



商品质量鉴别与选购指南

SHANGPIN

食品

高佩群/主编



ZHILIANG JIANBIE YU XUANGOU ZHINAN

中国计量出版社

食品原料与食品添加剂



王明辉 / 主编



食品原料与食品添加剂

商品质量鉴别与选购指南

食 品

高佩群 主编

中国计量出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品/高佩群主编. —北京:中国计量出版社, 2002.2

(商品质量鉴别与选购指南)

ISBN 7-5026-1594-6

I. 食… II. 高… III. ①食品检验—基本知识②食品—
选购—基本知识 IV. F 768.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 009788 号

内 容 提 要

本书分门别类地介绍了常见各类食品的品质特征、质量差异的成因和选购方法,以及真假、优劣的识别方法。集知识性、科学性和实用性为一体。本书可作为广大消费者选购商品的指南,辨别伪劣商品的依据,也可供质量监督人员、工商管理人员、采购人员、销售人员参考。

中国计量出版社出版

北京和平里西街甲 2 号

邮政编码 100013

电话(010)64275360

E-mail jilfb @263.net.cn.

北京市迪鑫印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

版权所有 不得翻印

*

850 mm×1168 mm 32 开本 印张 7.5 字数 156 千字

2002 年 3 月第 1 版 2002 年 3 月第 1 次印刷

*

印数 1—4 000 定价:16.00 元

编委会



主 编	高佩群		
副主编	陈 军	蒋桂云	
编 委	于 波	于大勇	马 也
	王文东	王占华	甘力珺
	宁 勇	丛桂琴	刘 雁
	刘立春	孙 彤	李彦雪
	姜 峰	景 壮	

前 言

几年前,我们为了配合有关部门对商品市场的治理整顿,净化市场环境,保护广大消费者的利益,编写出识别伪劣商品的有关书籍,受到了广大消费者的欢迎。随着消费品市场商品品种和新产品的不断涌现,科技含量的日益增加,造假制劣手段也随之变化多端,给广大消费者对商品的辨伪识真增加了难度;另外,商品的质量规格与档次的差别也日益扩大,给消费者提供了更大的选购范围,但同时也增加了选购的难度。消费者不光是需要学会识别假冒伪劣商品,还需要学会判别一般商品的质量,了解造成商品质量差异的诸如原料来源、制造技术和生产工艺等的各种主要原因,从而更有把握地选购到符合自己需要的货真价实的商品。为此,我们编写了这套书,希望它能给消费者鉴别和选购商品带来更多的方便。

本套书涉及的商品范围广泛,按类编辑共分10册:《食品》、《烟酒 糖茶 饮料》、《纺织品 服装》、《日用百货 化妆 洗涤用品》、《文化用品》、《家用电器 五金》、《金银 珠宝 古玩 票证》、《医药 保健用品》、《装饰 装修材料》、《农用生产资料》。书中介绍了大量的简便易行的假冒伪劣及一般商品质量的鉴别方法和手段,列举了大量的鉴别和选购实例,还介绍了商品生产制造过程中的技术手段和工艺流程等有关知识,并提供了相关的质量

标准,科学实用,通俗易懂。

本套书由中国计量出版社策划与支持。在此,编者对中国计量出版社为保护广大消费者的权益所做出的贡献表示敬意。

在编写过程中,我们还参考了一些同行专家的力作,在此一并表示感谢。

有必要说明的几个问题是:虽然这是一套书,但我们无意也不可能做到系统完整,覆盖全部商品内容,而只能有待于今后不断充实与完善;书中所介绍的是识别伪劣商品的一般方法,对一些特殊商品,除使用书中介绍方法外,还须通过有关质量监督部门检测认定,以便对所检验的商品进行准确的鉴别;由于科学技术的迅猛发展,新产品的不断涌现,加之编者水平有限,本书不可避免地会存在错漏和不妥之处,在此,敬请读者批评指正。

编 者

2001年11月

目 录

一、粮油制品

- | | |
|-----------------|-----|
| 1. 大米质量的鉴别 | (3) |
| 2. 识别大米霉变 | (3) |
| 3. 识别大米掺白石 | (4) |
| 4. 大米含水分高低的鉴别 | (4) |
| 5. 识别好稻米掺籼米 | (4) |
| 6. 识别粳米冒充好稻米 | (5) |
| 7. “有毒大米”的辨别 | (5) |
| 8. 识别陈小米冒充新米 | (5) |
| 9. 鉴别面粉质量 | (5) |
| 10. 挂面的质量鉴别 | (6) |
| 11. 方便面质量的鉴别 | (6) |
| 12. 元宵及元宵粉质量的鉴别 | (7) |
| 13. 食用植物油的质量鉴别 | (7) |
| 14. 豆油的质量鉴别 | (8) |

15. 识别掺假豆油	(9)
16. 植物油种类的识别	(9)
17. 精制食用油的选择	(10)
18. 毛油和精炼油的比较鉴别	(11)
19. 真假香油的识别	(11)
20. 伪劣香油的鉴别	(12)
21. 花生油的质量识别	(13)
22. 菜籽油的质量识别	(14)
23. 棉籽油的质量识别	(14)
24. 玉米油的质量识别	(15)
25. 米糠油的质量识别	(16)
26. 识别食油中掺入了棉籽油	(16)
27. 识别食油中掺入了矿物油	(16)
28. 识别食油中掺入了盐水	(17)
29. 识别食油中掺入了米汤	(17)
30. 识别食油中掺入了蓖麻油	(18)
31. 识别食油中掺入了桐油	(19)

二、肉与肉制品

32. 鲜肉的质量鉴别	(23)
33. 识别“米”猪肉	(24)
34. 公、母猪肉识别法	(24)
35. 病、健畜肉的比较鉴别	(25)
36. 识别猪下腩与板油	(26)
37. 猪肉的质量鉴别	(26)
38. 识别硼砂肉	(27)

39. 识别灌水猪肉	(28)
40. 识别冻肉的好坏	(28)
41. 识别瘟猪肉	(28)
42. 猪内脏的质量鉴别	(28)
43. 如何挑选牛、羊、猪的心、肝	(30)
44. 香猪的特点识别	(30)
45. 识别牛肉和马肉	(30)
46. 羊肉的鉴别	(31)
47. 识别绵羊肉与山羊肉	(31)
48. 牛、羊肉的质量鉴别	(32)
49. 怎样区分牛肉等级	(32)
50. 注水牛肉的识别	(33)
51. 怎样鉴别牛、羊肉老嫩	(33)
52. 冻羊肉的质量鉴别	(33)
53. 如何鉴别病死的猪、羊肉	(33)
54. 识别肉类检疫印章	(34)
55. 怎样区分肉类是否经过检疫(验)	(35)
56. 腊味品的质量鉴别	(35)
57. 腊肠的选购	(36)
58. 火腿肠质量的比较鉴别	(36)
59. 火腿的级别及质量鉴别	(37)
60. 火腿的优劣鉴别	(38)
61. 真假金华火腿的比较鉴别	(38)
62. 如何购买熟肉制品	(39)
63. 鉴别肉肠的质量	(39)
64. 鉴别灌肠的质量	(39)

65. 怎样挑选香肠、香肚	(40)
66. 肉松的质量鉴别	(40)
67. 烧烤肉、叉烧肉质量鉴别	(41)
68. 肉燕的质量识别	(41)
69. 腊肉与咸肉的区别	(42)
70. 蹄筋的质量识别	(42)

三、禽蛋与禽蛋制品

71. 怎样选购活鸡	(45)
72. 健康活鹅的识别	(46)
73. 活鸭的挑选	(46)
74. 识别塞肫的家禽	(46)
75. 注水鸡、鸭识别法	(46)
76. 冻鸭的挑选	(47)
77. 鉴别鲜禽肉	(47)
78. 冰冻禽肉新鲜度的识别	(48)
79. 禽肉的质量鉴别	(48)
80. 死、活禽肉的鉴别	(49)
81. 野禽肉的鉴别与烹制	(49)
82. 鉴别鸡的老嫩	(50)
83. 老鸭和嫩鸭的比较鉴别	(50)
84. 识别腊鸭老嫩	(51)
85. 鉴别腊鸭口味	(51)
86. 烧鸡、卤鸡的质量鉴别	(51)
87. 板鸭的质量鉴别	(51)
88. 凤鸡的挑选	(52)

89. 鉴别鲜蛋质量	(52)
90. 识别次蛋	(53)
91. 孵鸡淘汰蛋的鉴别	(54)
92. 鉴别鸡蛋存放天数	(55)
93. 识别白皮鸡蛋冒充红皮鸡蛋	(55)
94. 什么月份防止买坏鸡蛋	(55)
95. 咸蛋的质量鉴别	(55)
96. 鉴别糟蛋质量	(56)
97. 鉴别蛋粉和冰蛋的质量	(56)
98. 皮蛋(松花蛋)品质的鉴别	(57)
99. 皮蛋(松花蛋)是否含铅的判定	(57)

四、乳与乳制品

100. 奶制品的种类及营养识别	(61)
101. 消毒鲜乳质量鉴别	(62)
102. 牛奶新鲜度的简易识别	(62)
103. 袋装鲜奶的一般选择	(63)
104. 原汁鲜牛奶的鉴别	(63)
105. 识别鲜牛奶中掺假的物质	(64)
106. 识别牛奶中掺入了白广告色	(64)
107. 识别牛奶中掺入了洗衣粉	(64)
108. 识别牛奶中掺入了硼酸	(65)
109. 识别牛奶中掺入了尿	(65)
110. 识别牛奶中掺入了尿素	(66)
111. 识别牛奶中掺入了白陶土	(66)
112. 识别牛奶中掺入了铵肥	(67)

113. 识别牛奶中掺入了芒硝	(67)
114. 识别牛奶中掺入了食盐	(67)
115. 识别牛奶中掺入了蔗糖	(68)
116. 识别牛奶中掺入了豆浆	(68)
117. 识别牛奶中掺入了米汤和面汤	(69)
118. 识别牛奶中掺入了水	(70)
119. 识别牛奶中掺入了重铬酸钾	(70)
120. 识别牛奶中掺入了水杨酸	(71)
121. 识别牛奶中掺入了甲醛	(71)
122. 甜炼乳的质量识别	(72)
123. 淡炼乳的质量识别	(73)
124. 奶油的质量识别	(73)
125. 酸奶的选购	(74)
126. 奶茶与牛奶红茶的识别	(75)
127. 酥油茶的质量识别	(75)
128. 瓶装稀奶油的质量识别	(76)
129. 奶粉的质量鉴别	(76)
130. 真假奶粉的鉴别	(77)
131. 羊奶粉的质量识别	(78)

五、水产制品

132. 鱼的新鲜度及选购	(83)
133. 鉴别鱼鲜品质量标准	(85)
134. 识别污染鱼	(85)
135. 农药毒死的鱼的识别	(86)
136. 带鱼的选购	(86)

137. 区别白鲢鱼和大头鱼	(87)
138. 黄花鱼的选购	(88)
139. 区别大黄鱼和小黄鱼	(88)
140. 青鱼、草鱼的挑选	(88)
141. 鲤鱼、鲫鱼的识别	(89)
142. 识别江河鱼、湖塘鱼	(89)
143. 梭子蟹的选购	(89)
144. 螯虾的品质识别	(90)
145. 河湖蟹的质量鉴别	(90)
146. 海蟹的质量鉴别	(90)
147. 鱿鱼和乌贼鱼的识别	(91)
148. 鉴别螃蟹的鲜度	(91)
149. 鉴别河蟹的卫生质量	(92)
150. 识别蟹的雌雄	(92)
151. 识别河豚	(92)
152. 甲鱼质量的鉴别	(93)
153. 龟、鳖的识别	(93)
154. 甲鱼雌雄的判断	(94)
155. 鳖的雌雄鉴别	(94)
156. 鲜大虾质量的鉴别	(95)
157. 鲜虾仁质量的鉴别	(95)
158. 河虾鲜度的辨识	(95)
159. 对虾鲜度的辨别	(96)
160. 虾米质量的鉴别	(97)
161. 对虾干质量的鉴别	(97)
162. 识别用死黄鳝制成的鳝丝	(97)
163. 鱼干的质量鉴别	(98)

164. 鉴别咸鱼质量好坏	(98)
165. 银鱼质量的鉴别	(99)
166. 海参的识别	(99)
167. 鱿鱼干质量的鉴别	(100)
168. 海蜇皮质量的鉴别	(101)
169. 识别“二矾”和“三矾”海蜇	(101)
170. 干鱼的等级鉴别	(102)
171. 鳗鱼鲞的质量识别	(103)
172. 黄鱼干的挑选	(103)
173. 墨鱼干质量的鉴别	(103)
174. 鲍鱼干质量的鉴别	(103)
175. 章鱼干质量的鉴别	(104)
176. 蚝豉干质量的识别	(104)
177. 蛏干的质量识别	(104)
178. 干贝质量的识别	(104)
179. 活贝与死贝的识别	(105)
180. 淡菜的质量识别	(105)
181. 怎样鉴别紫菜的质量优劣	(105)
182. 怎样鉴别海带的质量优劣	(106)
183. 琼胶的质量识别	(106)
184. 鱼粉质量的鉴别	(107)
185. 鱼肚的质量鉴别	(107)
186. 鱼翅的质量识别	(107)
187. 鱼皮的质量识别	(108)
188. 鱼脑的质量识别	(109)
189. 鱼骨的质量识别	(109)
190. 海蛭的质量识别	(109)

191. 牛蛙和青蛙的鉴别	(110)
192. 水发鱼丸的质量鉴别	(110)
193. 油炸鱼丸的质量鉴别	(110)

六、土特产品

194. 香菇的质量鉴别	(115)
195. 厚菇的质量识别	(116)
196. 薄菇的质量识别	(116)
197. 菇丁的质量识别	(116)
198. 花菇的质量识别	(117)
199. 干草菇的质量识别	(117)
200. 鲜草菇的质量识别	(118)
201. 金针菇的质量识别	(118)
202. 滑菇的质量识别	(119)
203. 识别鲜菇的等级	(119)
204. 猴头菇的质量鉴别	(120)
205. 木耳的质量鉴别	(121)
206. 识别木耳的等级	(121)
207. 黑木耳的真伪识别	(122)
208. 银耳质量的鉴别	(122)
209. 黄耳的质量识别	(124)
210. 黄花菜质量鉴别	(124)
211. 竹荪的质量识别	(125)
212. 玉兰片品质的识别	(126)
213. 青笋干的质量识别	(126)
214. 毛笋的质量识别	(127)

215. 冬笋的质量识别	(128)
216. 笋干的质量识别	(128)
217. 识别陈笋干	(128)
218. 发菜的质量识别	(129)
219. 真假发菜的识别	(129)
220. 正宗贡菜的质量识别	(129)
221. 鲜蘑的选购	(130)
222. 蚕蛹的质量识别	(131)
223. 燕窝质量的识别	(131)
224. 真假燕窝的鉴别	(132)
225. 熊掌的质量识别	(133)
226. 驼峰的质量识别	(134)
227. 鹿尾的质量识别	(134)
228. 咸菜的选购	(134)
229. 真假锦州什锦小菜的识别	(135)
230. 榨菜的质量鉴别	(135)
231. 识别琼脂与明胶	(136)
232. 真假荸荠粉的识别	(136)
233. 分辨真假藕粉	(137)

七、豆类制品

234. 豆制品的质量鉴别	(141)
235. 识别用豆粕制成的豆腐	(141)
236. 百页的质量识别	(142)
237. 豆腐干的质量识别	(142)