

S·D·S·D·N·



食品商品知识问答

8.2

洪伯铨 编著

黑龙江科学技术出版社

F768.2
12
3

食品商品知识问答

洪伯铨 等 编著

黑龙江科学技术出版社

一九八二年·哈尔滨

A900174

内 容 提 要

本书对食品中的糖果、糕点、乳品、酒类、茶叶、蔬菜等八种商品，采用问答形式，较详细地介绍了它们的化学成分、营养价值、生产工艺、贮存保管、商品选择和食用方法。它不仅是商业和供销系统业务人员的必备书籍，也是食品商品消费者的良好读物。

食 品 商 品 知 识 问 答

洪伯铨 等 编著

黑龙江科学技术出版社出版

(哈尔滨市南岗区分部街28号)

依安印刷厂印刷·黑龙江省新华书店发行

开本787×1092毫米1/32·印张/7·字数130千

1982年3月第一版·1982年3月第一次印刷

印数：1—11,500

书号：15217·027

定价：0.60元

前 言

糖、酒、水果、蔬菜等食品，与人民生活密切相关。在商品流通领域中，它们所占的比重很大。但由于缺乏商品知识而造成的损失，也是相当惊人的。食品商店营业员不能准确地回答顾客提出的有关商品知识的问题，就不会达到文明经商；商业系统的业务人员曾不断地向有关部门提出若干商品知识问题，请求解答。我们曾广泛地收集问题，征求意见，予以解答，并编印了内部参考资料。

在社会主义现代化建设中，广大商业、供销职工迫切要求学习科学技术，钻研业务知识，但因缺少这类书籍，不能满足他们的求知欲望。最近，我们在原有资料的基础上，加以修改整理，又补充一些新问题，汇编成册，作为商品科普知识出版。

全书分八大部分，共收集三百多个问题，着重阐述食品的商品分类、化学成分、营养价值、加工原料、生产工艺、产品质量、贮存保管和食用方法。本书由洪伯铨同志主编；吴孟同志编写食糖、面包糕点部分；曾纵野同志编写酒类、糖果部分；杨耀寰同志编写乳品部分；洪伯铨同志编写罐头、茶叶、水果蔬菜部分。各类食品内容较为丰富，通俗易懂，可作为商业和供销系统业务人员的自学或食品工业科技

人员学习参考，亦可作为高等或中等商业院校商品学专业的
教学参考资料。

由于我们水平所限，错误之处，敬请读者批评指正。

编 著 者

目 录

一、食 糖

1. 食糖有哪些种类?(1)
2. 怎样鉴别食糖品质的好坏?(2)
3. 食糖中含有哪些化学成分,
标准是怎样规定的?(2)
4. 吃糖有什么好处?(3)
5. 产妇为什么习惯吃红糖?(3)
6. 绵糖和砂糖哪个甜?(3)
7. 砂糖是怎样生产的?(4)
8. 绵糖是怎样生产的?(5)
9. 食糖在运输中应注意哪些问题?(6)
10. 食糖是怎样吸湿溶化的?(6)
11. 为什么红糖最易吸湿?(7)
12. 为什么垛底和靠近仓库
背阴处的糖包容易溶化?(7)
13. 在仓库保管中怎样防止食糖溶化?(8)
14. 怎样使用吸潮剂吸潮?(8)
15. 溶化了的食糖放在太阳下晒
或炕上烤行不行?(9)
16. 溶化的糖怎样处理?(9)
17. 食糖为什么会结块?(10)
18. 怎样防止食糖结块?(10)

- 19. 结块的糖怎样处理?(11)
- 20. 绵糖为什么会减重?(11)
- 21. 食糖在保管中为啥有的
会变色或变味?(12)
- 22. 怎样保管好食糖?(12)
- 23. 方糖有什么特点?(13)
- 24. 方糖在储运和销售中
常发生哪些变化? 怎样防止?(14)
- 25. 冰糖是怎样生产的?(14)
- 26. 糖精有无营养价值?(15)
- 27. 食用糖精时应注意些什么问题?(16)

二、酒 类

- 1. 喝酒有好处吗?(17)
- 2. 饮料酒是怎样分类的?(18)
- 3. 饮用酒精和白酒有区别吗?(18)
- 4. 白酒是用什么原料酿造的?(19)
- 5. 白酒有些什么成分?(19)
- 6. 一般白酒应有什么样的品质?(20)
- 7. 白酒的酒度是怎样测定的?(21)
- 8. 怎样试验白酒是否浑浊?(21)
- 9. 白酒为什么要加浆?(21)
- 10. 白酒加浆对水质有什么要求?(22)
- 11. 白酒为什么会出现浑浊和沉淀现象,
有救治办法吗?(22)
- 12. 常用的白酒包装容器各有
什么优缺点?(23)

13. 水泥池贮酒有什么优点?(24)
14. 零售部门出售白酒为什么
要适时搅拌?(24)
15. 怎样才能降低白酒
在贮运中的损耗?(24)
16. 我国白酒有几种香型?(25)
17. 黄酒有什么特点?(26)
18. 黄酒可分为几大类型?(26)
19. 绍兴酒有些什么品种?(27)
20. 即墨酒有什么特点?(27)
21. 零售黄酒为什么不能搅拌?(28)
22. 啤酒用什么原料酿造的,
有营养价值吗?(28)
23. 啤酒有些什么品种?(29)
24. 啤酒的浓度与酒精含量有关系吗?(29)
25. 怎样进行啤酒的感官鉴定?(30)
26. 为什么刚开瓶的啤酒和开瓶后放了一些
时候的啤酒口味不一样呢?(30)
27. 啤酒为什么会浑浊沉淀?
浑浊沉淀后对人体有害吗?(31)
28. 啤酒应在什么条件下保管?
保管期多长?(31)
29. 啤酒在运输中受冻怎样处理?(32)
30. 果酒有什么特点?(33)
31. 葡萄酒有什么特点?(33)
32. 葡萄酒为啥有那么多不同的品名?(33)
33. 葡萄酒怎样分类?(34)

34. 山葡萄酒有什么特点?(35)
35. 怎样鉴别果酒的优劣?(35)
36. “三梅酒”各有什么特殊风味?(36)
37. 果酒为什么会出现沉淀?(36)
38. 怎样保管果酒?(37)
39. 配制酒有什么特点?(37)
40. 白兰地是什么酒?(38)
41. 金酒是什么酒?(38)
42. 威士忌是什么酒?(39)
43. 俄得克是什么酒?(39)
44. 饮料酒都是贮存越久品质越好吗?(39)
45. 全国名酒有多少种?(40)
46. 全国优质酒有多少种?(43)

三、罐 头

1. 罐头是怎样发明的?(50)
2. “罐头”这个名词是怎么来的?(51)
3. 罐头分为几大类?(52)
4. 马口铁罐和玻璃罐
各有什么优缺点?(53)
5. 罐头铁皮为啥有黄色、白色两种?(53)
6. 罐盖为啥要压几道高低
不平的圆圈?(54)
7. 罐头为啥要有一定的真空度?(54)
8. 罐头的净重是怎样计算的?(55)
9. 有些罐头的净重为啥不装“整数”，
而带“零头”呢?(55)

10. 罐头的内 容物 为 啥 不 装 满 呢?(56)
11. 清 蒸 猪 肉 罐 头 和 原 汁 猪 肉
罐 头 有 何 区 别?(56)
12. 红 烧 猪 肉 罐 头 是 先 红 烧
后 装 罐 的 吗?(57)
13. 清 蒸 猪 肉 罐 头 为 啥 放 一 片 树 叶 子?(57)
14. 午 餐 肉 为 啥 是 玫 瑰 红 色?(57)
15. 肉 类 罐 头 的 内 容 物 有 凝 冻 的,
有 不 凝 冻 的, 是 啥 原 因?(58)
16. 云 腿 罐 头、金 华 火 腿 罐 头 及
火 腿 罐 头 三 者 有 何 不 同?(59)
17. 为 什 么 叫 “油 浸” 鱼 罐 头?(59)
18. 红 烧 鱼 罐 头 与 酥 炸 鱼 罐 头
有 啥 区 别?(60)
19. 茄 汁 鱼 罐 头 有 什 么 特 点?(60)
20. 糖 水 罐 头、糖 浆 罐 头、
果 酱 罐 头 三 者 有 什 么 区 别?(61)
21. 糖 水 葡 萄 罐 头 为 啥 有 晶 体 沉 淀,
能 否 食 用?(61)
22. 糖 水 山 楂 罐 头 的 糖 水 怎 么
那 样 粘 稠, 是 糖 度 较 大 吗?(62)
23. 同 一 工 厂 生 产 的 黄 太 平 罐 头, 为 啥 有 的 裂 果,
有 的 不 裂, 这 是 什 么 原 因?(62)
24. 为 啥 糖 水 香 瓜 罐 头 容 易
出 现 浑 浊、变 质 呢?(63)
25. 什 么 叫 “四 鲜 烤 麸”?(63)
26. 番 茄 沙 司 罐 头 的 “沙 司” 是 什 么 意 思?(63)

27. 美味黄瓜罐头为什么
装入芥末籽呢?(64)
28. 罐头适宜在什么温度和
湿度条件下贮藏?(64)
29. 怎样保管罐头?(65)
30. 罐头贮存几年之后,
营养价值有无严重损失?(65)
31. 罐头为啥能保持原有的色香味呢?(66)
32. 霉烂的罐头能不能食用?(66)
33. 罐内食品变色是什么原因引起的?(67)
34. 为啥罐外铁皮容易生锈?(68)
35. 罐头受冻, 其营养价值是否降低?(69)
36. 冬季购进的罐头为啥容易生锈?(69)
37. 怎样判断严重锈蚀的
罐头是否漏罐?(69)
38. 怎样帮助顾客挑选罐头?(70)
39. 吃剩的水果罐头两三天后就变味,
什么原因?(70)
40. 有的罐头打开后罐内铁皮有黑斑,
能不能食用?(71)
41. 虾肉或火腿罐头里面用纸衬垫,
起什么作用?(71)

四、乳 品

1. 我国从啥时候开始利用乳
及乳的制品?(72)
2. 牛奶是由哪些化学成分组成的?(72)

3. 牛奶的质量标准包括哪些内容?(73)
4. 什么叫初乳、老乳? 初乳、
老乳为啥不能供人饮用?(74)
5. 如何利用初乳和老乳?(75)
6. 奶油为什么是黄色的?(75)
7. 为什么说牛乳(或羊乳、马乳)
是营养丰富的食品?(76)
8. 牛乳的比重(密度)是怎么回事?(77)
9. 夏季鲜牛奶为什么容易变酸,
并发生凝块状态?(77)
10. 如何测定鲜牛奶酸度?(79)
11. 为什么测定牛奶酸度用
“°T”来表示?(79)
12. 苦味、咸味和红色牛奶
是怎样产生的?(79)
13. 表示牛乳酸度除°T以外,
还有哪几种方法?(80)
14. 应该怎样保管鲜牛奶?(80)
15. 牛奶中的微生物是从哪来的?(82)
16. 为什么说不要喝生牛乳?(82)
17. 如何运用巴氏杀菌法消毒牛奶?(83)
18. 市售奶粉有哪些品种?(84)
19. 奶粉应如何包装和贮藏?(84)
20. 速溶奶粉为什么能速溶?
它的工艺过程有什么特点?(85)
21. 速溶奶粉有哪些优缺点?(85)
22. 乳粉加工工艺一般有几种方式?(86)

23. 乳粉品质检验包括哪些项目?(87)
24. 怎样保管乳粉?(87)
25. 市售炼乳分为几类?(87)
26. 炼乳胖罐是怎样发生的?(88)
27. 仓库中, 怎样保管炼乳?(88)
28. 市售奶油有哪些品种?(89)
29. 如何鉴别奶油的质量?(89)
30. 乳酪(奶油)应该
怎样进行包装和运输?(90)
31. 乳酪(奶油)应该怎样保管
才不会变质?(91)
32. 麦乳精也是乳制品吗?
它含有哪些成分?(91)
33. 干酪是怎样生产出来的?
含有哪些成分?(92)
34. 喝酸牛奶有什么益处?(92)

五、茶 叶

1. 茶叶原产于何地?(94)
2. 茶叶含有哪些主要化学成份?(95)
3. 喝茶有什么益处?(96)
4. 茶叶分为几大类?(96)
5. 红茶是怎样制成的?(97)
6. 绿茶是怎样制成的?(98)
7. 乌龙茶是什么茶?(98)
8. 花茶生产始于何年?(99)
9. 花茶的花香是怎么来的?(100)

10. 紧压茶是怎么压制的?(101)
11. 哪种红茶的质量最好?(101)
12. “越红”和“湖红”的品质如何?(102)
13. 红碎茶和红茶末有啥区别?(102)
14. 为啥叫“明前茶”、“雨前茶”?(102)
15. “龙井”茶有什么特点?(103)
16. “旗枪”茶的名字是怎么来的?(103)
17. “碧螺春”茶为啥带有白毛?(103)
18. “瓜片”茶有什么特点?(104)
19. 圆形茶是什么茶?(104)
20. 炒青、烘青和晒青有啥区别?(105)
21. 哪些花茶的销量最大?(105)
22. 素大方和花大方有何不同?(106)
23. 毛峰和茉莉花茶是一样的吗?(107)
24. 茉莉花茶里面的花干越多,
品质越好吗?(107)
25. 在珠兰花茶中怎么看不到
珠兰花呢?(107)
26. 玉兰花茶里的玉兰花瓣
怎么是紫红色的?(107)
27. 有的茉莉花茶为中啥有玉兰花瓣呢?(107)
28. 柚花茶和玳玳花茶
是用什么花窰制的?(108)
29. 三角片和茶末有啥不同?(108)
30. “青砖”和“红砖”有啥区别?(108)
31. 形状象窝窝头的是啥茶?(109)
32. 怎样鉴别茶叶质量?(109)

33. 陈茶为啥茶汤发暗、浑浊?(111)
34. 茶叶为什么容易串味?(112)
35. 零售商店怎样保管茶叶?(112)
36. 茶叶受潮了怎么办?(112)
37. “头遍茶不喝, 二遍茶最好”,
这种说法有道理吗?(113)
38. 用紫红色的泥壶泡茶有啥好处?(113)
39. 用铁壶沏茶为什么茶水发暗?(114)
40. 用什么水泡茶最好?(114)
41. 饮茶对牙齿有益处吗?(114)
42. 晚间喝浓茶为啥影响睡眠?(115)
43. 茶壶、茶碗上的茶锈是怎么来的?
如何洗涤?(115)
44. 怎样识别茶叶的代号?(116)

六、糖果

1. 糖果是怎样取名的?(119)
2. 糖果怎样分类?(120)
3. 糖果的主要原料有哪些?
它们对糖果的质量各有什么作用?(120)
4. 糖果的辅助原料有哪些?
它们对糖果的色香味有什么关系?(121)
5. 硬糖有哪些共同的性质?(123)
6. 水果糖的风味是怎样形成的?(123)
7. 啡咖糖、可可糖、薄荷糖、
留兰香糖各有什么特点?(123)
8. 奶油硬糖有什么特点?(124)

9. 一般硬糖在外形和包装上
有哪些要求?(124)
10. 拌砂糖是怎样拌砂的?(124)
11. 拉白糖、丝光糖、
砍花糖是怎样做成的?(125)
12. 什么叫糖果的发烱和发砂?(126)
13. 在商业经营中,
怎样防止糖果发烱和发砂?(126)
14. 半硬糖有哪些共同特点?(127)
15. 乳脂糖有什么特点?(127)
16. 乳脂糖的外形和包装有哪些要求?(128)
17. 半软糖有哪些共同特点?(128)
18. 蛋白糖有什么特殊风味?(129)
19. 奶糖为什么有韧性?(129)
20. 奶白糖为什么清淡、爽口?(130)
21. 软糖有哪些共同性质?(131)
22. 琼脂软糖、淀粉软糖、果胶软糖、明胶软
糖、树胶软糖各有什么特点?(132)
23. 高粱饴是一种饴糖吗?(132)
24. 夹心糖有什么独特的风味?(133)
25. 酒香糖中的酒是怎样加入的?(134)
26. 抛光糖为什么光亮如珠?(134)
27. 巧克力有哪些独特的性质?(135)
28. 什么叫巧克力“发花”?(136)
29. 口香糖为什么耐咀嚼?(136)
30. 蜂王浆糖、黑加仑子卷糖、
脆松糖各有什么特点?(137)

31. 怎样进行糖果的感官鉴定?(138)
32. 仓库里怎样保管糖果?(139)
33. 零售商店怎样保管糖果?(140)
34. 芝麻片糖容易结成大块
是什么原因?(141)
35. 芝麻糖、花生糖和某些夹心糖, 为什么容易
浸油、变味、生虫? 怎样防止?(141)
36. 为什么冬天进货的杂拌糖开箱后
常常发现发粘现象? 怎样防止?(142)
37. 吃糖果对牙齿有影响吗?(142)

七、糕点面包

1. 我国糕点是怎样分类的?(143)
2. 中式糕点有哪些类别?(143)
3. 京式糕点是怎样分类的?(145)
4. 混糖酥类糕点有什么特点?(146)
5. 酥皮类糕点有什么特点?(147)
6. 浆皮类糕点有什么特点?(148)
7. 混糖皮类糕点有什么特点?(148)
8. 京硬皮类糕点有什么特点?(148)
9. 蛋糕类有什么特点?(149)
10. 油炸类糕点有什么特点?(149)
11. 京八件的名称是怎样来的?(149)
12. 如何区分酥皮八件、
奶皮八件和酒皮八件?(150)
13. 京式糕点中哪些是应节糕点
和应时糕点?(150)