



食品安全与营养健康科普系列

# 掺假食品识别 300 招

彭珊珊 于化泓 石燕 编

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

掺假食品识别 300 招 / 彭珊珊, 于化泓, 石燕编. —北京: 中国轻工业出版社, 2005.2

食品安全与营养健康科普系列

ISBN 7-5019-4694-9

. 掺... . 彭... 于... 石... . 食品检验 - 问答  
. TS207-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 132538 号

责任编辑: 李亦兵 马 妍      责任终审: 劳国强      封面设计: 锋尚制版  
版式设计: 锋尚制版              责任校对: 李 靖      责任监印: 胡 兵

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷:

经 销: 各地新华书店

版 次: 2005年2月第1版              2005年2月第1次印刷

开 本: 787 × 1092 1/32              印张: 5.125

字 数: 121千字

书 号: ISBN 7-5019-4694-9/TS . 2743      定价: 18.80元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729      传真: 85111730

发行电话: 010-65141375 010-85119845

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

41073K1X101ZBW

## 前言

民以食为天,食品是人类生存和社会发展的物质基础,是人们从事劳动生产和一切活动的能量源泉,也是国家稳定和社会发展的必备前提。食品的特殊性,使得食品产业成为“朝阳产业”。在21世纪必将得到空前的重视和发展。

尽管经历了几千年的积淀,中国的饮食文化早已闻名于世界,但是食品安全问题却也随之出现在人们的视野中,众所周知,现今的食品市场中,食品质量良莠不齐,其中,优质的食品能够为人体提供必需的营养物质,而劣质食品却会给人体带来危害。

正常的食品富有营养价值,含有人体需要的蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质和维生素等营养素。但是为牟取暴利,在食品中掺杂、掺假和伪造的非法经营活动屡有发生,严重地影响食品卫生,使部分消费者致病、致残的事件时有发生。食品掺伪是商品经济的伴生物,随着鉴别掺伪手段的不断提高,掺伪的方式、手段也越来越复杂、隐蔽。

食品的质量、营养、卫生和安全至关重要,它不仅影响到当代人的身体素质和智力水平,而且关系着子孙后代的生长和智力发育,以及民族的兴旺。食品掺伪的行为同时也使国民经济受到巨大损失。因此在不断提高检测技术的同时,国家也加强了对制假、造假的处罚力度。还对食品生产者和经销者进行法律和职业道德的教育。进一步要求动物检疫工作者加强检疫工作和卫生监督,广泛开展食品卫生宣传,更为重要的是广大

消费者要提高鉴别能力，克服消费误区，积极与行政执法机关配合，使掺伪食品无立足之地。因此，随着人民生活水平的日益提高，食品品种的扩大和数量的增加，为了适应我国食品工业迅猛发展的新形势，保证卫生安全和营养水平，保障人民健康，开展食品掺伪鉴别检验工作具有十分重要的意义。根据人们生活的需要，我们从国内外有关资料中收集、整理了相关内容，经过长期实践的改进和完善，编写了《掺假食品识别 300 招》一书。

在编写过程中，考虑到各方面的不同需要，力求通俗易懂，简便易行，对各类食品的掺假识别方法进行深入浅出的叙述，便于人们的实际操作，同时对消费者有着参考、指导作用，不失为一本实用性较强的科技普及书。

参加本书编写的还有李立炜、蒋依辉、许晓春、罗青秀、肖仔君、林朝朋等。

本书在编写过程中，曾得到国内各有关单位领导、食品专家的热情帮助和大力支持，并对全书做了精心系统的审阅和修订，在此谨致以诚挚的谢意。需要特别说明，本书在编写过程中，参考或引用了不同专业的专著、研究论文和期刊，考虑到本书的篇幅有限，参考文献不可能一一列举，在此谨向各位作者一并表示谢意。

限于我们的编写水平和条件，书中难免有误，敬请读者谅解并提出宝贵意见。

编 者

# CONTENTS

## 目录

### 一 识别掺假食品的一般知识

1. 食品质量主要有哪几项基本要求？	2
2. 什么是食品掺假？	2
3. 什么是食品掺杂？	2
4. 什么是食品伪造？	3
5. 什么是食品掺伪？	3
6. 哪些属于伪劣食品的范围？	3
7. 食品掺假的方式有哪几种？	4
8. 食品掺伪有何规律性特点？	4
9. 掺假食品有什么危害？	5
10. 什么是感官检验？	6
11. 什么是视觉检验？	6
12. 什么是嗅觉检验？	7
13. 什么是味觉检验？	7
14. 什么是触觉检验？	8
15. 掺假食品鉴别有法律依据吗？	8
16. 我国现行食品质量标准分为哪些级别？	8
17. 什么是国家标准？	8
18. 什么是行业标准？	9
19. 什么是地方标准？	9
20. 什么是企业标准？	9
21. 什么是有机食品？	9
22. 什么是绿色食品？	10
23. 绿色食品与普通食品相比有什么显著的特征？	11
24. 什么是无公害食品？	11

25. 如何识别肉类检疫印章？	12
26. 如何识别“优”字产品标志？	12
27. 什么是三绿工程？	13

## 二 粮谷和豆类食品的掺假识别方法

1. 如何区别好米与陈米？	16
2. 如何区别面粉的优劣？	16
3. 如何识别大米、小米等粮食掺水？	16
4. 如何区别玉米的优劣？	17
5. 如何区别小米的优劣？	17
6. 如何识别用姜黄粉染色的小米和黄米？	17
7. 如何鉴别大米中掺入沙粉、滑石粉？	18
8. 怎样知道面粉中掺有荧光增白剂？	18
9. 如何鉴别大豆粉中掺入玉米粉？	18
10. 如何鉴别糯米粉中掺入大米粉？	18
11. 怎样知道小麦粉中混入铁质杂物？	19
12. 怎样知道小麦粉中混入昆虫排泄物？	19
13. 如何鉴别米、面制品中掺入砷砂？	19
14. 面粉是否越白越好？	20
15. 鲜亮大米一定是优质大米吗？	20
16. 怎样知道油条（饼）中掺入洗衣粉？	20
17. 怎样知道面条质量的优劣？	21
18. 如何评定饺子小麦粉质量的优劣？	21
19. 粉条（丝）中掺入塑料如何鉴别？	22
20. 豆制品中掺入玉米粉如何检验？	22
21. 如何鉴别真假藕粉？	23
22. 如何鉴别月饼质量的优劣？	23
23. 如何识别绿豆凉皮？	24
24. 豆腐质量如何鉴定？	24

25. 大豆豆腐与豆粕（饼）豆腐有什么区别？	24
26. 如何鉴别用化肥浸泡的豆芽？	25
27. 如何识别绿豆芽掺假？	25
28. 如何识别豆腐干掺豆渣或玉米粉？	25
29. 如何识别油豆腐充水？	26

### 三 食用油脂的掺假识别方法

1. 如何知道食用植物油含水分？	28
2. 如何鉴别大豆油质量的优劣？	28
3. 如何鉴别花生油质量的优劣？	28
4. 如何鉴别香油质量的优劣？	29
5. 如何鉴别菜子油质量的优劣？	29
6. 如何鉴别米糠油质量的优劣？	30
7. 怎样知道香油掺假？	30
8. 食用油中掺棕榈油怎样鉴别？	31
9. 大豆油、棉子油或深色食用植物油中掺（混）入桐油应该怎样检验？	31
10. 如何鉴别食用植物油中掺（混）入矿物油？	32
11. 食用植物油中掺（混）入蓖麻油如何检验？	32
12. 如何鉴别食用植物油中掺入米汤？	32

### 四 畜肉、禽肉及其制品的掺假识别方法

1. 陈旧肉有何特征？	34
2. 腐败肉有何特征？	34
3. 如何区分新鲜猪肉与变质猪肉？	34
4. 如何识别健康猪肉、病猪肉和死猪肉？	35
5. 如何区别优质冻猪肉与变质冻猪肉？	36
6. 如何识别牛肉是否新鲜？	36
7. 如何区别鲜牛、羊、兔肉与变质肉？	37

- 8. 如何区别冻牛肉质地的优劣? ..... 37
- 9. 如何区别冻羊肉质地的优劣? ..... 38
- 10. 如何区别冻兔肉质地的优劣? ..... 38
- 11. 如何区别新鲜鸡肉与变质肉? ..... 39
- 12. 如何区别冻鸡肉质地的优劣? ..... 39
- 13. 如何辨别冷冻肉的质量? ..... 40
- 14. 怎样辨别解冻肉的质量? ..... 40
- 15. 什么是复冻肉? ..... 41
- 16. 如何判定牲畜肉的新鲜度? ..... 41
- 17. 如何区别健康畜肉与病死、毒死畜肉? ..... 42
- 18. 注水肉有什么特征? ..... 42
- 19. 如何鉴别注水猪肉? ..... 43
- 20. 黄脂肉可以食用吗? ..... 43
- 21. 什么是黄疸肉? ..... 43
- 22. 红膘肉和红皮肉是怎么回事? ..... 44
- 23. 什么是白肌病? 白肌肉可以食用吗? ..... 44
- 24. 如何鉴别有淋巴结的病死猪肉? ..... 45
- 25. 如何鉴别老母猪肉? ..... 45
- 26. 如何鉴别瘟疫肉? ..... 46
- 27. 如何鉴别口蹄疫肉? ..... 46
- 28. 如何鉴别丹毒肉? ..... 46
- 29. 如何鉴别囊虫(米猪肉)病猪肉? ..... 46
- 30. 如何识别马肉冒充牛肉, 羊肉冒充狗肉? ..... 46
- 31. 如何识别优质鲜禽肉? ..... 47
- 32. 鲜禽肉的等级怎样区分? ..... 47
- 33. 活禽如何鉴定? ..... 48
- 34. 如何鉴别健康禽肉与死禽肉? ..... 48
- 35. 如何鉴别健康鸡与病鸡? ..... 48
- 36. 如何识别冻禽肉质量的优劣? ..... 49

37. 外购白条禽如何进行检查？	49
38. 如何检查活鸡是否塞腔？	50
39. 如何检查鸡腹内是否灌水？	50
40. 如何检查烧烤猪、鹅、鸭类质量？	50
41. 如何区别广式腊肉质地的优劣？	51
42. 如何区别火腿质地的优劣？	51
43. 如何区别板鸭（咸鸭）质地的优劣？	51
44. 如何区别香肠（腊肠）、香肚质地的优劣？	52
45. 如何鉴别腊味产品优劣？	52
46. 黑斑肉可以食用吗？	53
47. 如何区别肉类罐头质地的优劣？	53
48. 血豆腐有造假的吗？	53
49. 如何鉴别毛肚的质量？	53

## 五 蛋及蛋制品类食品的掺假识别方法

1. 如何区别鲜蛋质地的优劣？	56
2. 如何快速检验蛋的新鲜度？	57
3. 如何区别冰蛋质地的优劣？	57
4. 如何区别蛋粉（片）质地的优劣？	57
5. 如何区别皮蛋（松花蛋）质地的优劣？	58
6. 如何区别咸蛋质地的优劣？	59
7. 如何区别糟蛋质地的优劣？	59
8. 什么是血筋蛋、孵化蛋，如何鉴别？	60
9. 什么是贴壳蛋，如何鉴别？	60
10. 什么是散黄蛋？	60
11. 什么是热伤蛋？	61
12. 什么是白蛋？	61
13. 死胎蛋可以食用吗？	61
14. 霉蛋可以食用吗？	62

15. 臭蛋可以食用吗? ..... 62

## 六 水产品类食品的掺假识别方法

1. 如何区别黄鱼(黄花鱼)质地的优劣? ..... 64

2. 如何区别带鱼质地的优劣? ..... 64

3. 如何区别青鱼、草鱼、鲢鱼、鲤鱼、鳙鱼质地的优劣? .... 64

4. 如何区别墨鱼(乌贼)质地的优劣? ..... 64

5. 如何区别青虾(河虾)质地的优劣? ..... 65

6. 什么样的梭子蟹质地好? ..... 65

7. 如何区别鲜鱼质地的优劣? ..... 65

8. 如何区别咸鱼质地的优劣? ..... 66

9. 如何区别干鱼质地的优劣? ..... 66

10. 如何区别对虾质地的优劣? ..... 67

11. 如何区别虾皮(熟虾皮)质地的优劣? ..... 67

12. 如何区别虾油质地的优劣? ..... 67

13. 如何区别虾酱质地的优劣? ..... 67

14. 如何区别章鱼等头足类鱼质地的优劣? ..... 68

15. 如何区别海蟹质地的优劣? ..... 68

16. 如何区别河蟹质地的优劣? ..... 68

17. 如何区别贝肉质地的优劣? ..... 69

18. 如何区别海参质地的优劣? ..... 69

19. 如何区别海蜇头、海蜇皮质地的优劣? ..... 69

20. 如何区别海带质地的优劣? ..... 70

21. 如何区别紫菜质地的优劣? ..... 70

22. 如何区别鱿鱼干质地的优劣? ..... 70

23. 如何鉴别鱿鱼与乌贼鱼? ..... 71

24. 污染鱼如何鉴别? ..... 71

25. 怎样快速检验水产品鲜度? ..... 71

26. 如何鉴别鱼肚的质量? ..... 72

27. 怎样知道鱼粉质量的优劣? ..... 72
28. 怎样知道干贝质量的优劣? ..... 72

## 七 乳及乳制品的掺假识别方法

1. 如何识别消毒新鲜牛乳质量的优劣? ..... 74
2. 如何鉴别生鲜牛乳? ..... 74
3. 如何检查鲜消毒牛乳的正常与否? ..... 74
4. 牛乳新鲜度如何检验? ..... 75
5. 牛乳中如果掺入米汁(米汤), 应该如何检验? ..... 75
6. 牛乳中掺入豆浆(豆饼水), 应该如何检验? ..... 75
7. 什么是牛乳双掺假? 怎样鉴别? ..... 75
8. 什么样的乳粉好? ..... 76
9. 如何识别假乳粉? ..... 76
10. 乳粉中掺入面粉、豆粉, 应该如何检验? ..... 77
11. 购买奶油应该注意什么? ..... 77
12. 如何识别奶油质量的优劣? ..... 77
13. 如何检验牛乳掺洗衣粉? ..... 78
14. 如何检验牛乳中的硼酸和硼砂? ..... 78
15. 牛乳中甲醛如何检验? ..... 78

## 八 酒类的掺假识别方法

1. 什么是蒸馏酒? ..... 80
2. 什么是发酵酒? ..... 80
3. 什么是配制酒? ..... 80
4. 白酒按香气特点, 可分为哪几种香型? ..... 80
5. 浓香型白酒有什么特点? ..... 81
6. 清香型白酒有什么特点? ..... 81
7. 酱香型白酒有什么特点? ..... 81
8. 米香型白酒有什么特点? ..... 81

9. 复香型白酒有什么特点？	81
10. 如何从色泽、透明度鉴别白酒的质量？	82
11. 如何从香味、滋味鉴别白酒的质量？	82
12. 白酒有浑浊、沉淀还能饮用吗？	82
13. 白葡萄酒有什么特点？	83
14. 红葡萄酒有什么特点？	83
15. 淡红葡萄酒有什么特点？	83
16. 如何区分干葡萄酒、半干葡萄酒、半甜葡萄酒、甜葡萄酒？	84
17. 什么样的果酒好？	84
18. 如何区分大、小香槟酒？	85
19. 鲜啤酒、熟啤酒、纯鲜啤酒有何不同？	85
20. 如何判断熟鲜啤酒的质量？	85
21. 良质、次质啤酒如何区别？	86
22. 酒体表面形成一层膜，是怎么回事？	86
23. 葡萄酒的沉淀物呈现明显的晶体，是怎么回事？	86
24. 什么样的黄酒质量好？	87
25. 如何进行国家名酒真伪的鉴别？	87
26. 什么是一次性包装瓶？	88
27. 如何从包装识别真假茅台酒？	88
28. 真假洋酒的包装有何区别？	91
29. 如何辨别干邑酒的真假？	92

## 九 饮料和茶的掺假识别方法

1. 原果汁、鲜果汁、浓缩果汁和果汁糖浆有何区别？	94
2. 如何鉴别果汁质量的优劣？	94
3. 假果汁饮料应怎样鉴别？	95
4. 假果汁饮料中的非食用色素如何检验？	95
5. 如何识别变质的果汁饮料？	95

6. 果汁与果露有何区别？	96
7. 如何鉴别汽水质量的优劣？	96
8. 汽水中洗衣粉如何鉴别？	97
9. 矿泉水与普通水有何区别？	97
10. 如何鉴别矿泉水质量的优劣？	98
11. 如何鉴别冰淇淋质量的优劣？	99
12. 如何鉴别雪糕质量的优劣？	99
13. 绿茶、青茶、红茶、黄茶、白茶有何区别？	99
14. 如何鉴别茶叶的优劣？	100
15. 如何鉴别花茶质量的优劣？	102
16. 如何鉴别绿茶质量的优劣？	103
17. 如何鉴别红茶质量的优劣？	103
18. 如何区别真假茶叶？	104
19. 掺假花茶如何鉴别？	104
20. 新茶与陈茶有何区别？	105
21. 已浸泡过的茶叶如何鉴别？	105
22. 茶叶掺入色素如何鉴别？	105
23. 如何区分速溶咖啡质量的优劣？	106

## 十 糖和蜂蜜类食品的掺假识别方法

1. 如何鉴别白砂糖质量的优劣？	108
2. 如何识别绵白糖质量的优劣？	108
3. 什么样的赤砂糖好？	108
4. 发黄的冰糖质量如何？	109
5. 如何鉴别方糖质量的优劣？	109
6. 饴糖是什么糖？	109
7. 淀粉糖、淀粉糖浆、麦芽糖浆是什么糖？	109
8. 如何鉴别食糖中掺入淀粉？	110
9. 如何鉴别食糖中掺入矿物质？	110

10. 如何鉴别蜂蜜是否纯正？	110
11. 蜂蜜花型有何不同？	111
12. 如何鉴别蜂王浆是否掺假？	111
13. 如何鉴别有毒蜂蜜？	112
14. 如何鉴别蜂蜜掺水？	112
15. 蜂蜜掺饴糖如何检验？	112
16. 蜂蜜掺面粉、糊精及其他淀粉类应该如何检验？	112
17. 蜂蜜掺羧甲基纤维素钠应如何检验？	112
18. 蜂蜜掺尿素应该如何检验？	113
19. 怎样知道蜂蜜掺入甘露蜜？	113
20. 如何识别糖果质量优劣？	113
21. 如何区别硬糖和软糖？	113
22. 如何鉴别巧克力的质量优劣？	114

## 十一 调味品和香辛料类食品的掺假识别方法

1. 如何鉴别食盐的优劣？	116
2. 如何区别食盐与亚硝酸盐？	116
3. 如何区别食用盐与农用盐？	117
4. 如何识别假碘盐？	117
5. 如何鉴别酱油质量的优劣？	117
6. 如何区别酿造酱油与配制酱油？	118
7. 如何识别味精的优劣？	119
8. 如何判断粉末状的味精掺入形态相似的小苏打、硫酸镁或石膏？	119
9. 如何识别味精掺入食盐？	119
10. 掺入面粉或淀粉的味精如何鉴别？	119
11. 如何鉴别食醋质量的优劣？	120
12. 如何区别甜面酱、豆酱质量的优劣？	120
13. 如何识别虾酱掺假？	121

14. 如何区别真假大料？	121
15. 如何识别辣椒粉掺假？	122
16. 花椒粉掺假如何检验？	123
17. 如何识别掺假白胡椒粉？	123
18. 掺假黑胡椒粉如何识别？	123

## 十二 食用菌及农副产品干货类食品的掺假识别方法

1. 如何识别黑木耳质量的优劣？	126
2. 如何识别黑木耳是否掺假？	126
3. 如何识别黑木耳是否掺糖和硫酸镁？	126
4. 如何识别黑木耳是否掺杂质？	127
5. 如何识别黑木耳是否掺淀粉？	127
6. 如何识别银耳质量的优劣？	127
7. 银耳的色泽越洁白，品质越好吗？	128
8. 银耳怎样分级？	128
9. 花菇、冬菇及香信有何不同？	129
10. 选购香菇时应注意哪些方面？	129
11. 如何选购鲜蘑菇？	129
12. 如何选购猴头菇？	130
13. 如何进行平菇质量鉴定？	130
14. 如何选购青尖笋？	130
15. 如何选购玉兰片？	131
16. 如何选购笋干？	131
17. 如何区别芦笋和芦苇的笋？	132
18. 如何选购黄花菜？	132
19. 如何识别发菜的真伪？	133
20. 如何区别紫菜质量的好与次？	133
21. 如何识别贡菜的好与次？	133
22. 如何选择大枣？	134

23. 如何识别真假燕窝? ..... 134

**十三 食品标签、包装的鉴别方法**

1. 什么是谜语型标签? ..... 136

2. 什么是戏法型标签? ..... 136

3. 什么是弹性型标签? ..... 136

4. 什么是随意型标签? ..... 136

5. 查看食品标签必须注意哪些标注的内容? ..... 136

6. 如何从商标标志来识别假冒食品? ..... 137

7. 如何从食品外包装标记来识别食品是否假冒? ..... 137

8. 如何从食品包装封口、装潢来识别食品是否假冒? ..... 138

9. 激光全息立体图像防伪标记是怎么回事? ..... 138

10. 什么是热反应式 SK 温控防伪技术? ..... 138

11. 什么是隐形防伪瓶盖? ..... 139

12. 什么是光敏、温敏防伪标志? ..... 139

13. 条码防伪技术是怎么回事? ..... 139

14. 什么是商标防伪荧光油墨? ..... 140

15. 如何从罐头的外观进行质量鉴别? ..... 140

16. 如何识别“洋食品”? ..... 141

17. 如何识别无毒塑料袋? ..... 142

18. 塑料包装材料的符号如何识别? ..... 142

19. 如何从透明感识别塑料包装材料? ..... 144

20. 如何从塑料在水和食盐溶液中的沉浮来识别塑料包装材料? ..... 144

21. 如何通过敲击声来鉴别塑料? ..... 145

22. 如何通过铅笔的硬度来鉴别塑料? ..... 145

23. 可以根据塑料燃烧识别塑料种类吗? ..... 146

参考文献 ..... 147