



食·品·安·全·快·速·鉴·别·易·学·通

酒类、罐头、饮料 及水果蔬菜 的 快速鉴别

JIULEI GUANTOU YINLIAO JI
SHUIGUO SHUCAI
DE KUAISU JIANBIE

赵春明 高海生 等编著



化学工业出版社

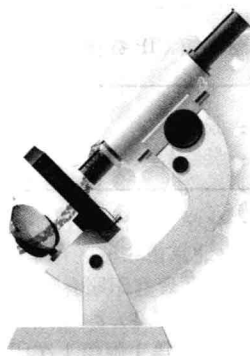


食·安·全·快·速·鉴·别·易·学·通

酒类、罐头、饮料 及水果蔬菜的 快速鉴别

JIULEI GUANTOU YINLIAO JI
SHUIGUO SHUCAI
DE KUAISU JIANBIE

赵春明 高海生 等编著



化学工业出版社

·北京·

本书作者总结了多年来从事酒类、罐头、饮料及水果蔬菜等食品快速鉴别检验工作的经验和科研成果，并收集了部分新的实用技术资料，系统介绍了各种酒类、罐头饮料类、糖与糖果制品、水果蔬菜等食品质量优劣及其掺假的快速鉴别检验。以感官鉴别为主，附带有简单、实用、可操作性强的理化检验。

本书不仅对广大消费者具有一定的帮助和指导作用，对食品质量监督执法人员、市场服务及工商管理人员有较高的实用价值，同时也对食品生产企业、经营企业的自身管理颇有益处。

图书在版编目 (CIP) 数据

酒类、罐头、饮料及水果蔬菜的快速鉴别 / 赵春明, 高海生等编著. —北京: 化学工业出版社, 2012. 10

(食品安全快速鉴别易学通)

ISBN 978-7-122-15244-2

I. 酒… II. ①赵…②高… III. 食品检验 IV. TS207.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 211537 号

责任编辑: 张彦
责任校对: 吴静

文字编辑: 李瑾
装帧设计: 史利平

出版发行: 化学工业出版社

(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 装: 大厂聚鑫印刷有限责任公司

850mm×1168mm 1/32 印张 7 字数 171 千字

2013 年 1 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 26.00 元

版权所有 违者必究

前言

PREFACE

食品是人类赖以生存和繁衍的物质基础，也是社会进步和文化发展的物质基础，所以自古以来，就有“民以食为天”的说法。随着社会经济的改革和深化，市场经济蓬勃发展、日益繁荣，食品的种类、品种越来越多，质量也越来越好，但同时也出现了食品安全方面的新问题。

近年来，无论是国内还是国外，食品安全问题无疑已成为社会公众极其关注的热点话题。一些不法商贩为赚大钱，鱼目混珠，弄虚作假，以次充优，以假乱真，制造和出售掺假食品；有的甚至不顾人们的健康和生命安全，向食品中掺入有毒、有害乃至危及生命的非法添加物，来掩盖食品的本质，改变劣质食品的外观。不断发生的食品安全事件，使人们疑虑：“今天我们吃的食品还安全吗？”；媒体对各种食品安全事件持续的新闻曝光，使大家迷茫：“我们还能吃什么？”；频频流传的那些五花八门的制造假冒伪劣食品的伎俩，使公众困惑：“防不胜防啊，叫我们怎么防范呢？”……是的，不少人饱食后却为饮食安全而恐慌不已，在琳琅满目的食品超市前伸出了一双双犹豫的手……。国家虽然三令五申打假治假，不断开展了“质量万里行”、“消费者权益日”等活动，但是，假冒伪劣食品仍然随处可见，制假售假现象仍然屡禁不止，消费者仍然随时都有上当受骗的可能。

随着人们生活水平的不断提高，选购优质的食品，鉴别食品质量的优劣，已经成为众多消费者追求的饮食原则。居家过日子，进门七件事，“柴、米、油、盐、酱、醋、茶”。粮油及其制品，是一日三餐的必需品；由于饲养饲喂方法不一样，肉类、蛋

品、乳品、鱼类水产品及其加工品，更是花色品种繁多，产品各异；随着人们生活水平的提高，各种酒类、罐头饮料类食品，已经进入千家万户的餐桌，更成为人们各种节日、聚会、宴会以及接待亲朋好友的饮品，然而，酒类食品的质量，特别是高档酒的真假，令人担忧；蔬菜和水果是我们日常生活中不可或缺的食物，其品种繁多，产地各异，选购的诀窍也就不同。如何更好地保藏，购买时如何挑选，是每个消费者都遇到的问题；人类生存在一个复杂的环境中，与千千万万种植物、动物、微生物共存于地球这个生命之舟，如果您误食了有毒的蘑菇，或者进食了不洁净的食物，就会发生食物中毒。那么，在我们日常生活中究竟有什么“毒物”在充当“杀手”，危害我们的健康呢？更有些利欲熏心的不法商贩，不顾消费者的健康，用非食用色素给食品染色，给不新鲜的鱼鳃着色，把馒头漂白，把豆制品染黄……这样的食品您敢吃吗？

食品质量的优劣和掺假行为，一直是令广大消费者、市场服务及工商管理人员头痛的一件事，为了使其能够对市场上的食品，迅速、简便地做出是否掺假的结论，可借助简单的药品和玻璃器皿，准确地进行测定，为执法监督人员、市场服务及工商管理人员所接受。食品质量的好坏，首先表现在感官性状的变化上，因此可以凭借感官手段对食品质量进行鉴别和评价。食品质量感官鉴别一般不需要实验室、药品、工具和仪器，方法简便易行，尤其是在公众的日常生活中需对食品进行质量判定时，更加适用和行之有效。有些食品在轻微劣变时精密仪器也难以检出，但通过人体的感觉器官却可以敏锐地判断出来，所以食品感官鉴别又有极高的灵敏度。

为了帮助广大消费者更好地识假、打假，与假冒伪劣食品作斗争，提高消费者识假鉴劣的能力，加强自我保护的意识，在化学工业出版社的领导和编辑的大力支持下，我们在查阅大量资料，给食品科学专业学生开设选修课《假冒伪劣食品快速鉴别检

验》的基础上，编写了《食品安全快速鉴别易学通》这套丛书，全书共有五个分册，分别是《粮油制品的快速鉴别》、《肉、蛋、乳制品及水产品的快速鉴别》、《酒类、罐头、饮料及水果蔬菜的快速鉴别》、《调味品、蜂蜜及土特产品的快速鉴别》和《食品安全保障、食品添加剂常识》。按照食品的大概类别，分别介绍了一些常见食品质量优劣的鉴别、真伪辨别、食品掺假的快速鉴别检验，家庭食品保藏常识，常见食物中毒及预防措施等内容。如果本书能让读者在解决这些问题方面有所获益的话，那么就是作者创作本书的最大愿望了。

本套丛书在文字方面力求简明扼要、通俗易懂、突出要点，使广大读者便于理解和掌握。同时，也希望通过本书能给您一双“慧眼”，对食品进行更好的挑选和优劣鉴别。本书不仅对经常选购和食用各类食品的广大消费者具有一定的帮助和指导作用，提高群众对食品质量的鉴别能力，对食品质量监督执法人员、市场服务及工商管理人員有较高的实用价值，同时也对食品生产企业、经营企业的自身管理颇有益处。

本丛书由高海生组织编写，王爱云；朱宝昌、赵春明、许高升、王振、李健、张翠婷、孙世卫、石瑞珍、刘燕、母华敏、杨艳萍、刘俊杰、魏玉梅、闫志利、付春宇、贾艳茹、马腾、张东风、石友荣、刘桂智、郑春颖、马俊云、杨静等老师参加了编写和资料整理工作。同时，作者参阅了大量的书报杂志、相关网站及有关部门的法规文件，从中吸取了大量可借鉴的资料，但由于数量较大，无法一一列在参考文献中，特此致谢和致歉。

由于编者水平所限，加之本书涉及内容较多，难免有缺点和不足出现，恳切希望广大读者批评指正。

编 者

2012年10月15日

一、酒类食品质量优劣及掺假的快速鉴别检验

1

(一) 酒类食品感官鉴别基本知识 / 1

1. 酒类的感官鉴别要点 / 1
2. 酒的品种分类 / 2
3. 酒的品种命名 / 3
4. 白酒感官检验的作用 / 3
5. 白酒感官质量特征 / 4
6. 12 种不同香型的白酒及其有代表性的国优名酒简介 / 11
7. 白酒香型的发展历史及过程 / 13
8. 白酒感官品评的意义及特点 / 19

(二) 白酒掺假的鉴别检验 / 22

1. 散装白酒兑水的鉴别检验 / 22
2. 白酒中掺敌敌畏 (DDV) 的鉴别检验 / 22
3. 白酒中掺乐果的鉴别检验 / 24
4. 白酒中掺糖的鉴别检验 / 25

(三) 啤酒质量优劣的鉴别检验 / 30

1. 看泡沫 / 30
2. 闻香气 / 31
3. 尝味道 / 31
4. 啤酒混浊沉淀的鉴别 / 32

- (四) 啤酒掺假的鉴别检验 / 32
1. 啤酒中兑水的鉴别检验 / 32
 2. 假啤酒(啤酒中加洗衣粉等)的鉴别检验 / 32
 3. 啤酒中 EDTA 化合物的检验 / 33
 4. 熟啤酒和鲜啤酒的鉴别检验 / 34
 5. 真假山东青岛啤酒的鉴别检验 / 34
 6. 青岛纯生啤酒的真假鉴别 / 35
 7. 真假广东蓝带啤酒的鉴别检验 / 35
- (五) 假酒外包装的鉴别检验 / 37
1. 商标鉴别法 / 37
 2. 包装装潢鉴别法 / 37
 3. 其他特征鉴别 / 38
- (六) 市场上常见的几种名优白酒的感官鉴别检验 / 38
1. 真假洋酒的鉴别检验 / 38
 2. 真假贵州茅台酒的鉴别检验 / 39
 3. 真假五粮液酒的鉴别检验 / 40
 4. 真假西凤酒的鉴别检验 / 42
 5. 真假古井贡酒的鉴别检验 / 42
 6. 真假剑南春酒的鉴别检验 / 43
 7. 真假双沟大曲酒的鉴别检验 / 44
 8. 真假洋河大曲酒的鉴别检验 / 44
 9. 真假董酒的鉴别检验 / 44
 10. 真假郎酒的鉴别检验 / 45
 11. 真假汾酒的鉴别检验 / 46
 12. 真假竹叶青酒的鉴别检验 / 47
 13. 真假杜康酒的鉴别检验 / 48
 14. 真假泸州老窖特曲酒的鉴别检验 / 48
 15. 真假全兴大曲酒的鉴别检验 / 48
 16. 真假五加白酒的鉴别检验 / 49
 17. 真假红星牌二锅头酒的鉴别检验 / 49

（七）果酒质量及其感官鉴别检验 / 50

1. 果酒感官鉴别的基本方法 / 50
2. 葡萄酒、果露酒混浊沉淀的鉴别 / 51
3. 怎样划分葡萄酒的种类 / 51
4. 葡萄酒中的干红、干白有什么区别 / 51
5. 几种名优果酒的感官特征 / 52
6. 长城干红酒真伪辨别 / 53
7. 饮用葡萄酒的十大误区 / 54
8. 怎样鉴别真假干红葡萄酒 / 59
9. 红酒和干红酒的区别是什么 / 62
10. 如何辨别葡萄酒是否变质过期 / 63
11. 法国葡萄酒的等级与酒标标识 / 63
12. 原瓶进口法国葡萄酒的鉴别检验 / 64
13. 拉菲葡萄酒真假辨别检验 / 66
14. 张裕黄金冰谷系列冰酒的感官特征 / 67
15. 不同品种的果露酒各有什么特点 / 68
16. 绍兴黄酒质量优劣的鉴别检验 / 68
17. 怎样选购米酒 / 69
18. 怎样理解外文酒名的含义 / 70
19. 如何选购白兰地酒 / 70
20. 白兰地的等级划分 / 72
21. 如何品出白兰地的优雅 / 72

二、罐头饮料类食品质量优劣及其掺假的快速鉴别 检验

74

（一）罐头类食品质量优劣的鉴别检验 / 74

1. 罐头的感官鉴别要点 / 74
2. 罐头的种类介绍 / 75
3. 肉类罐头质量优劣的鉴别检验 / 77

4. 水产类罐头质量优劣的鉴别检验 / 78
5. 果蔬类罐头质量优劣的鉴别检验 / 80
6. 罐头“胖听”原因及对其质量的影响 / 81
7. 罐头酸败的原因分析 / 81
8. 罐头变色的原因分析 / 82
9. 罐头发生混浊与沉淀的原因分析 / 82
10. 罐头发生铁皮锈蚀的原因分析 / 82
11. 变质罐头的鉴别检验 / 82
12. 挑选罐头的方法 / 83
13. 怎样鉴别罐头的生产日期 / 83
14. 罐头食品的产地代号表示方法 / 84
15. 罐头食品的产品代号表示方法 / 84
16. 如何从罐形鉴别罐头的种类 / 85
17. 有些罐头中为什么要放上树叶 / 85
18. 玻璃瓶罐头质量的鉴别检验 / 85
19. 罐头重量为什么不是整数值 / 86
20. 罐头食品感官鉴别后的食用原则 / 86

(二) 冷饮类食品质量优劣的感官鉴别检验 / 87

1. 冷饮食品的感官鉴别要点 / 87
2. 冷饮食品的分类及特点 / 87
3. 碳酸饮料——汽水质量优劣的鉴别检验 / 87
4. 果汁质量优劣的鉴别检验 / 90
5. 不含气饮料的鉴别检验 / 91
6. 矿泉水质量优劣的鉴别检验 / 91
7. 生水和熟水的鉴别检验 / 94
8. 豆奶质量优劣的鉴别检验 / 95
9. 麦乳精质量的鉴别检验 / 96
10. 植物晶和果味粉质量优劣的感官鉴别 / 97
11. 菊花晶质量的鉴别检验 / 98
12. 咖啡质量的感官鉴别 / 99

13. 速溶咖啡质量优劣的鉴别 / 99
14. 咖啡颜色深浅与质量有关系吗 / 101
15. 咖啡有焦苦味的原因分析 / 101
16. 可可粉质量的感官鉴别 / 102
17. 块形饮料质量的感官鉴别 / 102
18. 冰淇淋质量的感官鉴别 / 103
19. 雪糕质量的感官鉴别 / 104
20. 冰棍（棒冰）质量的感官鉴别 / 106
21. 过滤不彻底对冷饮食品质量的影响 / 107
22. 瓶口密封性对冷饮食品质量的影响 / 107
23. 温度、湿度对冷饮食品质量的影响 / 107
24. 冷饮食品感官鉴别后的食用原则 / 108

（三）罐头冷饮类食品掺假的快速鉴别检验 / 108

1. 真假果汁的鉴别检验 / 108
2. 真假咖啡的鉴别检验 / 110
3. 劣质咖啡的检验 / 111
4. 饮料中掺洗衣粉的鉴别检验 / 112
5. 饮料中掺入非食用色素的鉴别 / 113
6. 冷饮中掺入漂白粉的鉴别 / 113
7. 假果汁饮料的鉴别检验 / 114
8. 微生物污染对冷饮食品质量的影响 / 115
9. 化学性污染对冷饮食品质量的影响 / 115
10. 水果罐头“甜过头”，小心甜味剂超标 / 115

三、糖与糖果制品质量优劣的鉴别检验

117

-
1. 糖与糖果的感官鉴别要点 / 117
 2. 食糖质量优劣的鉴别检验 / 117
 3. 绵白糖和白砂糖的区别 / 119
 4. 红糖与白糖的区别 / 120

5. 冰糖质量优劣的鉴别检验 / 120
6. 饴糖质量优劣的鉴别检验 / 120
7. 糖果的品种及质量鉴别 / 121
8. 巧克力质量优劣的鉴别检验 / 124
9. 高粱饴质量优劣的鉴别检验 / 125
10. 高级水果糖与普通水果糖的区别 / 125
11. 话梅糖与酸梅糖的区别 / 126
12. 糖葫芦质量优劣的鉴别检验 / 126
13. 糖葫芦中掺色素的鉴别检验 / 126
14. 果脯与蜜饯的区别 / 127
15. 真假山楂糕的鉴别检验 / 127
16. 真假果丹皮的鉴别检验 / 128
17. 真假红丝、绿丝的鉴别检验 / 128
18. 糖果“发烊”、“发砂”的原因分析 / 129
19. 糖果酸败、发臃、生虫的原因分析 / 130
20. 巧克力发花变白的原因分析 / 130
21. 糖果发生黏齿异味的原因分析 / 130
22. 糖与糖果感官鉴别后的食用原则 / 131

四、水果蔬菜质量优劣的鉴别检验

132

(一) 水果质量优劣的鉴别检验 / 132

1. 果品质量的感官鉴别要点 / 132
2. 红枣、黑枣质量的感官鉴别 / 132
3. 核桃、花生掺假的识别 / 133
4. 苹果质量的感官鉴别 / 133
5. 苹果品种的识别 / 134
6. 真假红富士苹果的识别 / 135
7. 梨果实质量的感官鉴别 / 136
8. 水蜜桃的挑选 / 136

9. 葡萄质量的感官鉴别 / 137
10. 樱桃的选购 / 138
11. 山楂质量的感官鉴别 / 139
12. 柿子的选购 / 139
13. 西瓜质量的感官鉴别 / 142
14. 西瓜成熟度的判断 / 143
15. 哈密瓜质量的感官鉴别 / 143
16. 板栗质量优劣的感官鉴别 / 144
17. 柑橘类果实质量优劣的感官鉴别 / 144
18. 柚子的品种辨别 / 145
19. 柚子质量优劣的感官鉴别 / 146
20. 选择美味柠檬的秘诀 / 146
21. 柑、橘、橙的区别 / 147
22. 四种橙子的特点识别 / 148
23. 香蕉质量优劣的感官鉴别 / 150
24. 香蕉与芭蕉的区别 / 151
25. 菠萝质量优劣的感官鉴别 / 151
26. 荔枝质量优劣的感官鉴别 / 152
27. 梅果的识别检验 / 153
28. 白果的挑选 / 153
29. 香橼佛手柑的挑选 / 153
30. 波罗蜜的挑选 / 154
31. 椰子的挑选 / 154
32. 阳桃的挑选 / 154
33. 猕猴桃的选购与催熟 / 154
34. 龙眼品种的区别及质量鉴别 / 156
35. 桂圆（龙眼）与龙荔的比较识别 / 157
36. 番木瓜的挑选 / 157
37. 橄榄的挑选 / 158
38. 甘蔗质量的鉴别检验 / 158

39. 山竹的选购与保存方法 / 160
40. 葡萄干质量的感官鉴别 / 160
41. 桂圆质量的感官鉴别 / 160
42. 柿饼质量优劣的鉴别检验 / 161
43. 怎样选购荔枝干 / 161
44. 果品感官鉴别后的食用原则 / 162
45. 核桃质量的感官鉴别 / 162
46. 棉仁核桃与夹仁核桃的区别 / 162
47. 瓜子质量的感官鉴别 / 163
48. 白瓜子的选购 / 163
49. 莲子的质量鉴别 / 165
50. 石莲子与其伪品苦莲子的鉴别检验 / 166
51. 真假“洋水果”的鉴别检验 / 166
52. 有机果蔬的辨别 / 167
53. 购买果篮谨防水果装“面子” / 168
54. 怎么辨别“化妆”的假新鲜水果 / 169
55. 看、闻、掂三招来识别“激素水果” / 170

(二) 蔬菜质量优劣的鉴别检验 / 172

1. 蔬菜的感官鉴别要点 / 172
2. 根菜类蔬菜质量优劣的鉴别检验 / 173
3. 茎菜类蔬菜质量优劣的鉴别检验 / 175
4. 叶菜类蔬菜质量优劣的鉴别检验 / 176
5. 花菜类蔬菜质量优劣的鉴别检验 / 179
6. 果菜类蔬菜质量优劣的鉴别检验 / 181
7. 葱姜蒜类蔬菜质量优劣的鉴别检验 / 183
8. 食用菌类蔬菜质量优劣的鉴别检验 / 185
9. 真假黑木耳的鉴别检验 / 188
10. 鲜莲藕品质的鉴别 / 189
11. 春笋和早笋特征 / 189
12. 冬笋质量优劣的鉴别检验 / 189

13. 竹笋和毛笋的挑选 / 190
14. 笋干质量优劣的鉴别检验 / 190
15. 玉兰片质量优劣的鉴别检验 / 191
16. 真假芦笋的鉴别检验 / 191
17. 辣椒与甜椒的鉴别 / 192
18. 蚕豆、扁豆、豇豆的质量鉴别 / 192
19. 茭白品质优劣的鉴别 / 194
20. 如何鉴别娃娃菜 / 195
21. 蔬菜感官鉴别后的食用原则 / 195
22. 春吃野菜先辨毒 / 196
23. 野菜吃法有讲究 / 198
24. 10种野菜对症吃 / 198
25. 食用野菜注意事项 / 201
26. 有机蔬菜的选购与鉴别 / 202
27. 蔬菜中的主要污染物有哪些 / 204
28. 怎样识别污染少的蔬菜 / 205
29. 有虫眼的蔬菜就一定是安全的吗 / 206
30. 购买新鲜蔬菜应先浸泡几小时后方能食用，这种观点正确吗 / 206
31. 家庭中清除蔬菜瓜果上残留农药的简易方法 / 206
32. 有毒马铃薯的鉴别检验 / 207
33. 吃错蔬菜也会中毒 / 208

参考文献 / 210

一、酒类食品质量优劣及掺假的快速鉴别检验

中国的酒类，特别是白酒之繁多，风格之特异，为世界各国所称道。但由于个别不法经营制造者，借经济搞活之机，采取掺假、假冒商标等手段牟取暴利，更有一些奸商为赚大钱，不惜使用对人体致命的有毒物质来增加酒的香味及甜味，致使广大消费者不仅在经济上蒙受损失，而且更重要的是身体健康受到损害，甚至危及生命安全。现将酒类食品品质的感官鉴评方法及酒类食品中兑水、掺假、以次充优等的检验方法列述如下，以供消费者、工商及市场管理人员参考。

（一）酒类食品感官鉴别基本知识

1. 酒类的感官鉴别要点

在感官鉴别酒类的真伪与优劣时，应主要着重于酒的色泽、气味与滋味的测定与评价。对瓶装酒还应注意鉴别其外包装和注册商标。在目测酒类色泽时，应先对光观察其透明度，并将酒瓶颠倒，检查酒液中是否有杂质下沉、有无悬浮物等，然后再倒入烧杯内在白色背景下观察其颜色。对啤酒进行感官检查时，应首先注意到啤酒的色泽有无改变，失光的啤酒往往意味着质量的不良改变，必要时应该用标准碘溶液进行对比，以观察其颜色深浅。开瓶注入杯中时，要注意其泡沫的密聚程度与挂杯时间。酒的气味与滋味是评价酒质优劣的关键性指标，这种检查和品评应在常

温下进行，并应在开瓶注入杯中后立即进行。

2. 酒的品种分类

酒的种类繁多，一般有四种分类法。

(1) 按生产特点分

① 蒸馏酒。原料经发酵后，用蒸馏法制成的酒叫蒸馏酒，这类酒其他固形物含量极少，含酒精高、刺激性强，如白酒、白兰地酒等。

② 发酵原酒（或称压榨酒）。原料经发酵后，用压榨法而取得的酒。这类酒的度数较低，而固形物的含量较多，刺激性小，如黄酒、啤酒、果酒等。

③ 配制酒。用白酒或食用酒精与一定比例的糖料、香料、药材等配制而成的。这类酒因品种不同，所含糖分、色素、固形物和酒精含量等各有不同，如橘子酒、竹叶青、五茄皮及各种露酒和药酒。

(2) 按酒精含量分

① 高度酒。含酒精成分在 40° 以上者为高度酒。如白酒、曲酒等。

② 中度酒。含酒精成分在 $20^{\circ}\sim 40^{\circ}$ 之间者为中度酒。如多数的配制酒。

③ 低度酒。含酒精成分在 20° 以下者为低度酒，如黄酒、啤酒、果酒、葡萄酒等。它们一般都是原汁酒，酒液中保留营养成分。

(3) 按生产原料分

① 粮食酒。以高粱、玉米、大麦、小麦和豆类等粮食为原料而酿制的酒。

② 非粮食酒。以含淀粉的野生植物或水果等为原料酿制而成的酒。

(4) 按酒的风味特点分 在商业经营中，我国习惯上根据各