

外贸商品学丛书

粮油食品 土畜产品 商品学

对外经济贸易部人事教育局《外贸商品学》编写组



外 贸 商 品 学

粮油食品、土畜产品商品学

对外经济贸易部人事教育局

《外贸商品学》编写组

中國对外经济贸易出版社

粮油食品、土畜产品商品学
对外经济贸易部人事教育局
《外贸商品学》编写组

*

中国对外经济贸易出版社出版
(北京安定门外大街272号)
新华书店北京发行所发行
一二〇一工厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 15印张 360千字
1980年7月第1版 1980年7月第1次印刷
印数1—10500册
ISBN 7-80004-090-0/F·52
定价：5.80元

编写说明

《粮油食品、土畜产品商品学》是《外贸商品学》丛书之一。本书是为了适应我国对外经济贸易事业发展和外贸职工教育的需要而编写的。它可作为外贸职工培训试用教材，亦可供有关院校教学参考。

本书共分两部分，即粮油食品和土畜产品。由于收集材料及编写时间所限，仅选择有代表性的几个品类编入，还有些较为重要的商品和内容，本书未及编入，有待今后补充。

本书由沈北强同志担任主编，由沈北强、倪向葵、徐子俊、杜图强等同志负责资料收集和编写。

本书在编写过程中，曾得到中国粮油食品进出口总公司及中国土畜产进出口总公司和有关业务部门、研究所、院校等单位的大力协助，提供了大量的资料并提出了宝贵的意见，在这里特向他们表示感谢。

《粮油食品、土畜产品商品学》分册涉及面甚广，是一门综合性学科。由于我们的水平有限，对业务工作深入了解不够，加之编写时间紧迫，在本书中难免有不妥之处，热诚期望读者批评指正。

对外经济贸易部人事教育局

目 录

第一篇 粮 油 食 品

第一章 粮 食	(1)
第一节 粮食概述	(1)
第二节 粮食的化学成分	(2)
第三节 粮食品质指标	(5)
第四节 粮食保管	(6)
第五节 国际粮食市场	(8)
第二章 稻 米	(10)
第一节 稻米概述	(10)
第二节 稻米生长与发育	(11)
第三节 稻米分类与品质	(16)
第四节 国际稻米市场	(21)
第三章 小 麦	(24)
第一节 小麦概述	(24)
第二节 小麦分类	(24)
第三节 小麦的化学成分	(25)
第四节 小麦品质指标	(26)
第五节 国际小麦市场	(27)

第四章 玉 米	(29)
第一节 玉米概述.....	(29)
第二节 玉米分类.....	(29)
第三节 玉米构造及化学成分.....	(30)
第四节 国际玉米市场.....	(31)
第五章 大 豆	(32)
第一节 大豆概述.....	(32)
第二节 大豆分类.....	(32)
第三节 大豆构造及化学成分.....	(33)
第四节 大豆鉴定指标.....	(34)
第五节 国际大豆市场.....	(35)
第六章 食用油脂	(36)
第一节 食用油脂概述.....	(36)
第二节 食用油脂化学成分和性质.....	(36)
第三节 食用油脂分类.....	(38)
第四节 食用油脂加工工艺.....	(40)
第五节 食用油脂品质指标.....	(42)
第六节 世界油子市场.....	(44)
第七章 桐 油	(45)
第一节 桐油概述.....	(45)
第二节 桐油生产工艺.....	(48)
第三节 桐油主要成分及其品质检验.....	(51)
第四节 桐油包装与储运.....	(54)
第五节 我国桐油出口.....	(57)

第八章 食 糖	(64)
第一节 食糖概述.....	(64)
第二节 甘蔗与甜菜成分.....	(65)
第三节 糖制造工艺.....	(65)
第四节 食糖分类.....	(68)
第五节 食糖保管.....	(69)
第六节 食糖包装.....	(71)
第九章 糖 果	(73)
第一节 硬糖类.....	(73)
第二节 软糖类.....	(75)
第三节 巧克力糖.....	(77)
第十章 果脯、蜜饯	(85)
第一节 果脯、蜜饯概述.....	(85)
第二节 果脯、蜜饯生产原料及预处理.....	(86)
第三节 果脯、蜜饯生产工艺.....	(89)
第四节 果脯、蜜饯生产中容易发生的问题.....	(91)
第五节 果脯品种风味.....	(95)
第六节 果脯、蜜饯储存保管.....	(95)
第七节 果脯、蜜饯出口规格与质量.....	(97)
第八节 我国果脯、蜜饯出口情况.....	(100)
第十一章 食品罐头	(102)
第一节 食品罐头概述.....	(102)
第二节 食品罐头特性及品种.....	(103)
第三节 食品罐头生产工艺.....	(105)

第四节	食品罐头出口检验规定	(120)
第五节	我国食品罐头出口情况	(124)
第十二章	白 酒	(125)
第一节	白酒概述	(125)
第二节	白酒种类	(127)
第三节	酿酒基本原理	(128)
第四节	白酒主要成分	(130)
第五节	白酒原料	(132)
第六节	白酒酿造工艺	(133)
第七节	我国白酒香型	(134)
第八节	白酒质量鉴定	(135)
第九节	白酒包装与保管	(135)
第十三章	啤 酒	(137)
第一节	啤酒概述	(137)
第二节	啤酒原料	(138)
第三节	国际著名啤酒	(139)
第四节	啤酒生产工艺与保管运输	(140)
第五节	啤酒验收规格	(142)
第六节	啤酒标志、包装、运输与保管	(143)
第七节	国际啤酒市场与我国啤酒出口	(144)
第十四章	葡萄酒	(146)
第一节	葡萄酒概述	(146)
第二节	葡萄酒原料	(146)
第三节	葡萄酒酿造工艺	(147)

第四节	葡萄酒分类	(148)
第五节	葡萄酒质量指标	(149)
第六节	葡萄酒包装与保管	(150)
第七节	我国八大名药酒与出口	(152)
第十五章	栗 子	(153)
第一节	栗子概述	(153)
第二节	栗子分布及品类	(154)
第三节	板 栗	(156)
第四节	我国栗子主要销售市场	(175)
第十六章	肉 鸡	(177)
第一节	肉鸡的概述	(177)
第二节	肉鸡出口收购标准	(179)
第三节	肉鸡饲养与管理	(180)
第四节	提高肉鸡成品率的措施	(184)
第五节	国外养鸡技术的发展	(186)
第六节	肉鸡国际市场及我国肉鸡出口 的几个问题	(187)
第十七章	填 鸭	(189)
第一节	填鸭概述	(189)
第二节	填鸭孵化与喂养	(190)
第三节	填鸭疾病防治	(196)
第四节	填鸭出口运输管理	(198)
第五节	填鸭出口检疫要求与收购标准	(199)
第六节	填鸭在香港市场的销售	(200)

第十八章	肉 牛	(204)
第一节	肉牛概述.....	(204)
第二节	肉牛饲养管理.....	(205)
第三节	我国肉牛出口情况.....	(207)
第四节	当前世界养牛业的发展.....	(208)
第十九章	肉 猪	(209)
第一节	猪概述.....	(209)
第二节	肉猪品种与饲养.....	(212)
第三节	肉猪加工流程.....	(216)
第四节	猪肉储藏方法.....	(223)
第五节	我国出口猪产品的加工与出口规格.....	(224)
第六节	当前世界养猪业的发展.....	(230)
第二十章	对 虾	(236)
第一节	对虾概述.....	(236)
第二节	对虾加工与利用.....	(240)
第三节	鲜对虾收购质量标准.....	(245)
第四节	国际市场对虾产销情况.....	(246)

第二篇 土 畜 产 品

畜 产 品

第二十一章	裘皮及裘皮制品	(252)
第一节	裘皮制品及其原料概述.....	(252)
第二节	毛皮鞣制基本程序.....	(253)
第三节	毛皮硝染工艺.....	(261)

第四节	裘皮服装	(274)
第五节	裘皮褥子	(279)
第六节	镶头制品	(282)
第七节	裘皮帽子	(283)
第八节	剪羊绒制品	(285)
第九节	裘皮制品的保管、包装	(287)
第十节	世界裘皮和裘皮制品的贸易概况	(287)
第二十二章	在国际市场上我国重点裘皮商品	(291)
第一节	水貂皮	(291)
第二节	狐皮	(299)
第三节	貉子皮	(308)
第四节	三北羊	(312)
第五节	兔皮	(315)
第二十三章	皮革	(323)
第一节	制革原料皮	(323)
第二节	制革工艺及其品类	(326)
第三节	皮革的品质标准及其保管养护	(330)
第四节	国际皮革市场及我国皮革出口	(334)
第二十四章	猪鬃	(338)
第一节	猪鬃概述	(338)
第二节	猪鬃的种类、品质及用途	(339)
第三节	猪鬃的加工工艺	(341)
第四节	猪鬃储存及保管	(342)
第五节	国际市场猪鬃的产销情况	(343)

第二十五章 肠衣	(346)
第一节 肠衣简介.....	(346)
第二节 肠衣的分类及分路标准.....	(346)
第三节 肠衣加工卫生要求.....	(348)
第四节 肠衣原料的收购与标准.....	(349)
第五节 猪肠衣及猪大肠头的加工工艺.....	(350)
第六节 山绵羊肠衣加工工艺.....	(354)
第七节 牛肠衣加工工艺.....	(356)
第八节 国际市场肠衣的产销情况.....	(360)

第二十六章 羽绒制品	(363)
第一节 羽绒制品概述.....	(363)
第二节 羽绒制品的种类及用途.....	(364)
第三节 羽绒制品的制作过程.....	(365)
第四节 我国羽绒制品的出口情况.....	(366)

土 特 产 品

第二十七章 茶叶	(367)
第一节 我国茶叶概述.....	(367)
第二节 我国茶叶分布与鲜茶采摘.....	(369)
第三节 我国茶叶的化学成分与品质.....	(373)
第四节 我国茶叶的分类.....	(378)
第五节 我国茶叶的品质鉴定要求.....	(383)
第六节 茶叶的包装与储存保管.....	(388)
第七节 世界茶叶产量与消费.....	(391)
第八节 世界几个主要产茶国茶叶产销情况.....	(394)
第九节 世界茶叶的消费市场.....	(396)

第十节	我国茶叶出口	(400)
第二十八章	蜂 蜜	(404)
第一节	蜂蜜概述	(404)
第二节	蜂蜜的成分和用途	(405)
第三节	我国蜂蜜的品种、等级及出口 品质标准	(407)
第四节	蜂蜜的加工工艺	(409)
第五节	蜂蜜的包装、储存、保管与运输	(410)
第六节	蜂蜜的国际市场与我国出口情况	(411)
第二十九章	核桃与核桃仁	(414)
第一节	核桃与核桃仁概述	(414)
第二节	核桃与核桃仁的成分及用途	(416)
第三节	核桃与核桃仁的国际贸易概况与趋势	(416)
第三十章	杏仁(甜杏仁、苦杏仁)	(419)
第一节	杏仁概述	(419)
第二节	杏仁的成分和用途	(419)
第三节	杏仁的国际贸易概况	(420)
第三十一章	黑木耳	(422)
第一节	黑木耳简介	(422)
第二节	黑木耳的培植方法	(423)
第三节	黑木耳的成分、用途与出口	(425)
第三十二章	辣椒干	(427)

第一节	辣椒干概述	(427)
第二节	辣椒干的品质、成分	(427)
第三节	辣椒干的生产过程、用途与储存	(428)
第四节	辣椒干的国际贸易与我国出口情况	(429)
第三十三章	红 枣	(431)
第一节	红枣概述	(431)
第二节	红枣的经济价值	(432)
第三节	红枣的国际贸易概况	(433)
第四节	我国红枣的出口规格与包装	(434)
第三十四章	五倍子	(435)
第一节	五倍子概述	(435)
第二节	五倍子的品质规格	(435)
第三节	五倍子的用途	(436)
第四节	世界五倍子的产销情况	(436)
第三十五章	中国药材	(438)
第一节	中国药材概述	(438)
第二节	中国药材资源	(439)
第三节	中成药	(443)
第四节	我国中成药在国际市场的销售情况	(447)
第五节	北京同仁堂药店和“十大名药”	(448)
第三十六章	生 漆	(451)
第一节	生漆概述	(451)
第二节	生漆的化学成分和品质规格	(451)

第三节	生漆的性能和用途·····	(453)
第四节	我国生漆的外销情况·····	(454)
第三十七章	炮竹和烟花·····	(456)
第一节	炮竹和烟花概述·····	(456)
第二节	炮竹、烟花的品质规格·····	(456)
第三节	炮竹、烟花的用途和仓储保管工作·····	(459)
第四节	我国炮竹、烟花的销售情况·····	(460)

第一篇 粮 油 食 品

第一章 粮 食

粮油是人体营养的主要来源，是食品工业和其它工业的主要原料，也是畜牧业和家畜的贵重饲料。

我国所产粮食的种类很多，主要有20多种。粮食的产区分布很广，长江以南是稻米的主要产区，黄河两岸是小麦的主要产区，而东北、内蒙和华北地区则盛产杂粮。

目前，我国粮食生产任务十分繁重，除要确保人民的温饱外，还要在增加国内粮食总数的基础上调剂部分粮食出口。

第一节 粮 食 概 述

旧中国的封建土地制度，限制了我国农业生产的发展，使我国粮食生产停滞在很低的水平上。

建国以后，我国农业有了不小的改观，粮食产量也逐年有所增加。

1983年我国粮食总产量突破7 600亿斤，达到我国历史上最好的水平，开创了我国农业生产的新局面。

我国30多年的粮食生产历史揭示了这样一个事实：我国粮食总产量从1 500亿公斤上升到1 850亿公斤花了6年时间，从1 900亿公斤上升到2 850亿公斤花了13年时间，从2 850亿

公斤上升到3 300亿公斤花了7年时间，而从3 300亿公斤上升到3 500亿公斤，仅仅用了4年。党的十一届三中全会以来，是我国粮食增产数量比较多，发展速度比较快的时期。

第二节 粮食的化学成分

粮食的化学成分不仅决定粮食价值，而且影响粮食的生物化学性质，而这些性质又与粮食加工、保管和出口有着密切关系。

表1-1 粮食中化学成分含量(干物质%)

粮 食 名 称	蛋 白 质	糖 素	脂 肪	纤 维 素	灰 分 (指矿物质)
小 麦	14.70	78.97	2.32	2.08	1.93
玉 米	12.15	78.40	5.28	2.45	1.73
大 麦	11.70	74.48	2.94	8.35	2.53
谷 子	12.50	68.78	4.6	9.55	4.57
稻 子	7.27	73.82	2.37	7.41	4.07
大 米	9.25	85.99	1.46	0.99	1.14
碗 豆	29.10	60.93	2.18	6.58	3.21
大 豆	39.98	28.90	21.20	4.72	5.20
乔 麦	11.32	65.60	2.78	14.78	2.46

粮食化学成分的共同特点是含有大量的糖，豆类还含有丰富的蛋白质和脂肪，而带壳粮同时含有多量的纤维素。

粮食中含有的糖、纤维素、维生素和酶等成分不仅影响