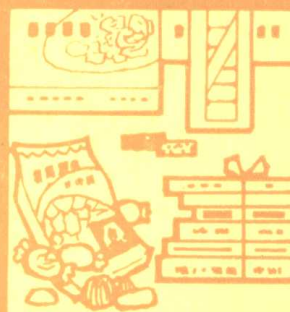




食品 商品知识

中国财政经济出版社



食 品 商 品 知 识

北京市东城区副食品管理处职工学校 编

中国财政经济出版社

食品商品知识

北京市东城区副食品管理处职工学校 编

*

中国财政经济出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京印刷二厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 8.125印张 99,000字

1979年7月第1版 1980年1月北京第2次印刷

印数：107,001—128,000

统一书号：15166·054 定价：0.42元

内 容 简 介

本书着重介绍了市场上常见的食品商品的基本常识，包括果品、食糖、糖果、饮料酒、卷烟、茶叶、罐头、糕点、饼干、面包、果脯、蜜饯等类商品的分类、产地、质量特点、保管和食用方法以及一般的鉴别方法。运用问答形式，简明扼要地提出问题，回答问题。文字通俗，浅显易懂，具有初中文化程度的读者均可阅读。可作为城镇食品商店、基层供销社广大职工业务学习的参考书。

目 录

一、果 品

果品在商业经营中是怎样分类的·····	(1)
水果为什么有酸有甜·····	(1)
生柿子为什么是涩的, 怎样脱涩·····	(2)
香蕉在上市以前为什么要经过催熟·····	(3)
摔碰磕伤后的水果果肉为什么变成褐色·····	(4)
贮藏到后期的苹果为什么会“晕皮”·····	(5)
红玉苹果斑点病对果品质量有什么影响·····	(5)
苹果为什么会“返砂”·····	(6)
春季上市的水果为什么口味变淡·····	(7)
零售商店经营水果应注意哪些问题·····	(8)
秋果有哪几种常见的贮藏病害·····	(9)
京白梨和鸭梨在经营中为什么容易“花脸”···	(11)
吃苦杏仁为什么会中毒·····	(11)
水果的气调贮藏是怎么回事·····	(12)
市场上有哪些常见的梨·····	(13)
市场上有哪些常见的苹果·····	(13)
市场上有哪些常见的柑桔·····	(15)
市场上有哪些常见的桃·····	(22)
市场上有哪些常见的葡萄·····	(24)

市场上有哪些常见的西瓜·····	(25)
怎样为顾客挑选西瓜·····	(27)
沙果与香果有什么区别·····	(28)
香蕉、菠萝、荔枝等南鲜水果各有什么特点··	(29)
核桃、栗子、枣等干果各有什么特点·····	(32)

二、食 糖

我国的食糖有哪些类别·····	(36)
甘蔗糖和甜菜糖的甜味有无区别·····	(36)
绵白糖比白砂糖甜吗·····	(37)
红糖属于热性吗·····	(38)
红糖粉有什么特点·····	(39)
盆冰糖和单晶体冰糖有什么区别·····	(40)
零售中如何防止食糖的溶化和结块·····	(41)

三、糖 果

市场上出售的糖果有哪些类别·····	(43)
硬糖有哪些不同的风味·····	(45)
高级水果糖与普通水果糖有什么区别·····	(46)
话梅糖和酸梅糖有什么不同·····	(47)
广州水果糖为什么较受欢迎·····	(47)
软糖有哪些主要品种·····	(48)
高粱饴糖有什么特点·····	(49)
酥糖有什么特点·····	(49)
为什么说巧克力糖是高营养食品·····	(50)

巧克力糖表面“起霜”是怎么回事·····	(51)
泡泡糖有什么特点·····	(51)
为什么有些糖果在夏季容易出现哈喇味·····	(52)
糖果的发砂和溶化是怎么回事·····	(52)
为什么说木糖醇糖果是具有一定疗效的营养食品·····	(53)

四、饮 料 酒

我国的饮料酒有哪些类别·····	(55)
我国有哪些名酒和优质酒·····	(56)
白酒有哪几种类型·····	(63)
怎样评价白酒的风味·····	(64)
大曲酒与小曲酒有什么区别·····	(65)
为什么叫“二锅头”酒·····	(66)
饮料酒为什么越陈越香·····	(67)
零售白酒应该注意什么问题·····	(68)
黄酒有哪些种类·····	(69)
为什么要用黄酒作药引·····	(70)
零售黄酒应该注意什么问题·····	(71)
啤酒有哪些种类·····	(72)
啤酒为什么有“液体面包”之称·····	(73)
啤酒商标上注明的“度”是指酒度吗·····	(74)
黑啤酒有什么特点·····	(74)
生产啤酒为什么必须用酒花·····	(75)
啤酒的泡沫与酒的质量有什么关系·····	(75)

零售啤酒应该注意什么问题·····	(76)
红葡萄酒与白葡萄酒有什么区别·····	(77)
干葡萄酒的风味有什么特点·····	(77)
喝葡萄酒有什么好处·····	(78)
市场上有哪些常见的葡萄酒·····	(78)
国外饮用葡萄酒有什么习惯·····	(80)
大香槟与小香槟有什么区别·····	(80)
配制酒有哪些种类·····	(81)
色酒为什么会褪色·····	(82)
白兰地、威士忌、金酒、俄斯克和兰姆酒	
各有什么特点·····	(82)
葡萄酒为什么会出现浑浊和沉淀·····	(84)
零售散装酒怎样使用量杯·····	(85)

五、卷 烟

卷烟按外观可分几种类型·····	(86)
卷烟有哪几种香型·····	(86)
我国卷烟的等级是怎样划分的·····	(87)
卷烟的过滤嘴有什么作用·····	(88)
卷烟烟丝的色泽与吸味、劲头有什么关系·····	(88)
卷烟水分过低时对质量有哪些影响·····	(90)
卷烟卷得过紧或过松对质量有什么影响·····	(90)
怎样根据燃烧性评价卷烟的质量·····	(91)
为什么低级卷烟容易发生霉变·····	(92)
商店在雨季怎样防止卷烟的霉变·····	(92)

斗烟丝有什么特点.....	(93)
雪茄烟有什么特点.....	(94)

六、茶 叶

我国的茶叶有哪些类别.....	(95)
茶叶上的“白毫”是什么.....	(96)
我国主要产区的工夫红茶各有什么特点.....	(96)
几种著名内销绿茶各有什么特点.....	(97)
沱茶有什么特点.....	(99)
如何保管内销高级绿茶.....	(100)
怎样鉴别花茶的质量.....	(100)
花茶芯和花三角有无区别.....	(102)
零售茶叶应该注意哪些问题.....	(102)

七、罐 头

罐头有哪些类别.....	(104)
火腿罐头是用火腿作原料的吗.....	(105)
番茄酱与番茄沙司有什么区别.....	(105)
清蒸罐头与原汁罐头有什么区别.....	(105)
五香凤尾鱼罐头有什么特点.....	(106)
糖水水果罐头与糖浆水果罐头有什么区别	(106)
为什么罐头经较长时期贮存而不变质.....	(107)
怎样识别罐头的生产日期.....	(108)
罐头有几种易开罐.....	(109)
罐头的“胖听”是怎么回事.....	(111)

“胖听”的罐头还能吃吗·····	(111)
陈列在货架上的瓶装水果罐头为什么容易 变色·····	(112)
为什么罐头的铁皮内壁有白色有黄色·····	(113)
瓶装浓缩桔汁有沉淀是变质了吗·····	(114)
瓶装的炼乳在夏天为什么会溢出来·····	(114)
表面变黄的炼乳还能吃吗·····	(115)

八、糕 点

中式糕点有哪些类别·····	(116)
西式糕点有哪些类别·····	(119)
北味糕点与南味糕点有什么不同·····	(120)
北京市场上有哪些应时糕点和应节糕点·····	(120)
民族糕点各有什么特色·····	(121)
为什么叫“京八件”·····	(121)
怎样区分酥皮八件、奶皮八件和酒皮八件·····	(122)
月饼有哪些花色品种·····	(122)
萨其马和芙蓉糕各有什么特点·····	(124)
茯苓夹饼是用什么原料制成的·····	(125)
豆沙馅与豆蓉馅有什么不同·····	(125)
怎样为顾客装好糕点盒·····	(126)
零售商店在不同季节中怎样保管好糕点·····	(126)

九、饼 干 面 包

饼干有哪些类别·····	(129)
--------------	-------

苏打饼干有什么特点·····	(131)
经营饼干应该注意哪些问题·····	(131)
面包有什么特点·····	(132)
面包是怎样制作的·····	(133)
经营面包应该注意哪些问题·····	(135)

十、果脯蜜饯

果脯、蜜饯有哪些类别·····	(136)
果脯与蜜饯有什么区别·····	(137)
果脯和蜜饯有哪些主要品种·····	(137)
零售果脯、蜜饯应该注意哪些问题·····	(140)

十一、小食品

小食品有哪些主要类别·····	(142)
琥珀花生、花生粘与榆皮花生有什么区别·····	(143)
豆面酥糖、花生酥糖和芝麻酥糖各有什么 特点·····	(145)
泗安式酥糖与宁波式酥糖有什么区别·····	(145)
果楂糖与糖米花有什么不同·····	(146)
开花豆和五香蚕豆各有什么特点·····	(147)
北京的金糕是怎样制成的·····	(147)
关东糖是一种什么糖·····	(148)
几种主要的南味小食品各有什么特点·····	(149)

一、果 品

果品在商业经营中是怎样分类的

果品是一个总称，包括的范围较广，而且种类又多。它们的产地、品种、特点及上市季节均不相同。根据商业经营情况，果品可分为鲜果、干果、瓜类及其加工制品四类。

鲜果类，按果实的主要上市季节不同，分为伏果和秋果。伏果包括杏、桃、李子、樱桃、葡萄、伏苹果等。秋果包括梨、秋苹果、柿子、海棠、红果、榛子、鲜枣等。另外，鲜果根据长江南北的分布还分南鲜和北鲜。即由江南常绿果树生产的水果叫南鲜；由江北落叶果树生产的水果叫北鲜。南鲜包括柑桔、香蕉、菠萝、荔枝、枇杷、龙眼、杨桃、油梨、椰子等。北鲜包括梨、苹果、桃、杏、葡萄、鲜枣等。

干果类，包括干枣、核桃、栗子、干荔枝、干桂圆、柿饼、乌枣、山楂片、杏干、松子、瓜子等。

瓜类，包括西瓜、甜瓜、哈密瓜、白兰瓜等。

鲜果加工制品，包括果脯、蜜饯，如苹果脯、桃脯、红果脯、金糕条等。

水果为什么有酸有甜

食品商店的售货员经常遇到顾客问某种水果是酸的还是

甜的。要解答这个问题，首先要了解水果中糖与有机酸含量及其比值（即糖酸比 = $\frac{\text{总糖的含量}}{\text{总酸的含量}}$ ）的高低。决定水果甜还是酸主要是水果中糖和酸的含量。总糖含量多，总酸含量少，其糖酸比值高则口味偏甜；反之，总酸含量多，总糖含量少，其糖酸比值低则口味偏酸。同时，水果中单宁的含量也有影响。当单宁含量增加时，水果原来的酸味就表现得明显。此外，同一品种的水果由于成熟度和产地、气候、土壤、施肥等情况不同，口味也有差别。一般是早熟品种含酸量较多，未成熟的果实口味就比较酸，而成熟时含酸量减少，含糖量增加，因而甜味也加浓。但是，果实采收后，在贮藏过程中，随着其生理活动的进行，糖和酸的含量逐渐减少，因而口味也逐渐变淡。

现以苹果为例，其糖酸比值与口味的关系如下表。

表1 苹果的糖、酸比值与口味的关系

口 味	糖	酸	$\frac{\text{糖}}{\text{酸}}$ 比值
甜	10	0.1—0.25	100—40
甜酸	10	0.25—0.35	40—28.6
微酸	10	0.35—0.45	28.6—22.2
酸	10	0.45—0.60	22.2—16.7
强酸	10	0.60—0.85	16.7—11.8

生柿子为什么是涩的，怎样脱涩

每逢秋末，北京的柿子就大量上市了。又大又红的柿子

很惹人喜爱。但是有时由于柿子脱涩不完全，仍有涩味存在。所以顾客在买柿子之前，都要问一问柿子涩不涩。生柿子为什么是涩的，怎样去掉涩味呢？要弄清这个问题，就要了解涩味是什么东西。生柿子都带有涩味，这是因为在生柿子中含有一种叫鞣质（也叫单宁）的成分。它具有收敛性的涩味，但经过脱涩处理后，即可去掉涩味。去柿子的涩味，主要是降低空气中氧的含量，造成柿子缺氧呼吸的条件，使其产生乙醛、丙酮，将水溶性鞣质凝固成不溶性鞣质，这时的柿子吃起来又脆又甜，再也没有涩味了。

目前，商业部门经营的柿子主要采用二氧化碳气脱涩法。下面介绍两种简便的脱涩法：

（一）温水脱涩

将生柿子浸泡在清洁的水温保持在摄氏三十五至四十度的温水内，经过十六至十八小时，即可脱涩。用温水脱涩的柿子肉质仍脆，但很容易“馊心”，不宜继续存放。霜降节后的生柿子不宜用温水脱涩，因为此时柿子果心已空，进水后易烂。

（二）密闭法

将柿子放入塑料袋或与其它水果如鸭梨同放在一个塑料袋内捆严，在一般情况下，几天后就可以脱涩。

香蕉在上市以前为什么要经过催熟

香蕉是产于南方而运销全国的南鲜果品。为了适应长途运输的要求，一般在香蕉未达食用成熟度以前便开始采收。

这时的香蕉不仅果肉中含有较多的水溶性单宁而具有浓涩味，并且含有大量淀粉，果肉发硬，果皮青绿色，同时芳香气味也未形成。因此，这种香蕉运到销地必须经过人工催熟，使之达到食用成熟度，才能供应市场。

香蕉的人工催熟有熏烟法、乙烯法或乙烯利法。这些方法主要是在高温密闭的条件下，温度保持在摄氏二十至二十五度，同时加入一些能刺激香蕉生理活动的化学物质，如乙烯或某些燃烧不完全的气体，促使香蕉中的氧化还原酶活性增强，造成其缺氧呼吸条件，使淀粉水解为糖，水溶性单宁缩合成不溶性物质，果肉脱涩变甜，果皮中的叶绿素消失，逐渐变黄，果肉也随之变软成熟，并产生出芳香气味。

总之，经过人工催熟的香蕉，食用起来既甜又香，有开胃、助消化之作用。

摔碰硌伤后的水果果肉为什么变成褐色

水果在经营中，经常会发生摔伤和硌伤的现象，这往往是由于在上货、卸货或挑选加工中不注意而造成的。水果摔碰硌伤后，会使果肉变色，这是因为果肉细胞被破坏，细胞内的鞣质成分被挤出，遇空气氧化所造成。水果刚硌伤后，外表看不出有什么痕迹，过几天，硌伤部位的果肉就变成褐色了。这样的水果不仅影响质量，而且也不易保存。

我们了解了水果的这一特性后，在经营中应注意在上货、卸货中都要轻拿轻放，避免和减少水果的损伤。发现摔碰硌伤的水果应挑选出来及时销售。

贮藏到后期的苹果为什么会“晕皮”

“晕皮”，是苹果在贮藏期间发生的一种生理病害，特别是当苹果贮存到来年三、四月份时，最容易发生这种现象，严重时可造成苹果的腐烂变质。

“晕皮”也叫虎皮病。发病初期，果皮呈淡黄色，不明显，表皮较平或略有突起呈不规则的块状。到了后期，颜色变深，成为暗褐色，微凹陷，皮下细胞变色。

苹果的虎皮病多发生在贮藏后期，这是因为有的苹果采收过早，果实成熟度低，另外，库内温度高，或是在果实生长过程中，施氮肥过多，都容易发生虎皮病。一般国光苹果发病率较高。

了解苹果“晕皮”的原因后，可以建议有关部门采取相应措施，加以预防。一般的预防方法有两种：

(一) 适时采收；

(二) 控制库温，注意通风，防止贮藏后期温度升高。

红玉苹果斑点病对果品质量有什么影响

有的红玉苹果的果皮上出现大小不同的圆形斑点，边缘清晰，病斑黑褐色，并略凹陷，但不深入果肉，一般对苹果的质量影响不大，但很影响苹果的外观，发展严重时，斑点处带苦味，这叫红玉苹果的斑点病。这种病害的发生，一般在采收后至预冷期间。红玉苹果斑点病的发生可能与果实接

近成熟期的失调有关。如果果树早期落叶或缺肥料，则发生这种病较多。同时采收过早或库内通风不好，水果受热更易发生这种病。

防止方法：

(一) 要适时采收；

(二) 预冷场所要通风良好，防止闷热，在贮藏过程中，也要注意通风。

苹果为什么会“返砂”

冬春季上市的苹果，果皮上时常出现裂痕，果肉外露，吃起来绵软，口味不佳，这就是苹果的“返砂”，俗话说苹果“开花了”。红香蕉苹果最容易“返砂”，国光苹果“返砂”较慢。为什么苹果贮藏到这个时期容易返砂呢？这主要由于苹果中所含的果胶物质变化的结果。

果胶物质是植物组织中普遍存在的多糖类物质，是构成植物细胞壁的主要成分。水果中有各种形态的果胶物质，它们具有不同的特性。

未成熟果实中的果胶物质大部分以原果胶的形式存在，它不溶于水，并与纤维素等将细胞紧紧地结合在一起，使果实显得坚实脆硬。随着果实的成熟，原果胶在果胶酶的作用下，分解成水溶性果胶，并与纤维素分离，进入果实的细胞汁中，使细胞之间的结合松弛，果实显得柔软。当水果进一步成熟时，果胶继续被果实中的果胶酶水解成为果胶酸和甲醇，使果胶失去了粘着的能力，果实的细胞彼此分离而成为