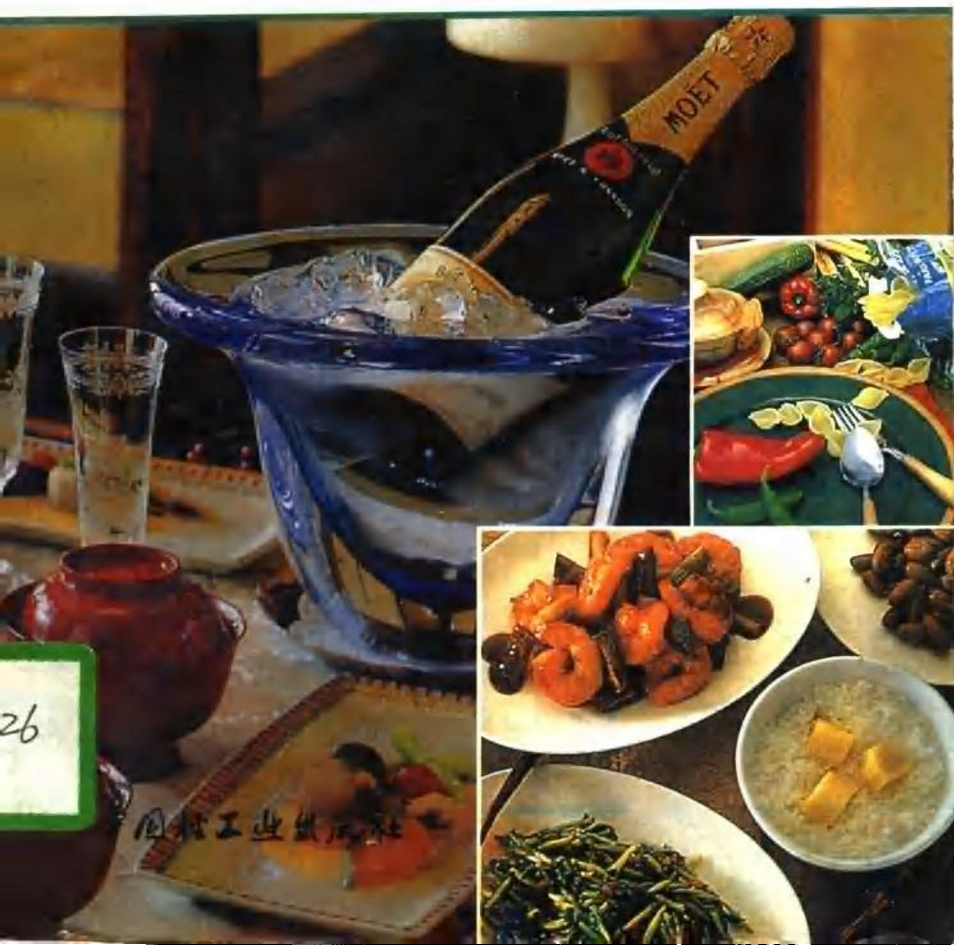


食品商品 与 检 验

● 高真 主编



中国工业出版社

食品商品与检验

高 真 主编

中国轻工业出版社

(京) 新登字034号

图书在版编目(CIP)数据

食品商品与检验/高真主编.—北京:中国轻工业出版社,1995.11

ISBN 7-5019-1822-8

I.食… II.高… III.①食品-商品②食品-商品检验③
食品-食品检验 IV.①F768.2②TS207

中国版本图书馆CIP数据核字(95)第12337号

食品商品与检验

高真 主编

彭倍勤 责任编辑

*

中国轻工业出版社出版

(北京市东长安街6号)

北京交通印务实业公司印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

*

787×1092 毫米 1/32 印张: 15.75 字数: 354千字

1995年11月 第1版第1次印刷

印数: 1-4000 定价: 19.00元

ISBN7-5019-1822-8/TS·1163

内 容 简 介

随着商品经济的发展,市场商品质量的监督与检验十分重要。为了确保优质商品供应消费市场,防止假冒伪劣商品进入流通领域,作者编写此书。本书主要介绍粮谷、植物油脂、蔬菜和果品、肉及肉制品、蛋品、食糖、酒类、茶叶、软饮料各类商品及食品检验等内容。分别阐述了各类商品的分类,化学成分和性质,商品的原材料,加工工艺,质量特点、要求及标准,质量检验项目和检验方法,国内外贸易的业务。

本书可供商业、财经专业的高等、中等学校师生学习参考,亦可供内、外贸企业、大型商店质量检验人员阅读使用。

新 书 征 订

- | | |
|--------------|--------|
| • 日用工业品商品与检验 | 9.90元 |
| • 纺织品商品与检验 | 9.90元 |
| • 商品学 | 20.00元 |

需要上述图书的单位和个人可办理邮购。汇款时请注明书名、册数、详细地址和邮政编码,并加汇书款的15%包装邮费。

名 称: 中国轻工业出版社发行部邮购科

地 址: 北京东长安街6号

电 话: 5241695 5121122转522或292

邮政编码: 100740

开户银行: 工商银行北京王府井分理处

帐 号: 046150-05

编写说明

为适应社会主义市场经济体制的建立和发展对高级专门人才的需要,我们组织多年从事商品学和商品检验与养护教学的教师,根据新形势下商品学和商品检验教学的需要,编写了《食品商品与检验》、《日用工业品商品与检验》、《纺织品商品与检验》、《商品学》4种专业课教材。

《食品商品与检验》全书共分十章,其中包括:粮谷、植物油脂、蔬菜和果品、肉及肉制品、蛋品、食糖、酒类、茶叶、软饮料和食品检验。每类商品阐述了商品分类或种类、化学成分和性质、商品的原材料、加工工艺、质量特点、质量要求、质量标准、质量检验项目和质量检验方法等有关使用价值(或营养价值)和我国国内贸易和外贸进出口业务工作需要的科学知识。同时,根据近年来社会实践和教学、科研实践,充实了部分新的观点、知识和内容。

本书适合于高等商业、粮食、供销、对外贸易、财经院校的商业经济、贸易经济、市场营销、企业管理、国际贸易、对外贸易等专业以及相关专业的夜大学、函授大学等用作教材。同时本书还可作为中等商业、外贸、粮食、供销、财贸学校的教师以及从事粮油食品进出口业务和商检部门的同志作为教学或业务参考用书。

参加本书编写的有:第一、二、三、五、七、八章高真,第四、六章高真、王冰,第九、十章叶怀义。全书由高真负责总纂和部分修改,并担任主编。

由于编者水平有限,本书难免会有不妥之处和错误,欢迎批评指正。

编 者

目 录

第一章 粮谷	(1)
第一节 粮谷的种类	(1)
一、谷类	(1)
二、豆类	(3)
第二节 粮谷的化学成分	(4)
一、碳水化合物	(4)
二、蛋白质	(7)
三、脂类	(7)
四、维生素	(9)
五、矿物质	(9)
六、水分	(9)
第三节 粮谷的质量检验	(11)
一、粮谷的质量检验项目	(11)
二、粮谷的卫生检验	(16)
第四节 小麦	(19)
一、小麦的分类	(19)
二、小麦籽粒的形态结构和化学成分	(24)
三、小麦的质量标准	(26)
四、小麦的质量检验项目	(30)
五、小麦的质量检验方法	(34)
第五节 大米	(37)
一、大米的分类	(38)

二、大米的构造和化学成分·····	(40)
三、大米的碾制·····	(41)
四、大米的质量标准和检验项目·····	(43)
五、大米的质量检验方法·····	(51)
第六节 玉米 ·····	(53)
一、玉米的分类·····	(54)
二、玉米的构造和化学成分·····	(56)
三、玉米的质量标准·····	(58)
四、玉米的质量检验项目·····	(59)
五、玉米的质量检验方法·····	(61)
第七节 大豆 ·····	(63)
一、大豆的分类·····	(63)
二、大豆的构造和化学成分·····	(66)
三、大豆的质量标准·····	(71)
四、大豆的质量检验项目·····	(72)
五、大豆的质量检验方法·····	(75)
第二章 植物油脂 ·····	(78)
第一节 植物油脂的分类 ·····	(78)
一、按碘价高低的分类·····	(78)
二、按化学成分分类·····	(79)
三、按主要用途分类·····	(81)
第二节 植物油脂的成分 ·····	(82)
一、甘油酯·····	(82)
二、脂肪酸·····	(83)
三、磷脂·····	(85)
四、甾醇·····	(87)
五、蜡·····	(87)

六、色素·····	(87)
第三节 植物油脂的提取和精炼·····	(88)
一、植物油脂的原料·····	(88)
二、植物油脂的提取·····	(89)
三、植物油脂的精炼·····	(94)
第四节 植物油脂的品质检验项目及检验方法·····	(102)
一、植物油脂的检验项目·····	(102)
二、植物油脂的检验方法·····	(106)
第五节 花生油·····	(107)
第六节 豆油·····	(109)
第七节 棉籽油·····	(111)
第八节 桐油·····	(113)
第九节 蓖麻油·····	(117)
第三章 蔬菜和果品·····	(120)
第一节 蔬菜的分类·····	(121)
一、按食用器官的分类·····	(121)
二、按农业生物学的分类·····	(127)
第二节 果品的分类·····	(127)
一、按果实构造不同的分类·····	(128)
二、按商业经营习惯的分类·····	(141)
第三节 蔬菜和果品的化学成分·····	(141)
一、水·····	(142)
二、矿物质·····	(143)
三、维生素·····	(143)
四、碳水化合物·····	(145)
五、有机酸·····	(147)
六、果胶物质·····	(148)

七、鞣质·····	(149)
八、糖甙·····	(150)
九、色素·····	(151)
十、挥发油·····	(154)
第四节 蔬菜和果品的采收、分级和检验·····	(155)
一、菜果的采收·····	(155)
二、菜果的分级·····	(158)
三、菜果的质量检验·····	(160)
第四章 肉及肉制品·····	(171)
第一节 肉用家畜的种类·····	(171)
一、猪·····	(171)
二、牛·····	(172)
三、羊·····	(174)
第二节 肉用家畜的屠宰和冷藏加工·····	(175)
一、肉用家畜的屠宰·····	(175)
二、胴体的冷藏加工·····	(176)
第三节 肉的结构和化学成分·····	(179)
一、肉的结构·····	(179)
二、肉的化学成分·····	(184)
三、肉的感官性质·····	(192)
第四节 肉的商品分级、质量要求和检验·····	(198)
一、肉的商品分级·····	(198)
二、肉的质量要求·····	(200)
三、肉的质量检验·····	(202)
第五节 肉制品·····	(204)
一、肉制品的分类·····	(204)
二、肉制品的加工、质量要求和检验·····	(206)

第五章 蛋品	(216)
第一节 蛋的结构和化学成分	(217)
一、鲜蛋的结构.....	(217)
二、鲜蛋的化学成分.....	(221)
三、蛋的营养价值.....	(233)
第二节 蛋的质量指标、分级及鉴定	(238)
一、蛋的质量指标.....	(238)
二、蛋的分级.....	(241)
三、蛋的质量鉴定.....	(248)
第三节 松花蛋	(251)
一、松花蛋加工的基本原理.....	(252)
二、原料蛋的挑选.....	(253)
三、材料的选择.....	(254)
四、松花蛋的加工方法.....	(256)
五、松花蛋的化学成分.....	(268)
六、松花蛋的质量标准和质量检验.....	(269)
第六章 食糖	(276)
第一节 食糖的生产	(276)
一、制糖原料.....	(276)
二、制糖的基本生产过程.....	(278)
第二节 食糖的种类及质量特点	(281)
一、食糖的种类.....	(281)
二、食糖的质量特点.....	(282)
第三节 食糖的质量标准和质量检验	(285)
一、食糖的质量标准.....	(285)
二、食糖的质量检验.....	(290)
第七章 酒类	(292)

第一节 酒的分类	(293)
一、按制造方法分类	(293)
二、按酒中酒精含量分类	(294)
三、按糖分含量分类	(294)
四、国际性评审会分类法	(295)
五、我国传统分类	(295)
第二节 酿酒的基本原理及其主要成分	(296)
一、酿酒的基本原理	(296)
二、主要化学成分	(297)
第三节 白酒	(299)
一、白酒的原料	(300)
二、白酒酿造的基本工艺	(301)
三、白酒的成分和质量	(304)
四、白酒的感官鉴定	(307)
第四节 黄酒	(308)
一、黄酒的种类	(308)
二、绍兴酒	(309)
三、福建红曲酒	(311)
四、山东黄酒	(312)
五、吉林清酒	(312)
第五节 啤酒	(313)
一、啤酒的酿造	(313)
二、啤酒的种类	(316)
三、啤酒的质量指标及质量要求	(318)
第六节 葡萄酒和果酒	(319)
一、葡萄酒和果酒的原料	(320)
二、葡萄酒和果酒的酿造方法	(321)

三、葡萄酒和果酒的种类	(323)
四、葡萄酒和果酒的质量指标及质量要求	(324)
第八章 茶叶	(327)
第一节 茶叶的分类与质量特点	(328)
一、红茶类	(328)
二、绿茶类	(329)
三、乌龙茶类	(334)
四、花茶类	(336)
五、紧压茶类	(337)
六、速溶茶	(340)
第二节 茶叶的化学成分	(341)
一、鲜叶中的化学成分	(341)
二、茶叶化学成分与成品茶叶质量的关系	(345)
第三节 茶叶的采摘及制茶	(347)
一、茶叶的采摘	(347)
二、制茶	(349)
第四节 茶叶的质量要求及审评	(355)
一、感官检验条件	(356)
二、审评方法	(357)
第九章 软饮料	(365)
第一节 概述	(365)
第二节 碳酸饮料	(366)
一、碳酸饮料的分类	(367)
二、碳酸饮料的技术要求	(367)
三、碳酸饮料的制造工艺	(369)
四、碳酸饮料中二氧化碳的作用	(373)
第三节 果蔬汁饮料	(374)

一、果蔬汁饮料的原料	(375)
二、果蔬汁生产的基本过程	(376)
三、果蔬汁饮料的种类	(379)
第四节 发酵饮料	(381)
一、乳酸发酵饮料	(381)
二、乙酸发酵饮料	(386)
三、格瓦斯	(387)
第五节 蛋白饮料	(387)
一、乳饮料	(387)
二、豆奶(豆乳)及豆乳饮料	(388)
第六节 矿泉水饮料类	(390)
一、天然矿泉水定义	(390)
二、饮用矿泉水生产工艺	(392)
三、天然矿泉水产品种类	(393)
四、人工矿泉水	(394)
第七节 固体饮料	(394)
一、果香型固体饮料	(394)
二、蛋白型固体饮料	(395)
三、其他型固体饮料	(396)
第十章 食品检验	(397)
第一节 概述	(397)
一、感官检验	(398)
二、实验室检验	(399)
三、食品质量评定	(401)
第二节 检样的采集、制备和预处理	(402)
一、样品的采集	(403)
二、样品的制备	(403)

三、样品预处理·····	(404)
四、样品的贮存·····	(405)
第三节 水分的测定·····	(405)
一、重量法·····	(406)
二、容量法·····	(407)
三、其他·····	(408)
第四节 灰分的测定·····	(408)
一、概述·····	(408)
二、总灰分的测定——直接灰化法·····	(409)
三、水溶性和水不溶性灰分·····	(409)
四、酸不溶性灰分·····	(409)
第五节 酸度的测定·····	(409)
一、概述·····	(409)
二、食品总酸度的测定·····	(410)
三、有效酸度——pH值的测定·····	(411)
四、挥发酸的测定·····	(411)
第六节 脂类总量的测定·····	(412)
一、索氏提取法·····	(412)
二、酸水解法·····	(413)
三、氯仿—甲醇提取法·····	(414)
四、碱性乙醚提取法·····	(414)
第七节 蛋白质及氨基酸的测定·····	(415)
一、凯氏定氮法·····	(415)
二、氨基酸态氮的测定·····	(418)
第八节 糖类物质的测定·····	(419)
一、还原糖的测定·····	(419)
二、蔗糖的测定·····	(422)

三、淀粉含量的测定	(423)
四、总糖的测定	(424)
五、粗纤维的测定	(424)
第九节 维生素的测定	(425)
一、维生素A、D、E的测定	(426)
二、维生素B族的测定	(428)
三、维生素C的测定	(428)
第十节 食品中“无机盐”的测定	(436)
一、磷的测定	(437)
二、钙的测定	(439)
三、铁的测定	(440)
四、铅的测定	(443)
五、汞的测定	(446)
六、砷的测定	(449)
七、其他	(452)
第十一节 食品中食品添加剂的测定	(454)
一、防腐剂的检验	(454)
二、抗氧化剂的测定	(455)
三、发色剂的检验	(456)
四、漂白剂的检验	(456)
五、甜味剂的检验	(457)
六、着色剂的检验	(457)
第十二节 食品中有害物质的测定	(457)
一、农药残留	(458)
二、黄曲霉毒素的测定	(458)
三、苯并芘的测定	(459)
四、亚硝胺的测定	(459)

五、氰化物的测定	(459)
六、多氯联苯的检验	(459)
七、苯酚和苯胺的检验	(459)
第十三节 食品的细菌检验	(460)
一、细菌总数的检验	(460)
二、大肠菌群的检验	(463)
附表	(468)
主要参考资料	(486)