

2011年公卫基础：鉴别地沟油的方法 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/654/2021\\_2022\\_2011\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_85\\_AC\\_c22\\_654351.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/654/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_654351.htm) 鉴别地沟油在方法：一看、二闻、三尝、四听、五问。地沟油实际上是一个泛指的概念，是人们在生活中对于各类劣质油的通称。通俗地讲，地沟油可分为以下几类：一是狭义的地沟油，即将下水道中的油腻漂浮物或者将宾馆、酒楼的剩饭、剩菜（通称泔水）经过简单加工、提炼出的油；二是劣质猪肉、猪内脏、猪皮加工以及提炼后产出的油；三是用于油炸食品的油使用次数超过规定要求后，再被重复使用或往其中添加一些新油后重新使用的油。“地沟油”一旦流入市场，消费者要学会感官鉴别。根据经验，食用植物油一般通过看、闻、尝、听、问五个方面即可鉴别。

一看。看透明度，纯净的植物油呈透明状，在生产过程中由于混入了碱脂、蜡质、杂质等物，透明度会下降；看色泽，纯净的油为无色，在生产过程中由于油料中的色素溶于油中，油才会带色；看沉淀物，其主要成分是杂质。

二闻。每种油都有各自独特的气味。可以在手掌上滴一两滴油，双手合拢磨擦，发热时仔细闻其气味。有异味的油，说明质量有问题，有臭味的很可能就是地沟油；若有矿物油的气味更不能买。

三尝。用筷子取一滴油，仔细品尝其味道。口感带酸味的油是不合格产品，有焦苦味的油已发生酸败，有异味的油可能是“地沟油”。

四听。取油层底部的油一两滴，涂在易燃的纸片上，点燃并听其响声。燃烧正常无响声的是合格产品；燃烧不正常且发出“吱吱”声音的，水分超标，是不合格产品；燃烧时发出“噼叭”爆炸声，表明油

的含水量严重超标，而且有可能是掺假产品，绝对不能购买。五问。问商家的进货渠道，必要时索要进货发票或查看当地食品卫生监督部门抽样检测报告。相关推荐：[#0000ff>公卫基础理论：豆腐有四大营养绝配](#) [#0000ff>2011年公卫基础知识：巧食三餐有助益智](#) [#0000ff>流行病学：结核杆菌感染引起](#) 特别推荐：[#ff0000>2011年公卫执业医师考试大纲](#) [#0000ff>考试时间](#) 欢迎进入 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)