉴定确认假冒者为642起,竟有260吨,从原轻工业部提供的专项报告表明,“茅台”酒被假冒的犯罪活动十分猖獗。1992年1~7月各地工商行政管理机关和其他部门送样和寄样到贵州茅台酒厂请求鉴

定后,确认是假酒的就达 842 家,合计 221 吨,价值 6600 多万元,相当于真茅台酒产量的 1/6,比前年同期增加了 3 倍。据全国食品与发酵工业监督检测中心站统计,在假茅台酒中有 10% 的为酒精勾兑酒内加香精、香料或化妆品香精;有 60% 为劣质白酒和大路货酒及部分浓香白酒充当;有 20% 是带有酱香味的白酒。再如,1991 年 10 月至 1992 年 8 月,生产和销售假冒健力宝饮料的厂家多达 106 家,涉及河南、山东、安徽、广东等地,在较大的 19 起案件中,假冒产品的销售额竟达 2993 万元。不法分子用糖精、香精、色素配制成劣质饮料,饮后感到发粘、有异味,并且拉肚子。经化验,这些饮料中细菌总数多得无法计算。1986 年,我国有关部门进口的 480341 万吨毛油中有 57263 吨未经精加工就流入食用渠道,祸及江西、广东、陕西、黑龙江、江苏、山东、河南、上海等 19 个省、市,影响了大半个中国,更严重的是某县科委办了一个易拉罐假冒厂,将回收的健力宝、可口可乐等易拉罐上盖启开,灌上自己制作的“饮料”,原商标不加改动,封上盖,向市场倾销。经检查,罐内大肠杆菌多得成了片,让人吃惊的是:这个假冒产品竟被评为县里星火科技奖。可见目前假冒伪劣产品是何等的猖獗。党和国家十分重视产品质量问题,近年来已颁布了《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品卫生法》等,在全国范围内连续三年开展了大规模的打假活动,取得了显著成绩。最近,国家技术监督局对什么是伪劣商品,也做了明确界定,其主要内容是:

伪劣商品范围:①失效、变质的;②危及安全 and 人身健康的;③所标明的指标与实际不符的;④冒用优质或认证标志和伪造许可证标志的;⑤掺杂使假,以假充真或以旧充新的;⑥

国家有关法律、法规明令禁止销售的。

经销下列商品经指出不纠正的,可被视为经销伪劣商品:
①无检验合格证、无有关单位销售证明的;②未用中文标明商品名称、生产者产地(重要工业品未标厂址)的;③限时使用而未标明使用有效时间的;④实施生产(制造)许可证管理而未标明许可证编号有效期的;⑤按有关规定应用中文标明规格等级、主要技术指标或成分含量等而未标明的;⑥高档耐用消费品无中文使用说明的;⑦属处理品(含次品、等外品)而未在商品包装的显著部位标明处理品字样;⑧剧毒、易燃、易爆等危险品而未标明的。

食品掺伪的概念

当前,我国正处于商品经济发展的初级阶段,物质文明建设尚未健全,食品生产亦未达到极大丰富,卖方市场仍起着主导作用,一些唯利是图的食品生产经营者,为了达到其盈利的目的,常常在食品生产流通过程中施行掺假、掺杂和伪造等手段,在食品中掺入一些杂伪物质。《中华人民共和国食品卫生法(试行)》第七条第七款明确规定,禁止生产经营掺假、掺杂、伪造、影响营养卫生的食品。食品掺假、掺杂、伪造统称食品掺伪。

1. 食品掺假:系指向食品中非法添加物理性状或形态相似的并非同种食品的廉价或没有营养价值的物质,以取代有营养价值的优质食品。其目的是以假乱真。有些很近似于同种食品的物质一旦被掺入食品,有时仅凭感官不易鉴别,要借助于仪器和分析手段和有鉴别经验的人才能被确定。如大豆油掺入棉籽油、茶叶掺入其他形态近似的植物叶、精制油掺入