

2012年公卫执业考试辅导：如何鉴别染色食品 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/656/2021_2022_2012_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_656107.htm 本文主要介绍了馒头、黄鱼、蘑菇、橙子、小米、黑芝麻、花生米、黑米等食品的染色鉴别。瘦肉精之后又出现染色馒头，让人感到惊悚、干净的馒头也出问题了，那么我们生活中又有哪些染色食品呢？在商业伦理道德的崩塌下，教你如何鉴别染色食物，避免我们的胃被染色。

一、怎样鉴别染色馒头？专家介绍，玉米是粗粮，玉米粉制作的食品，外观、手捏感觉均比较粗糙；吃在嘴里，有些糙口。而市场上一些“玉米馒头”手感松软、细腻，吃起来感觉不到玉米的香味，而且颜色黄得不真实。这种“玉米馒头”里，极有可能添加了色素等添加剂，而这种色素多以柠檬黄为主。鉴别方法：柠檬黄是一种合成色素，我国规定在食品加工中最大使用量极微，超量使用对食用者健康有危害。专家建议，鉴别“玉米面食”是否掺入了色素，可取少量样品加水浸泡，被柠檬黄染色的“玉米面食”滤液呈黄色。

二、怎样鉴别染色黄鱼？有人认为黄鱼越黄越新鲜，这是误解。有些不法商贩把黄姑鱼染色后冒充黄鱼，这种着色的染料往往是化学染料，例如玉金黄，人食后有损健康。可用卫生纸鉴别染色黄鱼。鉴别方法：用白卫生纸擦鱼身，染色的鱼会在纸上留下明显黄色；而冷冻成块的染色黄姑鱼，冰面有时也会呈现黄色；还可以将鱼浸泡在水中约5分钟，染色的鱼水可能变成啤酒色。鉴别黄鱼是否新鲜的办法：一般新鲜的黄鱼眼球饱满，角膜透明清亮，鳃盖紧密，鳃色鲜红，黏液透明无异味。肉质坚实有弹性，头尾不弯曲，手

指压后凹陷能立即回复。鳞片完整有光泽，黏附鱼体紧密，不易脱落。

三、怎样检验涂有荧光物质的蘑菇？验钞机可验荧光蘑菇。一些特白的蘑菇出现在蔬菜批发交易市场内，经检测，涂有荧光物质。荧光漂白剂有强烈的漂白效果。蘑菇浸泡在加有荧光漂白剂的水里，会变白、变亮，加长蘑菇保鲜时间，保持产品色泽。荧光物质被人体吸收后，不容易被分解，会加重肝脏的负担，增加致癌风险。为此，建议消费者最好挑选沾有泥土、比较干燥的蘑菇。蘑菇表面很容易被碰伤，伤口处容易被氧化，变成褐色，所以，褐色的蘑菇，才是蘑菇正常的颜色。

四、如何鉴别染色橙子？橙子深受人们喜爱，但在选购橙子时，一定要看仔细了。鉴别方法：1、染过色的橙子，表面看起来特别红艳，仔细观察，可发现表皮皮孔有红色斑点，一些橙表面甚至有红色残留物。2、用湿巾擦拭橙子表面，如果湿巾变红，说明橙子可能被染色；没染色的橙子，湿巾擦拭后只能看到淡淡的黄色。3、染色严重的橙子，橙蒂也会变成红色；没染色的橙，橙蒂是白绿相间的。4、染过色的橙子，表面摸起来黏黏的；没染色的橙，摸起来比较自然。

五、怎样鉴别染色小米？在农贸市场，曾发现一些经过染色的小米在出售。所谓染色，是指小米发生霉变，失去食用价值，投机商将其漂洗之后，再用黄色素进行染色，使其色泽艳黄，蒙骗购买者。人们吃了这种染色后的黄色米，会伤害身体。

感官鉴别法：色泽：新鲜小米，色泽均匀，呈金黄色，富有光泽；染色后的小米，色泽深黄，缺乏光泽，看去粒粒色泽一样。气味：新鲜小米，有一股小米的正常气味；染色后的小米，闻之有染色素的气味，如姜黄素就有姜黄气味。水洗：新鲜小米，用温水清洗

时，水色不黄；染色后的小米，用温水清洗时，水色显黄。

六、怎样鉴别染色黑芝麻？黑芝麻掉色快要当心。正常的黑芝麻经水浸泡后会出现轻微掉色现象，但颜色不会过深。黑芝麻中的天然色素溶解于水有一个过程，因此生黑芝麻放在常温冷水中不会迅速掉色，但陈年黑芝麻除外。鉴定方法：将生黑芝麻放入冷水中，如掉色快，很有可能是被染色。此外，由于黑芝麻只有种皮是黑的，胚乳部分仍是白的，可以用刀切开黑芝麻，看看里面是不是白色的。也可以将黑芝麻放在手心，如果手心很快出现黑色，说明黑芝麻很有可能是被染色了。

七、怎样鉴别染色花生米？由于市场上外皮红色和紫色的花生零售价比白色花生偏高，很多小贩为了蝇头小利，在炒花生之前用桃红色素把白花生染红。鉴定方法：首先从外观上看，红皮花生米的一端有“小白点”，如果花生米全部呈红色有可能被染色；其次，花生米红衣很薄，如经过染色，可以看到红衣内侧也是淡红的。另外可将一粒湿红花生米放在白纸上用力摩擦，如果花生米经过染色，就会在白纸上留下红色。

八、怎样鉴别染色黑米？“一望二闻”可识别黑米真假。当买回来的黑米出现掉色现象，要警惕买回来的是“染色黑米”。鉴定方法：选择黑米可以通过“一望二闻”判断优劣。望是指黑米只是表面米皮为黑色，剥去米皮，米心是白色，淘洗过程中可出现自然脱色现象；染色黑米则整个米粒内部都呈黑色。闻是指天然黑米有一股天然的米香味，而染色黑米闻起来有异味。相关推荐：

#0000ff>2011年公卫执业医师考试预测试题 #0000ff>2011年公卫执业医师考试试题及解析 #0000ff> #0000ff>2012年公卫执业医师考试辅导：食物杀菌消毒4大误区 特别推荐：#0000ff>2011年

执业医师考试笔试成绩查询时间 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