

湖北省加快转变经济发展方式干部读本之四
YOUSHI CHUANTONG CHANYE ZHISHI

优势传统产业知识

下册

湖北
HUBEI



湖北省发展和改革委员会
湖北人民出版社

湖

HUBEISHENG

JIAKUAI ZHUANBIAN JINGJI FAZHAN FANGSHI

GANBU DUBEN

北

湖北省加快转变经济发展方式干部读本之四

优势传统产业知识

下 册

湖北长江出版集团
湖北人民出版社

目 录

第一章 综述

- 一、传统产业与传统优势产业 / 1
- 二、传统产业的发展趋势 / 7
- 三、湖北省传统产业发展现状分析 / 17
- 四、“十二五”期间湖北工业发展目标与思路 / 26
- 五、发展重点与路径 / 30

第二章 汽车产业

- 一、基础知识 / 41
- 二、发展现状 / 48
- 三、发展趋势 / 54
- 四、发展思路和举措 / 60
- 五、重点领域和相关技术 / 66
- 六、典型案例——日本汽车产业发展对
我国的启示 / 73

第三章 钢铁工业

- 一、基础知识 / 84
- 二、发展现状 / 97
- 三、发展趋势 / 103
- 四、发展思路和举措 / 110
- 五、重点领域和相关技术 / 114
- 六、典型案例 / 120

第四章 石油和化学工业

- 一、基础知识 / 127
- 二、发展现状 / 130
- 三、发展形势 / 137
- 四、发展思路 and 重要举措 / 141
- 五、重点领域和相关技术 / 147
- 六、典型案例 / 160

第五章 食品工业

- 一、基础知识 / 167
- 二、发展现状 / 179
- 三、发展趋势 / 186

- 四、发展思路及重要举措 / 191
- 五、重点领域和相关技术 / 198
- 六、案例——山东、河南食品工业发展的经验 / 207

第六章 装备制造业

- 一、基础知识 / 219
- 二、发展现状 / 222
- 三、发展趋势 / 234
- 四、发展思路与举措 / 237
- 五、重点领域和相关技术 / 242
- 六、案例——德国发展装备制造业的经验 / 246

第七章 纺织工业

- 一、基础知识 / 259
- 二、发展现状 / 264
- 三、发展形势 / 268
- 四、发展的指导思想、基本思路和
主要举措 / 274
- 五、中国纺织工业发展的重点领域 / 290
- 六、案例——是什么撬动了江苏亿万纺织
服装产业 / 294

第八章 建筑材料工业

一、基础知识 / 301

二、发展现状 / 305

三、发展趋势 / 311

四、发展思路和重大举措 / 317

五、重点领域和相关技术 / 322

六、案例——福耀玻璃发展汽车玻璃的经验 / 333

第五章 食品工业

一、基础知识

(一) 概念

1. 主要术语

食品工业:指主要以农业、渔业、畜牧业、林业或化学工业的产品或半成品为原料,制造、提取、加工成食品或半成品,具有连续而有组织的经济活动工业体系。

食品:可供人类食用或饮用的物质,包括加工食品、半成品和未加工食品,不包括烟草或只作药品用的物质。

动物性食品:动物体及其产物的可食部分,或以其为原料的加工制品。

植物性食品:可食植物的根、茎、叶、花、果、籽、皮、汁,以及食用菌和藻类;或以其主要原料的加工制品。

传统食品:生产历史悠久,采用传统工艺加工制造,反映地方或民族特色的食品。



干制食品:将动植物原料经过不同程度的干燥制成的食品。同义词:脱水食品。

糖制食品:以糖、乳、油脂、谷物、果仁、豆类、水果为主要原料,添加香料或其他食品添加剂制成的含糖量较高的食品。同义词:糖食品。

罐藏食品:将原料或半成品加工处理后装入金属罐、玻璃瓶或软包装容器中,经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序,制成的商业无菌食品。同义词:罐头食品。

方便食品:用工业化加工方式,制成便于流通、安全、卫生的即食或部分预制食品。

特殊营养食品:通过调整食品的营养素的成分和(或)含量比例,以适应某类特殊人群营养需要的食品。

婴幼儿食品:适应婴幼儿生理特点和营养需要的食品。

强化食品:经强化工艺制成的食品。同义词:营养强化食品。

天然食品:生长在自然界,经粗(初)加工或不加工即可食用的食品。

模拟食品:用人工方法加工制成的、具有类似某种天然食品感官特性,并具有一定营养价值的食品。同义词:人造食品。

预包装食品:预先包装于容器中,以备交付给消费者的食品。

食品制造:将食品原料或半成品加工制成可供人类食用或饮用的物质的全部过程。

食品加工:改变食品原料或半成品的形状、大小、性质或纯度,使之符合食品标准的各种操作。

2. 绿色食品、无公害食品、有机食品的概念和相关知识

绿色食品:绿色食品是指遵循可持续发展原则,按照特定生产方式生产,经专门机构认证,许可使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养类食品。之所以称为“绿色”,是因为自然资源和生态环境是食品生产的基本条件,由于与生命、资源、环境保护相关的事物国际上通常冠之以“绿色”,为了突出这类食品出自良好的生态环境,并能给人们带来旺盛的生命活力,因此将其定名为绿色食品。绿色食品分为 AA 级和 A 级两类。

AA 级绿色食品是指在生产过程中不使用化学合成的肥料、农药、兽药、饲料添加剂、食品添加剂和其他有害于环境与健康的物质,产品质量符合绿色食品产品标准,经专门机构认定,许可使用 AA 级绿色食品标志的产品。A 级绿色食品是指生产过程中严格按照绿色食



品生产资料使用准则和生产操作规程要求,限量使用规定的化学合成生产资料,产品质量符合绿色食品产品标准,经专门机构认定,许可使用 A 级绿色食品标志的产品。

绿色食品应具备的条件:

(1)绿色食品必须出自优良生态环境,即产地经监测,其土壤、大气、水质符合《绿色食品产地环境技术条件》要求。

(2)绿色食品的生产过程必须严格执行绿色食品生产技术标准,即生产过程中的投入品(农药、肥料,兽药、饲料,食品添加剂等)符合绿色食品相关生产资料使用准则规定,生产操作符合绿色食品生产技术规程要求。

(3)绿色食品产品必须经绿色食品定点监测机构检验,其感官,理化(重金属、农药残留,兽药残留等)和微生物学指标符合绿色食品质量和卫生标准。

(4)绿色食品产品包装必须符合《绿色食品包装通用准则》要求,符合绿色食品特定的包装、装潢和标签规定。

为了和一般的普通食品区别开来,绿色食品由统一的标志来标识。

无公害食品:无公害食品是指在不污染的生态环境

中,按照无公害农产品生产标准和操作规程生产或加工,农药、重金属、硝酸盐及激素等有害有毒物质含量(或残留量)控制在安全允许的范围内,符合国家、行业和地方有关强制性标准,不影响人体健康和生态环境的农产品(或初级加工品)。

无公害食品应具备的条件:

(1)产品的原料产地符合无公害农产品产地环境的标准要求;集中连片、区域范围明确(产地应当树立标示牌,标明范围、产品品种、责任人);具备一定的生产规模。

(2)农作物种植、畜禽饲养、水产养殖及食品加工符合无公害食品生产技术操作规程,有相应的专业技术和管理人员。

(3)产品符合无公害食品产品标准,有完善的质量控制措施。

(4)产品的包装、贮运符合无公害食品包装贮运标准。

(5)产品生产和质量必须符合国家食品卫生法的要求和食品行业质量标准,并有完整的生产和销售记录档案。

有机食品:有机食品是目前国际上对无污染天然食品比较统一的提法。有机食品以有机农业生产体系为

前提,特指根据国际有机农业生产要求和相应的标准生产加工的,完全不用化学合成的肥料、农药、生长调节剂、畜禽饲料添加剂等物质,也不使用基因工程生物及其产物的生产体系,并通过独立的有机食品认证机构认证的一切农副产品,包括粮食、蔬菜、水果、奶制品、畜禽产品、蜂蜜、水产品等。

有机食品应具备的条件:

(1)原料必须来自于已建立的有机农业生产体系,或采用有机方式采集的野生天然产品;原产地前三年没有使用任何农用化学物质,无任何污染;禁止使用基因工程技术及该技术的产物及其衍生物。

(2)产品在整个生产过程中严格遵循有机食品的加工、包装、储藏、运输标准。

(3)生产者在有机食品生产和流通过程中,有完善的质量控制和跟踪审查体系,有完整的生产和销售纪录档案。

(4)必须通过专业、独立的有机食品认证机构认证。

有机食品与国内其他优质食品最显著的差别是,前者在其生产和加工过程中绝对禁止使用农药、化肥、激素等人工合成物质,后者则允许有限制地使用这些物质。因此,有机食品的生产要比其他食品难得多,需要

建立全新的生产体系,采用相应的替代技术。有机食品是一类真正源于自然、富营养、高品质的环保型安全食品。

转基因食品:转基因食品是通过遗传工程改变植物种子中的脱氧核糖核酸,然后把这些修改过的再复合基因转移到另一些植物种子内,从而获得在自然界中无法自动生长的植物物种。

转基因食品是新事物,大多数人对它了解甚少,加之宣传不够,使人们对转基因食品的安全性存有怀疑。国际上,尤其是西欧出现了强烈抵制转基因食品的潮流。欧盟对转基因食品的生产和销售制定了一系列法规,要求基因改变不得超过基因总量的1%,市场上出售的转基因食品必须贴标签,还要求有关国际机构对转基因食品无害性及其对环境的影响进行科学检验。

2001年6月,国务院发布了《农业转基因生物安全管理条例》;2002年3月农业部又颁布了《农业转基因生物标识管理办法》,确定第一批标识管理的农业转基因生物:大豆种子、大豆、大豆粉、大豆油、豆粕、玉米种子、玉米、玉米油、玉米粉、油菜种子、油菜籽油、油菜籽粕、棉花种子、鲜番茄和番茄酱。

对转基因食品无害性的评估主要有以下几方面:是

否有毒性、引起过敏反应、营养或毒性蛋白质的特性、注入基因的稳定性、基因改变引起的营养效果及其他不必要的功能等。对人类健康而言,专家们认为,主要应审查转基因食品有无毒性及对环境的影响。

专家们认为,由于转基因作物能更好地防治病虫害,抵御干旱,提高产量,营养成分高,因此发展前景十分广阔。但专家们也强调,发展转基因食品必须有严格监督、科学检验、国际立法,以避免它对人类健康和环境造成损害。

知识链接

食品添加剂

食品添加剂是为改善食品的品质和色、香、味,以及为防腐和加工工艺的需要,加入食品中的化学合成物质或天然物质。

统计显示,在我国,食品添加剂已经成为食品行业的重要支柱。目前我国各类食品添加剂的年产量已经超过200万吨,味精、柠檬酸、木糖、木糖醇和香料中的乙基麦芽酚等产品的产量已连续多年保持世界第一。我国从1952年开始审定食品添加剂,目前国家审定的食品添加剂有2000多种,其中70%以上属于香料。国家审定的食品添加剂又分三种,一种是通过物理方法从天然食品中提取的物质,一种是通过化学方法从天然食品

中提取的物质,还有一种是人工合成的化学添加剂。理论上说,只要是国家审定的食品添加剂,对人体都是无害的。但值得注意的是,国家对这些食品添加剂的使用还有一个度的限制,如果不按要求使用,会对人体健康造成危害。

2010年6月1日起,我国首部《食品添加剂生产监督管理规定》开始实施,根据新规,所有食品添加剂成分,必须在外包装上进行标志,并推出召回制度。《食品添加剂使用卫生标准》也在2010年推出了新修订版本。

(二)分类

根据国家统计局《国民经济行业分类与代码(GB/T4754—2002)》标准,食品工业主要分为三大行业,即农副食品加工业、食品制造业和饮料制造业。

1. 农副食品加工业

主要包括谷物磨制、饲料加工、植物油加工、制糖、屠宰及肉类加工、水产品加工、蔬菜、水果和坚果加工、其他农副食品加工 8 个子行业。

谷物磨制:也称粮食加工,指将稻子、谷子、小麦、高粱等谷物去壳、碾磨及精加工的生产活动。

饲料加工:指适用于农场、农户饲养牲畜、家禽的饲料生产加工活动,包括宠物食品的生产。



植物油加工:主要包括食用植物油加工和非食用植物油加工两个大类。

制糖:指以甘蔗、甜菜为原料制作成品糖,以及以原糖或砂糖为原料精炼加工各种精制糖的生产活动。

屠宰及肉类加工:主要包括畜禽屠宰和肉制品及副产品加工两个大类。

水产品加工:主要包括水产品冷冻加工、鱼糜制品及水产品干腌制加工、水产饲料制造、鱼油提取及制品的制造、其他水产品加工等大类。

蔬菜、水果和坚果加工:指用脱水、干制、冷藏、冷冻、腌制等方法,对蔬菜、水果、坚果的加工活动。

其他农副食品加工:主要包括淀粉及淀粉制品的制造、豆制品制造、蛋品加工、其他未列明的农副食品加工等大类。

2. 食品制造业

主要包括焙烤食品制造、糖果、巧克力及蜜饯制造、方便食品制造、液体乳及乳制品制造、罐头制造、调味品、发酵制品制造、其他食品制造 7 个子行业。

焙烤食品制造:主要包括糕点、面包制造、饼干及其他焙烤食品制造等大类。

糖果、巧克力及蜜饯制造:主要包括糖果、巧克力制

造、蜜饯制作等大类。

方便食品制造：指以米、面、杂粮等粮食为主要原料加工制成，只需简单烹制即可作为主食的具有食用简便、携带方便、易于储藏等特点的食品制造。主要包括米、面制品制造、速冻食品制造、方便面及其他方便食品制造等大类。

液体乳及乳制品制造：指以牛、羊乳为主要原料，经分级、净乳、杀菌、浓缩、干燥、发酵等加工制成的液体乳及乳制品的生产。主要包括液体乳、乳制品、供婴幼儿食用的配制牛乳、婴幼儿配方乳粉、鲜的或浓缩的乳清及乳清蛋白等大类。

罐头制造：指将符合要求的原料经处理、分选、修整、烹调（或不经烹调）、装罐、密封、杀菌、冷却（或无菌包装）等罐头生产工艺制成的，达到商业无菌要求，并可以在常温下储存的罐头食品的制造。有硬包装罐头和软包装罐头之分，主要包括肉、禽类罐头制造、水产品罐头制造、蔬菜、水果罐头制造、其他罐头食品制造等大类。

调味品、发酵制品制造：主要包括味精制造、酱油、食醋及类似制品的制造、其他调味品、发酵制品制造等大类。

其他食品制造：主要包括营养、保健食品制造、冷冻