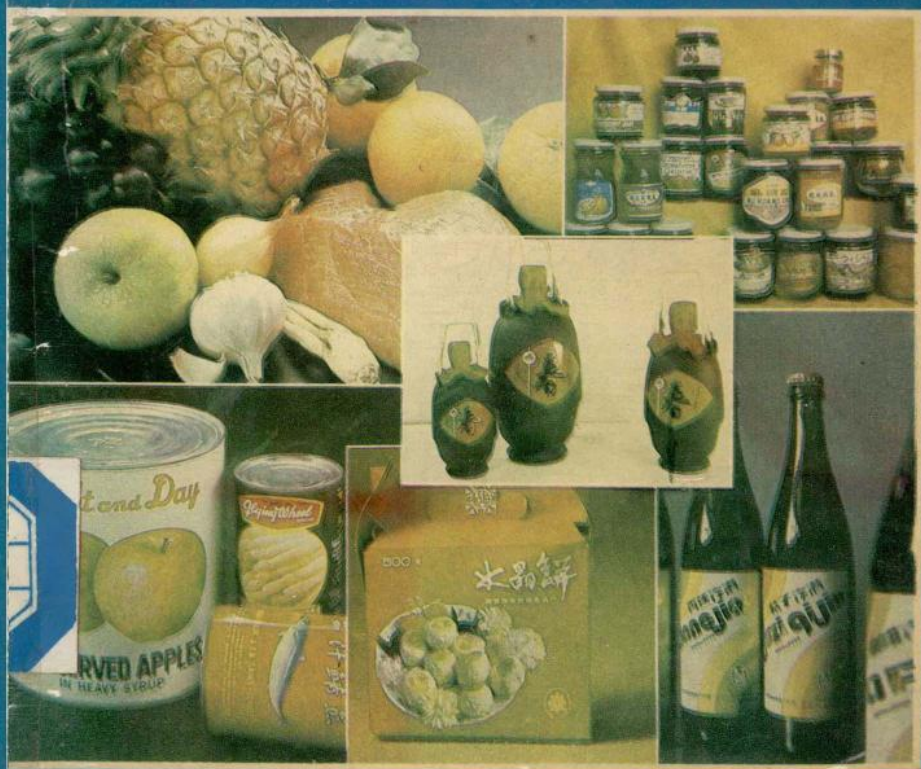


中国食品工业协会 编

食品工业 新成就

——名、优、特、新产品介绍



轻工业出版社

食品工业新成就

——名、优、特、新产品介绍

中国食品工业协会 编

轻工业出版社

内 容 提 要

本书分门别类地介绍了全国主要食品企业的主要产品的简要生产工艺、性能、特色、质量及获奖情况。有些产品还与国外同类产品作了比较。尽可能全面地反映全国食品工业各行业产品状况,是一本较为齐全的食品产品信息资料,对指导企业生产和考虑产品开发、调整产品结构有一定参考价值。可供食品工业广大科技工作者、管理工作者和有关人员参考。

食品工业新成就——名、优、特、新产品介绍

中国食品工业协会 编

*

轻工业出版社出版发行

(北京广安门南滨河路25号)

一二〇一工厂印刷

787×1092毫米 1/32 印张: 6¹/₄ 字数: 145千字

1989年12月 第一版第一次印刷

印数: 1—10,000 定价: 3.40元

ISBN7—5019—0773-0/TS·0504

序 言

1988年12月在北京举办的首届中国食品博览会集中展出了全国5600多家企业的12300多种产品。中国食品工业协会根据展出产品的丰富资料,编写了《食品工业新成就——名、优、特、新产品介绍》一书。该书叙述的产品,是博览会展出样品的荟萃,集中地展现当前我国食品工业产品的水平和反映出食品工业在依靠技术进步、改进工艺和设备、提高产品质量和开拓新产品等方面所取得的新成就。

该书从主要生产工艺、质量、性能、特色以及获奖情况等方面对各类产品作了较为详细的介绍。全书内容丰富,资料较为完整,读者可以从中找到各种名、优、特、新产品的信息资料,为食品界探索发展名、优产品和开拓新产品提供借鉴,并从中获得有益的启示。

当前,我国正在进行改善食物结构和调整产品结构的研究,本书对开发、应用植物蛋白推出的新产品和当前迫切需要加快发展的方便食品、快餐食品作了较多篇幅的介绍。这些产品是当前我国食品工业开拓发展的方向。对此,希望能引起食品界的兴趣和重视,以进一步提高产品质量,开拓出更多的新品种,为进一步提高人民生活水平和方便人民生活做出贡献。

本书文字力求通俗简练,内容准确实用。作为食品工业界的产品信息资料是值得信赖的。

中国食品工业协会副会长 姜 峻

前 言

1988年12月16日至27日，首届中国食品博览会在北京举行。这是建国以来规模最大、内容最丰富的一次食品行业的盛会。除西藏、台湾省外，有44个省、自治区、直辖市、沿海开放城市、计划单列城市和经济特区5600多个企业、12300多种名、优、特、新产品参加了展览。在52个展馆、3.3万平方米的展出面积中，各地丰富多采的名、优、特、新产品吸引了广大中外观众，充分显示出党的十一届三中全会以来我国食品工业发展的新成就。为了记载这些辉煌的成绩，我们根据展出时各地提供的样品、资料和信息，进行了分类整理和汇总，编写成《食品工业新成就——名、优、特、新产品介绍》一书，书中简介了各个食品行业近年来的发展情况以及国外同类产品的发展水平，还叙述了产品的简要生产工艺、性能、特色、质量及获奖情况等。力图使大家尽可能多地了解行业及具体产品的信息和情况，有助于启发思路，在考虑开发新产品和调整产品结构时作参考。但因我们掌握的资料有限，了解的情况也不全面，所以，本书的内容尚不够丰富，可能遗漏了许多新的内容，甚至还有很多缺点和错误，欢迎大家批评指正。

本书由胡嗣明、杨迅雷同志编写，贺志华、姜峻、潘裕仁、陆弘、董玉森、闭庆衍同志审阅。

中国食品工业协会

说 明

由于目前尚没有一个较完整的、能包括食品工业所有行业的分类方法，因此，本书主要根据中华人民共和国国家标准（GB4754—84）《国民经济行业分类和代码》中的规定，参考《中国食品工业行业分类目录（草案）》，并尊重沿用习惯，从实际出发，分为22个方面，介绍首届中国食品博览会展出的各食品行业的各种名、优、特、新产品。

目 录

一、植物蛋白新产品	(1)
二、儿童食品及乳制品新产品	(14)
三、方便食品、快餐食品	(25)
四、饮料新产品	(40)
五、罐头工业产品	(55)
六、糖果、饼干新产品	(68)
七、酒类新产品	(77)
八、粮油加工新产品及其综合利用产品	(86)
九、肉类加工新产品及其综合利用产品	(95)
十、水产品及人造食品	(104)
十一、制茶工业产品	(110)
十二、调味品产品	(116)
十三、淀粉工业及其综合利用新产品	(128)
十四、食品添加剂	(136)
十五、蜂产品	(147)
十六、开发传统食品产品	(151)
十七、制糖工业产品及其综合利用产品	(156)
十八、开发特种资源新产品	(160)
十九、制盐工业产品	(175)
二十、蛋制品新产品	(179)
二十一、酶制剂及酵母工业新产品	(182)
二十二、卷烟新产品	(187)

附 录.....	(189)
表 1 1978~1988年全国食品工业总产值表	(189)
表 2 1978~1988年食品工业主要产品产量表	(189)
表 3 参加首届中国食品博览会的国家优质产品	(191)

一、植物蛋白新产品

现已掌握的大量国内外资料表明，发达国家的人们以牛奶和肉类为主的食品结构，正在朝着食用大豆制品的方向转化。我国的膳食结构也由温饱型向营养型转化。寻求营养价值高、美味可口的植物蛋白来补充动物蛋白的不足，已成为国内外食品需求的一个总趋势。因此，开发利用植物蛋白资源，研制植物蛋白食品，是我国调整食物结构的重要内容之一。植物蛋白包括大豆及其他油料蛋白、粮谷蛋白、叶蛋白以及单细胞蛋白等，从营养价值、生产开发意义和经济效益来看，主要是大豆蛋白及花生蛋白。近年来，我国对植物蛋白、尤其是大豆蛋白的开发利用，取得了巨大的进步，研制并生产出大批植物蛋白新产品。

1. 大豆蛋白新产品

为充分利用大豆中所含优质蛋白质，提高人们饮食中蛋白质的摄入量，近年来，新开发的大豆蛋白食品丰富多采，初步形成了脱脂、全脂和半脱脂三种系列，使大豆加工技术达到了新的水平。新一代大豆食品营养丰富，食用方便，受到消费者欢迎，有些新产品在世界上处于领先地位，远销国外，为国家创汇。

脱脂大豆蛋白系列食品：如大量销往日本的金龟牌粉状大豆分离蛋白、脱脂豆粉、组织蛋白以及用大豆蛋白为原料制做的香肠、冰淇淋、冰淇淋粉和蛋白饼干等。

全脂大豆蛋白系列食品：如获第36届布鲁塞尔尤里卡世

界发明博览会金奖的金奖牌大豆冰淇淋、吉林素肉和吉林豆花以及速溶脱腥全脂豆粉、超微全脂脱腥豆粉和新型全脂大豆强化食品等。

半脱脂大豆蛋白系列食品：如机制腐皮、腐竹，该项技术设备获1988年北京国际发明展览会银牌奖，被联合国计划开发署列为推荐的大豆加工机组。还有凝乳状大豆分离蛋白、脱腥保溶高蛋白大豆粉等。

现将近年来利用大豆蛋白开发的主要新产品简介如下：

(1) 金龟牌粉状大豆分离蛋白质——吉林省前郭蛋白质厂。

该厂是我国生产植物蛋白质的第一个厂家。主要产品有：金龟牌粉状大豆分离蛋白质、益寿牌蛋白香肠、脱脂大豆粉。

金龟牌粉状大豆分离蛋白质采用低变性脱脂大豆为原料，经抽出、分离、酸沉、分离、解碎、中合、超高温杀菌、喷雾干燥等工序精制而成。属全价球蛋白，具有独特的乳化性、保水性、亲水性、弹性、稳定性、被膜形成性和起泡性等优良的物理化学性质。广泛应用于肉制品、面制品、冷冻制品、饮料中，是强化食品营养价值不可缺少的优良蛋白质源。

(2) 大豆蛋白系列产品——黑龙江省三江食品公司

该公司是以东北三江平原丰富、优质的大豆资源为依托建设的大豆综合加工企业，是国家“七·五”计划的重点项目之一。从国外引进全套大豆综合加工的技术和设备，年处理大豆10万吨和玉米8000吨，生产精炼油、沙拉油、人造奶油、起酥油、磷脂、组织蛋白、分离蛋白、浓缩蛋白、添加剂预混料、配合饲料、豆粕等11个品种，主要用作食品工业原料。

现将大豆蛋白系列产品简介如下：

组织蛋白：脱脂豆片经粉碎加水混拌，挤压膨化成型，干燥冷却加调料加工而成。蛋白质含量50%以上。主要用于香肠、午餐肉等生产。也可进入家庭直接与蔬菜、肉类一起做馅及菜肴。

分离蛋白：脱脂豆片经碱法萃取、等电点凝聚，再进行喷雾干燥而得到的粉状产品。蛋白质含量90%以上。

采取差异工艺可生产出具有不同功能性的蛋白产品。

① 高吸油、吸水性，高乳化性。主要用于香肠、火腿、肉饼等。

② 高粘度、高乳胶稳定性。用于肉类加工、调味料、肉汁、牛奶掺合物及饮料等。

③ 低粘度、高溶解性。广泛用于营养饮料、儿童食品、肉汁、调料等。

浓缩蛋白：脱脂豆片经酸法浸出，除去可溶性糖类而制得的粉状产品。蛋白质含量70%以上。

采用差异工艺也可生产出与分离蛋白相应功能的产品。

（3）美乐福——黄河美乐福联营产销集团总公司

一种新型大豆蛋白营养食品。以脱脂大豆为原料，采用特殊生产工艺加工而成。干态呈不规则片状，泡发后形似鸡脯肉，密实富有弹性，具有层状类似瘦肉的纤维组织，用高压锅蒸煮不碎烂。1kg美乐福可代替3kg瘦肉使用。经分析，含蛋白质46.2%，含有18种氨基酸，尤其是人体必需的8种氨基酸含量较高，约为瘦猪肉、牛、鸡、鱼肉的两倍。

该公司所属的35个美乐福食品厂现已生产美乐福产品。如河南省平顶山市大豆加工研究所、山西临汾市强化食品厂、西安市第一肉制品加工厂（试验成功用美乐福和瘦肉掺和制

作灌肠制品)、西安市黄河美乐福西北分公司等。

(4) 麦花牌超微全脂豆粉——长春市豆制品公司、长春市二道街豆制品厂

以大豆为原料，精心加工而成。纯植物蛋白质含量40%以上，不含胆固醇。适合做豆浆、豆腐脑、大豆腐。也是强化食品的良好添加剂。1981年获国家银质奖。

(5) 超微全脂脱腥豆粉——长春市轻工设计研究所

采用脱腥脱涩工艺研制而成。除含有丰富的蛋白质外，还含有人体必需脂肪酸、多种维生素及矿物质、微量元素等。可直接冲饮，还可作为食品工业基础原料。广泛用于冰制品、巧克力、高蛋白方便冷面、香肠、糕点等。

(6) 速溶脱腥全脂豆粉——长春饮料总厂

以大豆为主要原料，经科学加工精制而成。其特点是，高植物蛋白、速溶、脱腥、全脂、富含脂肪酸、多种维生素、微量元素，并含有适量粗纤维。用开水冲调即可饮用。也可作为优质的食品工业原料。

(7) 全脂豆奶粉——西安市兰田乳制品厂

用大豆、鲜牛奶、蔗糖及辅助营养物质为原料，经科学处理精制加工而成。冲调迅速，食用方便，溶解度好，易于人体消化。

(8) 全脂脱腥豆粉——吉林省长白山营养食品厂

以大豆为原料，采用先进设备及工艺精制而成。其蛋白质含量丰富，氨基酸齐全，有较高的赖氨酸和糖类。在各种糕点、冷饮和婴幼儿食品中几乎可全部替代奶粉。

(9) 速溶维他豆奶粉——黑龙江宾州乳品厂生产，北京市食品研究所研制

以大豆为主，配以牛奶、植物油、蔗糖、维生素等原料，

采用科学方法精制而成。速溶性好，食用方便，冲调后色泽乳白，24小时内无分层沉淀现象。富含植物蛋白，占80%以上，并有动植物蛋白互补作用，兼备牛奶、豆浆两者之优点。采用科学方法脱除豆腥味，使产品的色、香、味俱佳。加工过程中加入了一定量的植物脂肪和维生素，使产品营养得到强化，组成更加合理。

(10) 植物蛋白速溶康乐奶粉——吉林省蛟河县长白山乳制品厂

以牛奶和大豆为主要原料，添加砂糖、植物油等，经过滤、杀菌、脱粒、喷雾干燥而成。含植物蛋白和不饱和脂肪酸，长期食用可预防中老年人的动脉硬化、心血管病、脑血栓、高血压等多种疾病。

(11) 维他康奶粉——吉林省舒兰乳品厂

以大豆为主要原料，加部分牛奶、维生素等精制而成。冲开水或温水即可食用。加工中采用脱腥处理，使色、味、体俱佳。

(12) 牛奶豆乳粉——吉林省白城地区华城公司镇赉乳品厂

以牛奶、大豆为主要原料，经特殊工艺精制而成。突出了动植物蛋白营养互补作用，兼有牛奶、豆浆两者之优点。

(13) 豆乳粉——河南省平顶山市豆乳制品厂、浙江龙游县食品厂、杭州豆制品厂、浙江肖山植物蛋白厂、湖南永州市营养食品厂、山西新绛县乳制品厂、江苏张家港市食品一厂

采用优质大豆为主料精制而成。生产过程采用脱腥工艺。产品既可直接食用，又可作为制作营养强化食品的蛋白质源。

(14) 大豆冰淇淋——吉林省农业科学院大豆研究所

以大豆为主要原料研制出冰淇淋的生产工艺，1987年在布鲁塞尔第36届尤里卡世界发明博览会上获金牌奖。并获吉林省科技进步一等奖。1986年申报发明专利。产品无豆腥味。由于加工中钝化了大豆胰蛋白酶抑制剂，食后无肠胃气胀现象和不良反应。

(15) 力多能（豆腐）冰淇淋——厦门罐头厂

采用大豆蛋白制品——豆腐为主要原料，配以蛋与蛋制品、甜味料、辅料、食品添加剂等，采用科学加工方法精制而成。主要特点是用豆腐代替传统冰淇淋中的乳或乳制品，它克服了豆腥味，保持了高蛋白，不含胆固醇，营养成分全面，易被人体吸收。是一种新型的大豆蛋白冷饮品。

(16) 豆奶冰淇淋——深圳市深宝罐头食品公司（中外合资企业）

以豆乳粉代替冰淇淋中的牛乳或乳制品。产品营养全面，易于吸收。

(17) 吉林素肉系列产品——吉林市豆制品总厂

选用东北优质大豆为原料，采用先进工艺及天然配料精制而成。蛋白质含量相当于肉、蛋、鱼的2~3倍，人体必需氨基酸种类齐全，含量丰富，是新型高蛋白、低脂肪的营养保健食品。

(18) 五香素肉罐头和油炸豆花——吉林省公主岭市素肉厂

吉林素肉系列产品之一，是全脂大豆的精品。获1987年世界食品博览会布鲁塞尔尤里卡金质奖。它营养丰富，老幼皆宜。特别是糖尿病、高血压及心血管病人的理想食品。

(19) 广合牌腐竹（广东开平县水口腐竹厂）、宝参牌

腐竹（陕西铜川市豆制品厂）、大观楼牌腐竹（江西高安县腐竹厂）、素净腐竹（绍兴市罐头食品厂）

以优质大豆为原料，经选豆、泡豆、磨豆、滤浆、煮浆、扯竹、干燥、包装等工序加工而成。其中，江西高安县腐竹厂生产的大观楼牌腐竹，1985年获国家银质奖。

（20）烤麸（苏州吴县粮油食品厂）、辣味烤麸（无锡市江阴罐头食品厂）、四鲜烤麸罐头（绍兴市罐头食品厂）

大豆加工制成品。其蛋白质含量40%以上，脂肪20%，无机盐含量也很丰富，且口味鲜美。

（21）速溶豆浆晶——广东湛江食品调料总厂、湖南新化县保健食品厂、甘肃徽县豆浆晶厂、湖南永州市营养食品厂、河南西华县华丰食品厂、四平市食品酿造厂、上海黄浦区豆制品一厂

以新鲜大豆为主要原料，经浸洗、磨浆、煮浆、分配、加入蔗糖后，经真空浓缩、真空干燥等工序制成。无豆腥味，冲调方便，实为植物蛋白饮品。

（22）花粉豆浆晶——湖南桃源县供销食品厂

选用花粉、蜂蜜、大豆、蔗糖等原料经过匀质、除腥、浓缩、干燥而成。将花粉进行有效成分提取分离制成花粉精，作为豆浆晶的添加剂，进行特殊加工，营养成分丰富。

（23）花粉蛋白营养素——浙江龙游县食品厂

新研制成的产品。兼有豆浆粉与花粉的营养价值，能促进人体发育，增强体力。

（24）消糖保健奶粉——辽宁盘山县保健营养食品厂

以大豆为主，配以牛奶、花粉、甜菊苷等原料，采用科学方法精制而成。富含植物蛋白，兼有牛奶、豆浆之优点。并加入甜菊苷，使产品低热量、高营养。

(25) 脱腥保溶大豆蛋白粉——吉林省高等院校科技开发研究中心、长春动力元件厂

利用大豆为原料，经一系列先进工艺与现代设备脱除大豆腥味及苦涩味，并保存较高的可溶性蛋白。其蛋白质含量50%以上，且不含胆固醇。一种半脱脂大豆蛋白的最新产品。它具有优良的保水性、乳化性和凝胶形成性。可作为多种食品的添加原料，可全部或部分代替奶、蛋、肉，应用于糕点、肉制品、糖果、冷饮。可加工蛋糕、面包、香肠、冰淇淋、巧克力、奶糖、面条、馒头、油条等上千个品种。现已在四平市大豆蛋白粉厂正式投产。

(26) 凝乳状大豆分离蛋白——吉林省粮食食品专科学校

一种半脱脂大豆蛋白产品。采用半脱脂大豆，经萃取、酸沉、中和、浓缩等处理工序制成的胶体状态的大豆分离蛋白。可代替部分鸡蛋、牛奶或肉类加工食品。

(27) 机制腐皮、腐竹——长春市动力元件厂

一种半脱脂大豆蛋白产品。用半脱脂大豆和脱脂花生粉混合为原料，经机械加工制成。蛋白质含量45%以上，脂肪含量6~8%，营养纤维素2%，还含有维生素及微量元素等，尤其赖氨酸含量高达2900~3200mg/100g。长期食用，对高血压、动脉粥样硬化、冠心病及糖尿病等有明显的预防作用。

(28) 豆乳

70年代以来，国外食品工业中出现了一种新型的植物蛋白营养饮料，这就是豆乳(soya milk)，或称豆奶。它是以大豆为原料，采用新工艺、新设备实现工业化生产的产品。营养价值高，色、香、味好。在工业化生产豆乳过程中，不

仅可去除大豆所固有的豆腥味，而且还可去除大豆蛋白中对身体有害的不良因子。豆乳中的蛋白系植物蛋白，经常食用可抑制胆固醇的吸收作用，有防止高血压、心脏病的辅助功能，宜做老年人的营养健康食品，而且是儿童的营养饮料。国外不少国家已研制成功豆乳的生产工艺和设备，或引进豆乳生产工艺和设备，投入工业化生产。如美国、日本、丹麦、瑞典、新加坡、菲律宾等国均已实现了工业化生产豆乳。近年来，我国在引进国外豆乳生产工艺和设备的基础上，经过消化吸收，生产线已实现了国产化。至1988年底，仅广东省生产豆乳的厂家已近30个，产量达到6万吨，主要品种有纯豆奶、风味豆奶、强化豆奶和乳酸发酵型豆奶四大类共30多个品种。现将近年来国内生产的豆乳主要品种简介如下：

① 嘉美牌纯豆奶——广东江门侨区食品联合开发中心

引进瑞典豆奶生产线。生产能力2500L/h（利乐包包装机4500包/h）。产品质量超过香港产品。

② 水仙花牌豆奶——广东高要食品厂

有两条生产线（一条引进线，一条国产线DN-100）。年生产总能力1.6万吨以上。产品质量好，风味独特。获省优秀新产品奖。

③ 宝乐牌纯豆奶——广东罐头厂

1984年，我国引进瑞典的第一条豆奶生产线。生产能力为2t/h。生产品种还有可可豆奶、橙汁豆奶等。

④ 力宝乳——北京义利食品公司

引进日本豆乳生产线。生产能力为2000L/h，大豆经破碎、压制、脱臭、灭菌包装。采用瑞典利乐包及法国百利包两套无菌包装设备。