

商业中级业务技术培训教材

副食品商品知识与经营

马小荣 黄素仁 王桂兰 编



3.2

吉林人民出版社



BS37105

F768.2

22

3

商业中级业务技术培训教材

副食品商品知识与经营

马小荣

黄素仁 编

王桂兰



吉林人民出版社

B184831

商业中级业务技术培训教材
副食品商品知识与经营

马小荣 黄素仁 王桂兰 编

*

吉林人民出版社出版
吉林省商业、供销、粮食系统教材发行站发行
中共长春市委党校印刷厂印刷

787×1092毫米32开 7.75印张 168,000字
1985年8月第1版 1985年8月第1次印刷

印数：1—30,230册

统一书号：4091.278 定价：1.25元

前 言

为了适应商业职工中级业务技术等级培训的需要，遵照商业部颁发的《商业企业业务技术等级标准》对三级营业员的要求，以及劳动人事部关于实行《工人技术考核暂行条例》的规定，我们东北三省商业厅组织编写了批发企业和零售企业中级业务技术培训两套教材。零售企业职工的培训教材有：《零售商业部组管理知识》、《售货操作技术》、《心算》、《百货商品知识与经营》、《针纺商品知识与经营》、《服装鞋帽商品知识与经营》、《文化商品知识与经营》、《百货专业商品知识与经营》、《五交化商品知识与经营》、《副食品商品知识与经营》。批发企业职工培训教材有：《批发企业业务知识》、《商品仓储与养护》、《商品运输业务知识》、《中国商业地理》。共计14本。

编委会由周乃荣、刘柏青、张士德、安锡山、王行林、钱东人等同志组成。周乃荣同志任主编，刘柏青、张士德同志任副主编。

《副食品商品知识与经营》由马小荣、黄崇仁、王桂兰同志编写，参加编写的还有金涛、徐殿会、谷士祥、魏星河、满其有、夏德贤、刘丰祥、崔长辅、张洪霞、李兴阁、刘良仲、崔雅君、矛国臣、李国安、张淑珍、吴娉婷、杨彦伟等同志。

本教材由于编写时间仓促，难免有不足和纰漏之处，望各位读者指正。

东北三省《商业中级业务技术培训教材》编委会

1984年12月

目 录

糖 烟 酒 类

第一章 食 糖	1
第一节 食糖的种类	1
第二节 食糖的性质	3
第三节 食糖的品质指标	4
第四节 冰糖与方糖	7
第五节 食糖的经营	8
第二章 糖 果	11
第一节 糖果的分类及其主要品种	11
第二节 糖果质量要求	22
第三节 果脯和蜜饯	28
第三章 卷 烟	30
第一节 原料	30
第二节 卷烟的规格质量	35
第三节 卷烟的包装与保管	38
第四节 卷烟的经营	40
第四章 酒 类	42
第一节 酒类料一般知识	42
第二节 白酒	44
第三节 啤酒	51
第四节 果酒	56
第五节 黄酒、配制酒和仿制酒	60
第六节 酒类的经营	64
第五章 罐 头	69

第一节	罐头的主要品种	69
第二节	罐头代号	73
第三节	罐头的质量	78
第四节	罐头的经营	82
第六章	乳与乳制品	84
第一节	鲜牛乳	84
第二节	乳粉	88
第三节	炼乳、奶油、干酪	93
第四节	乳制品的经营	96
第七章	茶 叶	98
第一节	茶叶的主要成分及其对人体的作用	98
第二节	茶叶的分类与品种	99
第三节	茶叶的经营	106
第八章	糕点、饼干、面包	108
第一节	糕点的分类	108
第二节	糕点的原料	111
第三节	糕点的品种	114
第四节	饼干	118
第五节	面包	119
第六节	糕点、饼干、面包的经营	121
第九章	冷 饮	123
第一节	饮料的分类	123
第二节	碳酸性饮料(汽水)	126
第三节	植物原料冷饮	128
第四节	冷冻饮料	129
第五节	微生物饮料(发酵饮料)	132
第六节	健康饮料及固体饮料	134

肉禽及制品类

第十章 肉与肉制品	136
第一节 肉的组织结构	136
第二节 肉的品质评定	139
第三节 肉的变化与保管	147
第四节 肉制品	151
第十一章 禽与禽制品	160
第一节 家禽的分类及品种	160
第二节 白条禽质量标准 and 检验方法	163
第三节 禽制品	166
第十二章 蛋与蛋制品	168
第一节 蛋的质量鉴定	169
第二节 鲜蛋的保管方法	172
第三节 蛋制品	174
第十三章 水产品	177
第一节 水产鲜品	178
第二节 水产制品	190

蔬菜调味品类

第十四章 蔬 菜	198
第一节 蔬菜的分类	198
第二节 蔬菜的主要品种	200
第三节 蔬菜的等级标准	217
第十五章 豆制品	219
第一节 豆制品的分类	219
第二节 水豆腐	219
第三节 干豆腐	221
第四节 素制品	222
第五节 腐竹	223

第十六章 干鲜果	224
第一节 果品的分类	224
第二节 果品质量的感观标准	226
第三节 鲜果的主要品种	227
第四节 干果	237
第五节 果品的经营	238

糖烟酒类

第一章 食 糖

食糖是人体能量的主要来源之一，也是糖果、糕点、饮料、罐头、各种小食品等食品工业不可缺少的原料。食糖还是医药、制革、糖浆等的主要辅料，它还可以作为许多食品的保藏剂。

第一节 食糖的种类

凡含蔗糖的农作物，都可用来制糖。这类农作物统称糖料作物。用来制糖的原料很多，但经济价值最高的是甘蔗和甜菜。

制作食糖有两种方法。一种是用机器制糖，另一种是土法生产食糖。

食糖的种类很多，因制造方法、色泽、形态不同而分为砂糖、绵糖、红糖（赤砂糖）。商业经营是根据食糖的形态、色泽和食用习惯来区分的。食糖的种类不同，其特点也不相同。

1. 白砂糖

白砂糖简称砂糖，色泽洁白发亮，晶粒大似砂粒，大小整齐，均匀一致，糖质坚硬，松散干燥，含蔗糖99.4%以上，水分、杂质、还原糖的含量极少，较易保管。糖水溶液无色透明，滋味纯正，没有杂味，是食糖中品质最好的品种。根据晶粒大小又可分为粗砂、中砂和细砂三种。根据白砂糖的国家标准规定，按其质量又可分为优级、一级和二级。

白砂糖很少直接食用，主要用作食品工业或其它工业的原料。

2. 绵白糖

绵白糖又称绵糖，或简称白糖，色泽雪白、明亮，晶粒细小均匀，手摸绵软潮润，入口溶化速度快，水溶液清晰透明，口味鲜甜纯正，是我国广大劳动人民最喜爱的一种食糖和调味料。但因含水较多，不易保管。白绵糖品质次于白砂糖，所含水分和还原糖通常高于白砂糖。

3. 赤砂糖

赤砂糖简称赤砂，俗称红糖或机制红糖。是以甘蔗为原料的机制糖厂所生产的三号含蜜糖。因糖的晶体表面附有糖蜜，纯度比白砂糖低。赤砂糖晶粒如砂粒，颜色较深，色泽赤红、赤褐或黄褐，有浓甜或苦焦味。含糖蜜和水分较多，雨季易溶化，干季易结块；杂质含量较多，品质不如其它食糖；但由于它保留一些甘蔗的香味和消费习惯的缘故，仍然受到消费者的欢迎。赤砂糖是一种未经提纯的糖，保留营养成分很多，每市斤赤砂糖含铁质40毫克。铁是构成红血球的主要部分，有补血作用。赤砂糖含有胡萝卜素、核黄素和烟酸素等营养素。因此，产妇吃赤砂糖对身体是有好处的。中医认为：赤砂糖性温，白糖性凉，赤砂糖对人体有益气、缓冲、化食的作用。质量好的赤砂糖，结晶细匀、色泽红艳；质量差一些的结晶粗、色发黑。

4. 土红糖

俗称糖粉，是以甘蔗为原料用土法制成的食糖，按其形态不同，分为红糖粉、片糖、条糖、碗糖和砖糖等品种。

土红糖中含糖蜜、水分和杂质均较多，晶粒大小不匀，易受潮溶化和风干结块，难于保管。土红糖不仅带有甘蔗的

香味和糖蜜的甜味，而且具有在生产过程中形成的诱人的焦香气味，因此，颇为消费者喜爱。

第二节 食糖的性质

食糖是营养价值很高的甜食品。糖是人体所必须的三大营养成分（蛋白质、脂肪和糖）之一。糖有补热作用，一市斤白砂糖可产生两千大卡的热量，吃糖对消除人体疲劳有显著作用；吃糖有补血作用，食糖进入体内3分钟后血糖即增加；糖具有甜美的滋味，吃糖或含糖较多的食品能促使人增进食欲；食糖有润肺生津的功效，与川贝珠冲服，可治疗肺燥引起的咳嗽。

食糖溶于水，易消化吸收，是病人、老年人和儿童良好的营养品，也是高温高空作业的保健食品。

糖的甜度。糖是甜味物质，“无糖不甜”，糖的种类不同，甜度也不同，糖甜度以蔗糖为100来作比较：

乳 糖	麦 芽 糖 饴 糖	葡 萄 糖	转 化 糖	蔗 糖	果 糖
16	32	74	130	100	173

糖的甜度大小与糖的成分、颗粒状态、温度高低和人的味觉有关。凡含有果糖、转化糖及蔗糖多的食糖其甜度就大，糖在常温时感到甜度大，低温比高温甜度大。绵糖比砂糖的甜度大，是因为绵糖的颗粒小，水分大，到口中溶解速度快，在舌面部位的单位面积上糖液的浓度高，感到甜度大。而砂糖的颗粒大，水分少，到口中溶解慢，感到甜度小：

绵糖中含有2.5%左右的转化糖，这也是使人的味觉感到绵糖甜于砂糖的一个原因。

第三节 食糖的品质指标

糖的品质优劣取决于糖的外观、纯净度及耐保管性。检查食糖品质通常用感观和理化两种方法来鉴定。

（一）食糖的感观指标

食糖的感观指标主要是根据它的颜色、晶粒、气味和滋味以及夹杂物四个方面来鉴定：

①颜色。糖的颜色是外观上很主要的品质指标，消费者一般都从颜色来判别糖的优劣。

②晶粒。在观察糖的外观时，晶粒也是一项重要的品质指标。糖的结晶粒应均匀一致，并富有光泽，特别是砂糖的晶粒必须整齐，晶面明显，无碎末。晶粒好的糖，应松散，不粘手，不结块。如糖中水分超过规定限度，易使晶粒粘结，不易保管。糖中水分直接影响糖粒外观。

③气味和滋味。糖应有正常的气味和滋味，不能有其它异味和杂味。

④夹杂物。糖经常直接食用，所以要清洁卫生，不应有砂土、泥块、草屑等外来夹杂物，特别不应有金属夹杂物。将糖溶解于水中，水溶液应是透明的，没有任何混悬物或沉淀。

（二）糖的理化指标

食糖的理化指标主要通过蔗糖、还原糖、水分、灰分的含量和色价来鉴定的。

①蔗糖含量。蔗糖含量是食糖最基本的品质指标，它是

食糖的主要成分，蔗糖含量越高，说明糖的品质越纯净。

②水分。糖含水量多，会使糖发粘而易结块，当湿度升高时也易溶化，不好保管。糖含水量少，会发生干缩。如果绵糖含水量少，干缩后会失去绵软性。因此，糖中水分的含量规定是有一定限度的。

③还原糖。具有吸水性、持水性都强的特点。水分高的糖往往是由于还原糖的含量过多造成的。

④灰分。糖的灰分主要是矿物质。矿物质含量增加会降低糖的纯度，增加糖的吸湿能力。糖的灰分有一定的限度。

⑤色价。色价是指糖的颜色深浅。应测量食糖的色价是否符合要求，指标规定如下：

项 目 名 称	规 定		
	优 级	一 级	二 级
蔗糖不少于 (%)	99.75	99.65	99.45
还原糖不多于 (%)	0.08	0.15	0.17
灰分不多于 (%)	0.05	0.10	0.15
水分不多于 (%)	0.06	0.07	0.12
色值不超过 (St°)	1.0	2.0	3.5
其它不溶解于水的杂质每公 斤	40	60	90
产品不超过 (毫克)			

精制、优级、一级绵白糖

项 目 名 称	规 定		
	精 制	优 级	一 级
总糖分不少于 (%)	98.37	97.95	97.90
还原糖分 (%)	2.0 ± 0.5	2.0 ± 0.5	2.0 ± 0.5
水分不多于 (%)	1.6	2.0	2.0
灰分不多于 (%)	0.03	0.05	0.1
色值不超过 (指数)	48	80	160
颗粒不大于 (毫米)	0.3	0.35	0.40
不溶于水质每公斤产品 不超 过 (毫克)	15	30	60
混浊度不高干 (度)	4	7	12

赤砂糖

项 目 名 称	规 定
总糖分 (蔗糖加还原糖) 不少于 (%)	89.00
水分不多于 (%)	3.50
其它不溶解于水的杂质每公斤产品毫克不超过	250

(三) 食糖含水量与品质的关系

水是食糖的主要化学成分之一。含水量的高低, 对品质有着直接影响。白绵糖的含水量一般应在1.5—2.5%, 若高于这个标准, 就会使糖粒间形成糖浆膜, 把糖粒粘在一起, 水分超过一定限度或温度升高糖就会溶化; 水分过高, 会给微生物创造有利条件, 易使食糖变质; 水分低于标准含水量时, 晶粒破裂, 口感不绵软。试验证明: 白绵糖的含水量高

于0.8%时，绵软，口感好。含水量低于0.8%，就会失去绵软性。含水量0.8%为白绵糖绵软性的临界点。

第四节 冰糖与方糖

按商业习惯分类，冰糖和方糖都属于食糖。

（一）冰糖

冰糖是砂糖的再制品，是我国的民族食糖品种，形为方柱型块状晶体，很象冰块称为冰糖。有透明和半透明之分，透明的冰糖品质最好，杂质少，成分最纯净，味清甜纯正。冰糖具有补中气、润肺化痰的功效，除直接食用外，还可以供食品工业、医药、滋补性食品及调味等方面使用。冰糖按颜色可分为白冰糖、红冰糖两种。

目前生产的冰糖有盆冰糖和单晶冰糖两种。

盆冰糖是以白砂糖为原料，经溶化过滤后，熬糖至 114°C — 115°C ，再将糖膏注入挂有白线的结晶中心，逐渐使晶体养大，大约需6—7天，养晶过程即可形成冰状盆冰糖。由于加工中经过再次结晶，因而含杂质、还原糖和水分都较少，甜味纯正，质量好。

单晶冰糖是近年来改进的一种新产品。由于晶体是纯蔗糖单斜晶体，称为单晶冰糖。它的原料为白砂糖，以优质冰糖的碎块作为晶种，投入再次过滤除杂的白砂糖汁内，在摇动式结晶罐中，浓缩保温在 70°C — 77°C ，逐渐养晶，经40多小时后，随晶种生成具有十二个面的蔗糖单斜晶体即单晶冰糖，然后再经分蜜洗糖干燥制得成品。它的晶粒大，晶面整齐，好保管。

（二）方糖

方糖是用白砂糖加水后，经过压制成一定体积的正方形糖块，其携带和取用都比较方便。形为正方六面体，纯度高，颜色洁白美观，表面有晶莹的光泽，应没有突起的砂粒，没有缺角和破碎现象。溶解速度快，水溶液清晰透明，无杂质，口味清甜不带异味。它主要用于饮料。

方糖在贮存和销售过程中，遇到潮湿的空气就会吸湿甚至溶化。如果方糖溶化后又重新结晶，则会发现表面砂粒突起，习惯上称为“糖瘤”。这样，不仅破坏了外形的美观，还容易造成形体破缺。方糖应保存在适宜的湿度和比较稳定的温度下。

第五节 食糖的经营

食糖是副食品商店销售的骨干商品之一，销售额约占总销售的15%左右。因此，经营好食糖（白绵糖、红糖）对完成销售计划，满足消费者需要是十分重要的。

前面已经介绍，食糖是一种具有吸湿性的商品，尤其是低劣的白绵糖、红糖含还原糖和灰分较多，有较强的吸湿能力。食糖受潮变干后再受潮，称为“还潮”。糖还潮后会使得糖粒发粘形成结块；白糖还潮后，糖粒表面溶化，晶体失去光泽而发黄变暗。在潮湿的情况下，食糖会由于水分过多，表面溶化，甚至形成淌浆现象。因此，食糖应保管在温度较低，湿度不大，温湿度变化不剧烈状态下。糖库温度不得超过30℃，相对湿度不得超过75%。糖垛要与地面垫离。如果发现食糖包受潮返卤时，可用石灰布袋或生石灰块贴放在返卤部位吸潮。石灰用量每袋0.5—2.5公斤，为取得良好效果，布袋要及时更换，并注意不能让石灰与食糖

直接接触，受潮较严重的糖包，可把糖倒出来摊晾或用吸潮剂吸潮。严重返卤流浆的食糖应及时处理。

食糖结块是经营中经常遇到的问题，尤其是冬天或春天更是屡见不鲜。结块后的糖失去了流散性，影响销售。食糖结块的原因很多，主要有：（一）失水结块。糖受潮后，糖粒表面形成糖浆膜，把糖粒粘结在一块，形成块状，再遇干燥空气，糖块表面失水，形成失水结块。结块时间越长，形成的糖块越坚实。（二）压实结块。糖在工厂或批发部门保管中，由于糖垛高，垛底糖袋受压力过大或长期不捣垛，造成压实结块。（三）受冻结块。因温度过低，食糖中的水分受冻结冰造成结冻结块。结了块的食糖再零售是十分麻烦的，营业员要用钝器砸，有的干脆用台秤的秤砣去砸，既费力又不卫生，而且还往往造成减量。如果是工厂或批发部门造成的结块，零售部门一般是难以解决的。但对于受冻结块，零售部门在出台前，要提前解冻，千万不要放在火炉附近去烤。

有的食糖变色变味，这是因为糖还潮后糖粒表面的糖浆膜容易感染细菌，并能和空气中的二氧化碳发生氧化反应，使糖发酸或产生酒味；纯度不高的食糖中含有一小部分蛋白质，它与空气接触发生氧化，也是食糖变色变味的原因之一；食糖还具有吸收其它气味的特性。将食糖和卷烟、茶叶、水产品等商品混堆存放时，容易串味，影响食糖质量。对变色变味的食糖，要把原因调查研究清楚，如属于自然氧化而变色的食糖，可改作加工用，由其它原因引起变色变味时，要经卫生部门检验后再作处理。

食糖在经营中的另一个问题是数量不足，影响零售效益。绵糖每袋平均少1—2市斤，有的高达5市斤。现