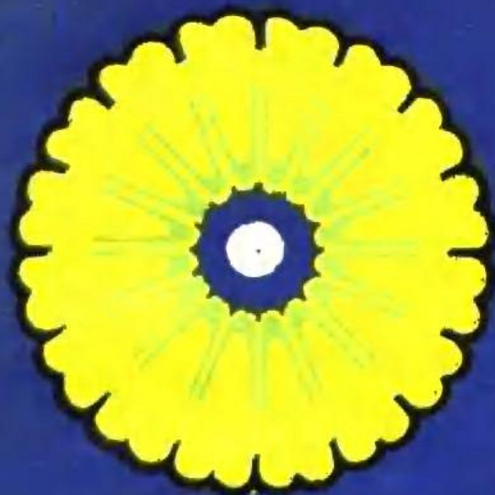




家用商品知识手册

杨九陶 主编

黑龙江科学技术出版社

家用商品知识手册

杨九闻 主编

黑龙江科学技术出版社

一九八六年·哈尔滨

封面设计：秦树生

家用商品知识手册

杨九闻 主编

黑龙江科学技术出版社出版

(哈尔滨市南岗区建设街35号)

依安县印刷厂印刷·黑龙江省新华书店发行

787×1092毫米32开本12.875印张260千字

1986年10月第1版·1986年10月第1次印刷

印数：1—4,500册

书号：15217·214 定价：2.40元

前 言

商品是人类用以交换的劳动产品。是人们赖以生活、生产和学习的物质基础。

我国商品生产有着悠久的历史。当前，商品生产的发展迅猛，商品经济异常活跃，市场上的商品琳琅满目，五彩缤纷。家用商品更是丰富多彩，婀娜多姿，在不断满足人们日益增长的物质生活和精神生活的需要，美化着人们的生活。

为满足广大消费者、商业工作者和个体商品经营者在生活上和贸易上的需要，特编写了《家用商品知识手册》一书。

《家用商品知识手册》是消费者的购物指南，是家庭生活的良师益友，是商业工作者的学习读物。这本手册，对家庭常用的食品、针纺织品、家用电器、日用工业品、日用五金、中西乐器、中西药物和全国各地名特产品等八大类二百多种商品的沿革、成分、原料、生产、质量、使用 and 养护等内容，做了简要、通俗的介绍。

本书由杨九闻主编。参加编写人员有：杨九闻、赵德海、杨国君、杜秀荣、孙仲秋、田军。

由于时间仓促，不妥之处，请读者批评指正。

杨九闻

1985年3月于哈尔滨

目 录

I、食 品

食糖	(1)
糖果	(8)
罐头	(15)
乳与乳制品	(28)
酒类	(47)
茶叶	(71)
卷烟	(81)

II、针纺织品

原料	(91)
棉布	(103)
呢绒	(108)
绸缎	(114)
棉织品	(126)
针织品	(130)

Ⅱ、家用电器

收音机	(139)
录音机	(145)
电视机	(153)
电风扇	(161)
洗衣机	(164)
电冰箱	(171)
吸尘器	(175)
电子表	(178)
电熨斗	(181)
电烤炉	(184)
电饭锅	(186)
电褥子	(188)
电度表	(190)
家用电器安装材料	(193)

Ⅳ、日用工业品

玻璃与玻璃器皿	(199)
保温瓶	(212)
搪瓷器皿	(218)
铝制器皿	(228)
日用化学商品	(236)
塑料制品	(255)

皮革与皮鞋	(270)
-------------	---------

V、日用五金

自行车	(277)
缝纫机	(280)
钳子	(283)
锉刀	(285)
钢锯与木工锯	(286)
木工斧与羊角锤	(289)
木工凿与木工锉	(290)
螺丝刀与活络扳手	(291)
锁	(292)

VI、中西乐器

京胡	(295)
二胡	(296)
板胡	(299)
箏	(301)
琵琶	(304)
扬琴	(307)
箫	(310)
笛子	(313)
唢呐	(317)
木琴	(318)
钢琴	(319)

提琴	(321)
----------	---------

VI. 中 西 药 物

抢救药物	(325)
中枢神经系统药物	(331)
心血管系统药物	(335)
抗菌素类药物	(339)
呼吸系统药物	(343)
消化系统药物	(344)
解热镇痛、抗风湿药物	(347)
肝、胆、肾药物	(349)
维生素类药物	(352)
滋补强壮药物	(355)

VIII、全国各地名特产

北京果脯	(358)
景泰蓝	(359)
王麻子剪刀	(360)
北京烤鸭	(361)
杨柳青年画	(362)
山西汾酒	(363)
老陈醋	(364)
河北金丝小枣	(364)
王口爆竹	(365)
河套蜜瓜	(365)

内蒙古奶酒	(366)
大连贝雕	(367)
锦州小菜	(368)
吉林人参	(368)
貂皮	(369)
鹿茸	(370)
黑龙江大马哈鱼	(370)
熊掌	(371)
飞龙鸟	(372)
河南杜康酒	(372)
钧瓷	(373)
武昌鱼	(374)
湘绣	(375)
浏阳花炮	(376)
广东端砚	(376)
荔枝	(378)
菠萝	(379)
广西罗汉果	(379)
蛤蚧	(380)
城皇庙五香豆	(381)
青岛啤酒	(382)
莱阳梨	(382)
南京板鸭	(383)
宜兴紫砂陶	(383)
黄岩蜜桔	(384)

龙井茶	(385)
金华火腿	(386)
景德镇瓷器	(386)
吉安樟木箱	(387)
安徽宣纸	(388)
福州脱胎漆器	(389)
陕西西凤酒	(390)
中华猕猴桃	(391)
甘肃白兰瓜	(391)
酒泉夜光杯	(392)
滩羊裘皮	(392)
青海冬虫夏草	(393)
新疆哈密瓜	(394)
吐鲁番葡萄	(395)
四川五粮液	(395)
麝香	(396)
云南烤烟	(397)
贵州茅台酒	(397)
西藏青稞酒	(398)
台湾兰花	(398)

I 食 品

食 糖

【沿革】 我国用甘蔗制糖的历史比较悠久，东汉时期就已开始。到唐朝制糖技术有了新的发展，生产出白砂糖和冰糖。在鸦片战争之前，我国不仅是世界主要的产糖国家，而且也是食糖出口的重要国家。鸦片战争后，帝国主义的“洋糖”倾销国内市场，我国制糖业一度受帝国主义控制，处于落后状态。

建国后，我国的制糖工业得到了迅速发展。

【原料】 甘蔗和甜菜是世界各国制糖工业的两大原料。我国长江以南多以甘蔗为制糖原料；而东北、华北、西北多以甜菜为制糖原料。

甘蔗和甜菜的主要成分如下表：

甘蔗和甜菜主要成分

主 要 成 分	甘蔗（%）	甜菜（%）
水	70~77	75.30
蔗 糖	12~17	17—19
还 原 糖	0.4~1.5	0.18
粗 纤 维	9.5~12	5.4
灰 分	0.5~1.0	0.7
色素、蛋白质、胶质、有机酸	0.7~1.0	0.25

【生产】 甘蔗和甜菜在制糖工艺方面虽有区别，但都需经过糖料的预处理、提出糖汁、澄清糖汁、蒸发、煮糖结晶、分蜜、干燥等基本制糖过程。

一、糖料预处理

送到糖厂的甘蔗和甜菜先除去根、梢、叶，再将蔗茎理平，切断、撕裂和压碎备用。

二、提取糖汁

根据所用糖料不同，提取糖汁的方法也不同。用甘蔗制糖主要采用压榨法；用甜菜制糖则采用渗出法。

三、澄清糖汁

澄清的目的是除去糖汁中无糖物质，提高糖汁纯度，防止蔗糖转化，提高质量和出糖率。

澄清的主要方法有石灰法、亚硫酸法、碳酸法。国外精制糖厂则采用离子交换法，生产精制砂糖。

四、蒸发

经处理的糖汁中，仍含有85%左右的水分，不能形成糖的结晶，因此必须将过多的水分蒸发掉。

五、煮糖和结晶

煮糖为了进一步浓缩糖浆，形成过饱和糖膏，使蔗糖能出现晶粒。为加速结晶并使结晶颗粒整齐，可以在饱和糖汁中加入适量糖粉。

六、分蜜和洗糖

目的是将结晶析出的蔗糖品质纯洁。分蜜工作是在离心分蜜机中进行的。经分蜜后，有一部分粘质的糖蜜附着在糖粒表面影响糖的色泽，使糖容易被沾污而不易保管，因此，

还要用清水洗糖。

七、干燥

经洗糖后，糖中含水分虽在10%以上，但超过20%以上的水分，就会妨碍糖的保管，所以，还需干燥。干燥后要经过冷却和筛分使糖粒整齐，最后，清除铁质夹杂物。

【成分】 食糖中含有的成分主要是蔗糖。白砂糖中蔗糖含量在99.45%以上，绵白糖中的蔗糖含量在95.5%以上，赤砂糖中的蔗糖含量一般为92%，此外，还含有少量还原糖、水分和杂质。

蔗糖是双糖的一种，是由一个分子的葡萄糖和一个分子果糖组成的，其甜味仅次于果糖。蔗糖在人体内分解为单糖后，能供给人体大量的热能。

【性质】 纯净的蔗糖是透明的晶体，品质优良的糖必须具有一定形状的结晶颗粒。易溶于水和稀酒精溶液，不溶或难溶于纯酒精、甘油等有机溶剂，在水中的溶解度随温度增加而增加。

蔗糖在光学上具有旋转偏极光面的性质，并且是属于右旋糖。根据这一性质，在测定糖中蔗糖含量时，可用专门的检糖器—旋光镜所旋转的度数来计算。

蔗糖还具有折光性，因此，根据折光率的大小，可以从糖汁中计算糖分的含量。

蔗糖在酶、酸的作用和加热情况下，即分解成葡萄糖和果糖，这种分解称为蔗糖的转化；所以，由蔗糖分解的葡萄糖和果糖又称转化糖。

蔗糖在180~190℃的温度下会自行熔化为不结晶物，

温度再升高时会发生焦化，形成黑色的焦糖。在含有水分的情况下，蔗糖在100℃以上就形成焦糖。少量焦糖的存在就会加深糖的颜色，因此在制糖过程中要防止焦化。

【种类】

一、根据制糖的原料不同，可分为甘蔗糖和甜菜糖。

二、根据制糖用的设备不同，可分为机制糖和土糖。

机制糖多为大、中型糖厂的产品，主要品种有白砂糖、白绵糖和赤砂糖。小型糖厂的产品多为土糖，属于红糖。土糖色泽深，杂质亦多，不易保管。

三、根据糖的晶粒外形和色泽，商业上把食糖分为白砂糖、白绵糖、红糖、冰糖、方糖、赤砂糖和红糖粉，现分述如下：

1. 白砂糖

色泽洁白、发亮，结晶大如砂粒，糖质坚硬，水分、杂质以及还原物质含量较少，含蔗糖在99%以上，是糖类中品质最佳的一种。按其结晶颗粒大小又分为粗砂、中砂和细砂几种白砂糖。

2. 白绵糖

色泽雪白，结晶细腻，在水中溶解速度快。白绵糖的水分和还原物质通常高于白砂糖，故保管比较困难。

3. 红糖

土糖大部分是红糖。色泽有红褐、青褐和赤红等几种，一般色浅者品质较优。红糖味浓甜稍有焦苦味，水分、杂质以及还原物质含量较多，因此品质不纯，易于结块和返潮溶化，不容易保管。

4. 冰糖

冰糖是方柱形块状的结晶，很象冰块，故称冰糖。冰糖有透明、半透明两种，透明者品质纯净。颜色有白、微黄、微红、深红几种，白色品质优良。

5. 方糖

是白砂糖经压制而成一定体积的正方形糖块，颜色洁白，品质纯正，主要用于清凉饮料。

【质量】 食糖的质量以感官和理化指标加以鉴别。

白砂糖按国家标准分为优级、一级和二级三种。

感官质量指标：白砂糖晶粒要求均匀，松散干燥，不含有色糖粒或糖块。晶粒或水溶液的甜味应纯正，不带杂、臭味；溶解于洁净水中，为清晰的水溶液。

优级白砂糖的光泽较一级白砂糖洁白、明亮，二级白砂糖的光泽稍差，干燥程度也不及优级和一级白砂糖。

白砂糖的理化质量指标，如下表。

白砂糖质量指标

项 目	等 级		
	优 级	一 级	二 级
蔗糖不少于(%)	99.75	99.65	99.45
还原糖不多于(%)	0.08	0.15	0.17
灰分不多于(%)	0.08	0.10	0.15
水分不多于(%)	0.05	0.07	0.12
水不溶物(毫克/公斤)不超过	40	60	90

绵白糖按国家标准规定分为精制、优级和一级三种。其感官指标如下：

糖的结晶粒细小、均匀，颜色洁白，质地绵软；溶解于洁净水中呈清晰透明的水溶液；糖的晶粒或水溶液味甜，不带任何杂、臭味。

糖中含黑点数每0.25平方米表面不得多于4个。

白绵糖的理化质量指标如下表：

白绵糖的理化质量指标

名 称		精 制	优 级	一 级
总糖分	不少于(%)	98.37	97.95	97.90
	其中 还原糖(%)	2.0±0.5	2.0±0.5	2.0±0.5
水 分	不多于(%)	1.6	2.0	2.0
灰 分	不多于(%)	0.03	0.05	0.10
色值(指数)不超过		48	80	160
颗 粒 mm不大于		0.3	0.35	0.40
不溶于水杂质	毫克/公斤			
	不超过	15	30	60
混浊度*	不高于	4	7	12

*混浊度的表示是以精制硅藻土制成系列混浊度标准溶液，装入纳氏比色管内，与50%糖溶液进行比较，与系列混浊度标准溶液相同者即为其混浊度。

赤砂糖 按轻工业部的部标准赤砂糖感官质量是：颜色为赤褐色或黄褐色，甜而略带蜜味。

理化质量指标

总糖分（蔗糖+还原糖）不低于89%

水分不超过 3.5%

不溶于水的杂质每公斤不超过 250 毫克。

感官指标，

一级 颜色有金黄、蛋黄、淡黄、枣红等，色泽应鲜明一致，形状呈粉状，不结团块、干爽松软，火路、落灰适当，香甜不带杂味。

二级 颜色有老红、淡红、淡赤红等，色泽鲜明，形态呈粉末状，干爽松散，火路、落灰足，清甜无杂味。

三级 颜色有赤红、赤褐、黄泥红等，形态呈粉末状，基本干爽，允许有少量团粒，火路、落灰基本足，甜而允许微带有杂味。红糖粉的理化质量指标，如下表：

红糖粉的理化指标

等 级	总糖分(%)	水 分	不溶于水的杂质不超过(毫克/公斤)
一 级	90以上	4.5以下	400
二 级	88以上	5.0以下	500
三 级	86以上	5.5以下	1000

注：不合以上标准为等外糖

【包装】 我国包装食糖的材料有麻袋、布袋、蒲包。

麻袋多用于白砂糖，比较坚固耐用，每袋装糖净重100公斤，适宜长途运输。

布袋具有一定的坚固性，比较洁净，适宜包装直接食用的食糖，每袋净重50公斤，搬运装卸较为方便。

赤砂糖、土红糖多用蒲包。它的坚固性、防潮性和卫生性均较差。近年来用聚丙烯塑料编织的塑料袋包装，这种塑料袋的坚固性、防潮性和卫生性均较好，但由于它的表面比较光滑，堆码的层数稍高即易倒塌。

• 7 •