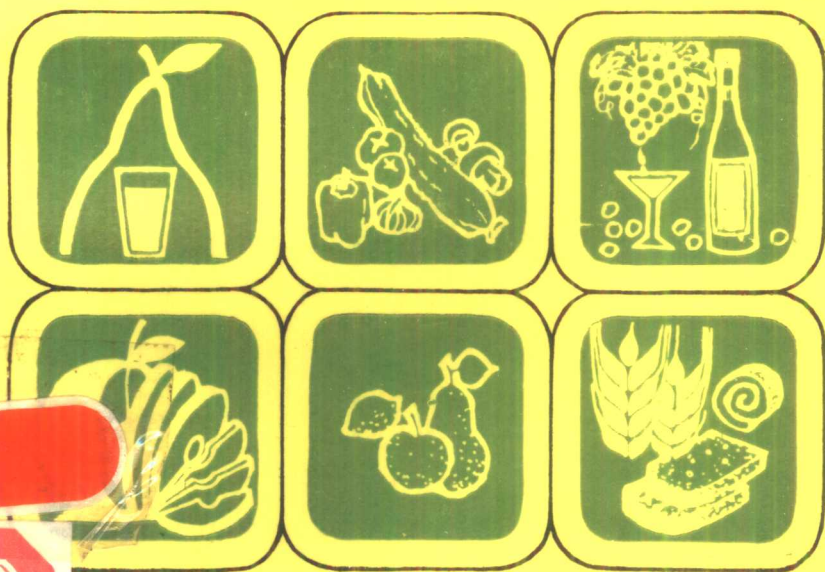


消费者知识丛书 9

植物性食品

徐天宇 芮利杰 编



中国农业机械出版社

消费者知识丛书 9

植 物 性 食 品

徐天宇 芮利杰 编

中国农业机械出版社

本书详细地介绍了食糖、果糖、烟、酒、茶、饮料、鲜果、果脯蜜饯、干果、蔬菜、酱腌菜、干菜、豆制品、调味品、食用植物油的分类、品种、特点、营养成分、质量要求、保管等知识。本书可供广大消费者选购和食用时参考，以便买好和吃好食品；也可供销售食品的售货员学习商品知识时使用，以便提高业务素质，更好地为顾客服务。

消费者知识丛书 9
植物性食品
徐天宇、芮利杰 编

●
责任编辑 沈 虹

●
中国农业机械出版社出版（北京阜成门内百万庄南里一号）
（北京市书刊出版业营业登记证出字第117号）

中国农业机械出版社印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行·新华书店经售

●
开本 $787 \times 1092^{1/32}$ · 印张 $7^{3/4}$ · 字数 166 千字
1987年12月北京第一版·1987年12月北京第一次印刷
印数 0,001—8,450 · 定价 1.85 元

●
统一书号：4216·295

编 者 的 话

人人都需要吃、穿、住、行，人人都是消费者，但并非每一个人都懂得怎样购买商品，怎样使用商品。随着国民经济的发展，日用商品的品种越来越多，新品种不断涌现，高档商品日趋畅销。在这种新形势下，消费者如何根据自己的情况选购商品，这是每个家庭、每个人都关心的问题。

为了引导消费者了解商品知识，懂得买，懂得用，以便更科学地消费，北京商学院商品学教研室根据目前生产和消费情况组织编写了《消费者知识丛书》。这套书曾以《售货员手册》书名分上、中、下三册出版。由于这套书主要介绍各类商品的基本知识，因此，对于广大消费者来说，购货时可以用它当参谋，使用时用它当顾问；对于各类商品的售货员来说，在学习商品知识时用它当老师，以提高业务素质，更好地为顾客服务。

这套丛书共有十二册，包括《家用电器》、《五金商品》、《日用百货商品》、《文化用品》、《纺织品》、《针棉织品》、《服装》、《鞋帽》、《植物性食品》、《动物性食品》、《化工商品》、《医药商品》。

本丛书在编写过程中，承蒙商业部、有关院校和商业部门的支持，在丛书出版之际谨致谢意。愿此丛书能为广大消费者和售货员所喜爱。书中不足之处，敬请斧正。

1987年5月

消费者知识丛书

1. 家用电器	1.25 元
2. 五金商品	1.75 元
3. 日用百货商品	2.35 元
4. 文化用品	1.50 元
5. 纺织品	1.50 元
6. 针棉织品	1.00 元
7. 服 装	1.55 元
8. 鞋 帽	0.75 元
9. 植物性食品	1.85 元
10. 动物性食品	1.25 元
11. 化工商品	1.35 元
12. 医药商品	1.45 元

社科新书目： 181-307

统一书号： 4216·295

定 价： 1.85 元

目 录

第一章 食糖	9-1
一、食糖的种类及其特点	9-1
二、食糖的质量要求	9-2
三、食糖在零售部门的保管	9-3
第二章 糖果	9-5
一、糖果的种类及其特点	9-5
(一) 硬糖	9-5
(二) 乳脂糖	9-6
(三) 蛋白糖	9-7
(四) 奶糖	9-8
(五) 软糖	9-8
(六) 夹心糖	9-9
(七) 抛光糖	9-10
(八) 胶基糖	9-11
(九) 巧克力	9-11
二、糖果的质量要求	9-12
三、糖果在零售部门的保管	9-14
第三章 烟	9-16
一、烟制品的分类	9-16
二、烟叶	9-17
三、卷烟	9-19
(一) 卷烟的分类	9-19
(二) 卷烟的规格	9-19

(三) 卷烟的质量标准	9-20
(四) 卷烟的包装规格和材料	9-22
(五) 卷烟在零售部门的保管	9-23
四、其他烟制品	9-24
(一) 雪茄烟	9-24
(二) 斗烟丝	9-26
(三) 鼻烟	9-27
第四章 酒	9-28
一、酒的分类	9-28
二、各类酒的主要品种及其特点	9-29
(一) 白酒	9-29
(二) 啤酒	9-31
(三) 黄酒	9-33
(四) 葡萄酒	9-36
(五) 果酒	9-40
(六) 配制酒	9-42
(七) 药酒	9-43
(八) 其他酒	9-44
三、酒的质量鉴定	9-45
四、酒在零售部门的保管	9-47
第五章 茶叶	9-50
一、茶叶的主要成分	9-50
二、茶叶的分类	9-50
三、茶叶的主要品种及其特点	9-53
(一) 绿茶	9-53
(二) 黄茶	9-57
(三) 白茶	9-57
(四) 青茶 (乌龙茶)	9-58

(五) 红茶	9-58
四、茶叶的感官审评	9-60
五、茶叶在零售部门的保管	9-63
第六章 饮料	9-64
一、清凉饮料	9-64
(一) 清凉饮料的分类	9-64
(二) 清凉饮料的品种及其特点	9-64
二、固体饮料	9-67
(一) 固体饮料的分类	9-68
(二) 固体饮料的品种及其特点	9-68
第七章 鲜果	9-70
一、仁果类	9-70
(一) 苹果	9-70
(二) 梨	9-74
(三) 山楂	9-78
(四) 沙果	9-79
(五) 槟子	9-79
(六) 枇杷	9-79
二、核果类	9-80
(一) 桃	9-80
(二) 杏	9-84
(三) 李子	9-85
三、浆果类	9-86
(一) 葡萄	9-86
(二) 香蕉	9-89
(三) 荔枝	9-91
(四) 龙眼	9-92
(五) 柿子	9-93
(六) 猕猴桃	9-95

四、柑桔类	9-96
(一) 桔类	9-98
(二) 柑类	9-99
(三) 橙类	9-100
(四) 柚类	9-102
(五) 柠檬	9-103
五、瓜类	9-104
(一) 西瓜	9-104
(二) 香瓜	9-107
(三) 哈密瓜	9-109
(四) 白兰瓜	9-100
第八章 果脯蜜饯	9-111
一、果脯蜜饯的营养特点	9-111
二、果脯蜜饯的种类及其特点	9-111
三、果脯蜜饯在零售部门的保管	9-115
第九章 干果	9-116
一、干果的营养特点	9-116
二、干果的种类及其特点	9-119
(一) 坚果类	9-119
(二) 籽仁类	9-121
(三) 果干类	9-123
第十章 蔬菜	9-127
一、蔬菜的营养特点	9-127
二、蔬菜的有害成分	9-135
三、蔬菜的种类及其特点	9-135
(一) 根菜类	9-135
(二) 茎菜类	9-139
(三) 叶菜类	9-149

(四) 果菜类	9-161
(五) 花菜类	9-173
第十一章 酱腌菜	9-175
一、酱腌菜的营养特点	9-175
二、酱腌菜的种类及其质量要求	9-175
(一) 酱菜	9-176
(二) 咸菜	9-178
(三) 发酵性咸菜	9-183
(四) 其他渍菜	9-184
三、酱腌菜在零售部门的保管	9-187
第十二章 干菜	9-188
一、干菜的营养特点	9-188
二、干菜的种类及其质量要求	9-189
(一) 蔬菜类干菜	9-189
(二) 笋类干菜	9-189
(三) 菌类干菜	9-191
(四) 藻类干菜	9-197
三、干菜在零售部门的保管	9-198
第十三章 豆制品	9-199
一、大豆制品	9-199
(一) 大豆制品的营养特点	9-199
(二) 大豆制品的种类	9-200
二、面筋	9-205
三、淀粉及淀粉制品	9-205
(一) 食用淀粉	9-205
(二) 粉丝	9-206
(三) 蒸煮制品	9-208
四、豆制品在零售部门的保管	9-209

第十四章 调味品	9-210
一、酱油	9-210
(一) 酱油的营养特点	9-210
(二) 酱油的种类及其特点	9-211
(三) 酱油的质量要求	9-213
二、食醋	9-213
(一) 食醋的营养特点	9-213
(二) 食醋的种类及其特点	9-213
(三) 食醋的质量要求	9-216
三、酱	9-216
(一) 酱的营养特点	9-217
(二) 酱的种类及其特点	9-217
(三) 豆酱、甜面酱的质量要求	9-220
四、腐乳	9-221
(一) 腐乳的营养特点	9-221
(二) 腐乳的种类及其特点	9-221
(三) 腐乳的质量要求	9-223
(四) 腐乳在零售部门的保管	9-223
五、香辛料	9-223
(一) 香辛料的食用价值	9-223
(二) 香辛料的种类及其特点	9-223
(三) 香辛料在零售部门的保管	9-228
第十五章 食用植物油脂	9-229
一、食用油脂的营养特点	9-229
二、食用植物油脂的主要品种及其特点	9-230
(一) 花生油	9-230
(二) 菜籽油	9-230
(三) 芝麻油	9-230
(四) 棉籽油	9-231

(五) 大豆油	9-231
(六) 茶籽油	9-232
(七) 玉米胚油	9-232
(八) 葵花籽油	9-232
(九) 米糠油	9-233
(十) 亚麻油	9-233
三、食用植物油脂的质量要求和鉴别	9-234
四、食用植物油脂在零售部门的保管	9-235
参考文献	9-235

第一章 食 糖

食糖是甘蔗和甜菜的加工品，属于高热量食品。

一、食糖的种类及其特点

1. 按照食糖的加工工艺分类

食糖的加工工艺不同，制出的糖也不同，一般分为机制糖、土制糖、再制糖。

机制糖：采用机械设备进行加工制成的糖。如白砂糖、绵白糖和赤砂糖。机制糖的质量较土制糖稳定，纯度也比较高。

土制糖：又习惯称土糖，采用手工或简陋设备进行加工制成的食糖。如红糖粉、片糖、碗糖。土制糖因含杂质比机制糖多，故纯度较差，不易保管和长途运输，多在产地销售。

再制糖：以白砂糖为原料，经过特定工艺制得的食糖。如冰糖、方糖。

2. 按照商业经营习惯分类

根据商业经营习惯食糖可分为白砂糖、绵白糖、赤砂糖、土糖、冰糖、方糖（表 9-1-1）。

表9-1-1 食糖的种类及其特点

品名	别名	特 点
白砂糖	砂糖	糖粒如砂，洁白发光，均匀整齐，纯度高，水分、杂质和还原糖的含量很低，滋味纯正，容易保管。多作为工业用糖

(续)

品名	别名	特 点
绵白糖	绵白糖	糖粒很细，雪白，质地柔软，潮润，入口易化，滋味纯正，不易保管。多直接食用
赤砂糖	红砂糖 红 糖	赤褐或黄褐色，浓甜味中微带焦苦味，杂质含量多，纯度低，极易吸水溶化，不易保管。因所含的矿物质多于其他食糖，故很受产妇欢迎
土 糖	红糖粉	干爽松软，具有特殊的蜜味和甘蔗的清香气味，杂质含量多，纯度低，不易保管。但很受产地人们的喜欢
	片糖	质地坚硬，不易松散，较红糖粉易于保管。口味同红糖粉
冰 糖	盆冰糖	形状如冰，呈白色或微黄色，纯度较高，滋味纯正，入口易碎、易化，较易保管
	单 晶 体冰糖	块形整齐一致，呈白色，纯度较高，滋味纯正，但入口溶化慢，易保管
方糖		光亮洁白，纯度同白砂糖，易溶化，滋味纯正，形状有正方体和长方体两种，主要用于饮料

二、食糖的质量要求

食糖的质量高低，主要取决于蔗糖的含量，蔗糖含量越高，还原糖、水分、灰分及其他杂质越少，食糖的质量则越高。因为食糖主要是以蔗糖来提供热量，尽管还原糖具有易被人体吸收的优点，但还原糖的吸水性大于蔗糖，这样会给保管带来困难。同样水分、灰分的存在也是不利于食糖保管的因素。

辨别食糖的质量可以通过感官方法，一般地说，色泽深则灰分及杂质含量较高；晶粒松散、干燥、不粘手、不结块的，含水分较少；甜味纯净，不带焦苦味、酸味和异味的质量较高。具体感官质量要求见表 9-1-2~9-1-4。

表9-1-2 白砂糖感官质量标准 (国家标准)

项 目	要 求
色 泽	优级白砂糖的光泽较一级白砂糖洁白明亮。二级白砂糖的光泽稍差
滋 味	白砂糖的晶粒或水溶液甜味纯正，不带杂、臭味
体 态	晶粒均匀，松散干燥，不含有色糖粒或糖块。溶解于洁净水中为清晰的水溶液

表9-1-3 绵白糖的感官质量标准 (国家标准)

项 目	要 求
色 泽	颜色洁白，质地绵软；糖中含黑点数每0.25平方米表面不得超过4个
滋 味	糖的晶粒或水溶液味甜，不带任何杂、臭味
体 态	糖的晶粒细小、均匀，溶解于洁净的水中成为清晰透明的水溶液

表9-1-4 红糖质量标准

级 别	要 求
一 级	颜色有金黄、蛋黄、淡黄、枣红等，色泽应鲜明一致，形态呈粉状，不结团块，干燥松软，香甜不带杂味
二 级	颜色有老红、淡红、淡赤红等，色泽鲜明，形态呈粉状，干燥松散，清甜无杂味
三 级	颜色有赤红、赤褐、黄泥红等，形态呈粉末状，基本干爽，允许有少量团粒，甜而允许微有杂味

三、食糖在零售部门的保管

食糖具有吸湿的特性，尤其赤砂糖、绵白糖在25℃条件下，空气湿度达到70%时，就开始吸收空气中的水分，温湿度越高，食糖吸收的水分越多，轻者食糖发粘，出现卤包，重者淌浆。所以，食糖尽量用塑料袋进行密封包装，

采取先进先销的原则。在夏季高温霉雨季节，要注意抓住晴天时机进行及时通风、降温、排潮。温度最高不要超过30℃。

食糖吸湿后如遇干燥环境，可能出现失水结块或垛高压实结块，使得食糖无法销售。尤其在冬季气候干燥的情况下，要注意库内不要过于干燥，相对湿度最低不要低于60%。同时要定期倒垛，对于赤砂糖、红糖粉、绵白糖不宜码高垛。

食糖还有吸收异味的特性，同库房不要混放有强烈气味的商品，如烟卷、调味品、腌腊制品、煤油、化妆品等。

第二章 糖 果

糖果是以砂糖、淀粉糖浆（主要成分是葡萄糖、低聚糖、糊精等）或饴糖为主要原料，添加香料、果料、乳制品、凝胶剂或起泡剂等辅料，按一定工艺加工制成的固体甜味食品。一般都保留了主辅料的营养成分，如蔗糖、还原糖、蛋白质、脂肪、有机酸、维生素、矿物质等。高级糖果的主辅料在质量和数量上要求较高。

一、糖果的种类及其特点

根据糖果的性质、原料特点、制做工艺、口味不同，可以分为硬糖、乳脂糖、蛋白糖、奶糖、软糖、夹心糖、抛光糖、胶基糖、巧克力九大类。

（一）硬糖

硬糖是以砂糖及淀粉糖浆为主要原料，加入适当的辅料制成。具有纯净的甜味和来自不同辅料的香气、滋味、色泽。硬糖的水分在所有糖果中含量最低，一般低于3%，还原糖的含量为12~18%。根据硬糖的工艺不同还可分为普通硬糖和拉白硬糖。

1. 普通硬糖

它具有光亮、坚硬、发脆、含水量低、呈透明或半透明的特点。按口味不同可分为水果味、奶油味、清凉味。

（1）水果味：是以柠檬酸和不同水果香精、色素为辅料制成的一种近似水果色香味的硬糖。具有突出的水果风味