

商业职工补课试用教材

商品学常识



中国商业出版社

F76

15

商业职工补课试用教材

商 品 学 常 识



中國商業出版社

B 055412

商业职工补课试用教材

商品学常识

中国商业出版社出版发行

北京二二〇七工厂印刷

787×1092毫米 32开 3.5印张 76 千字

1983年5月第1版 1983年7月北京第1次印刷

印数：1—500,000册

书号：4237·094 定价：0.40元

编 审 说 明

这是商业部教育司为商业职工组织编写的初级读本之一。经我们审定,主要作为业务技术补课试用教材,也可供职工自学参考。

本书由福建省供销学校负责主编,该校的林永松同志执笔,由教育司委托中国人民大学贸易经济系商品学教研室的同志进行了初步修改。

中华人民共和国商业部
教材编审委员会
一九八三年三月

目 录

第一章	概述	(1)
一、	商品学产生和发展的简况.....	(1)
二、	商品学研究的主要内容是什么.....	(2)
三、	为什么要学习商品学常识.....	(3)
四、	怎样才能学好商品学常识.....	(5)
第二章	商品质量	(7)
第一节	商品质量的含义.....	(7)
第二节	商品质量的基本要求.....	(9)
第三节	影响商品质量的因素.....	(16)
第三章	商品的一般性质	(18)
第一节	商品的化学性质.....	(18)
第二节	商品的物理性质.....	(22)
第三节	商品的机械性质.....	(30)
第四章	商品标准	(36)
第一节	商品的标准.....	(36)
第二节	商品标准的制订.....	(38)
第三节	标准与商品质量.....	(42)
第五章	商品鉴定	(44)
第一节	商品鉴定的意义.....	(44)
第二节	商品鉴定的方法.....	(46)
第三节	全面检验和抽样检验.....	(50)
第四节	商品品级.....	(53)
第六章	商品分类	(55)

第一节	商品分类的必要性·····	(55)
第二节	商品分类的标志·····	(58)
第三节	商品目录与商品分类的关系·····	(61)
第七章	商品包装 ·····	(67)
第一节	商品包装的意义·····	(67)
第二节	商品的运输包装·····	(68)
第三节	商品的销售包装·····	(83)
第八章	商品养护 ·····	(88)
第一节	商品养护的重要性·····	(88)
第二节	影响商品质量变化的因素·····	(89)
第三节	商品储存期间的质量变化·····	(94)
第四节	做好储存期的商品养护·····	(100)

第一章 概 述

商品学常识是商品学这门学科中最基础的理论部分。

在我国社会主义现代化建设事业中，商品经济正在蓬勃发展，商品质量问题已越来越被人们所重视。因此，广大商业职工通过商品学常识的学习，用商品学的基础理论指导商业的业务活动，具有重要的意义。

一、商品学产生和发展的简况

商品学做为—门独立的学科来研究，在科学发展史中是比较短的。—门科学的产生与社会生产力的发展水平和文化科学水平密切相关。远在上古的时候，生产力的发展水平很低，人们自耕而食，自织而衣，以简单的产物交换从事商业活动，用以满足生活的需要。那时的商品很不丰富，交换的范围十分有限，加上文化科学水平低，自然谈不到有什么商品学。

随着人类社会不断地前进，生产力的逐步发展和科学文化水平的逐步提高，商品经济和商业贸易也跟着繁荣起来。特别到了资本主义时期，商品经济的发展更加迅速，商品在国际间交换的规模越来越大，商品竞争日益激烈。这时，商品已成为人们在自己的生产、生活中朝夕相处，形影不离，必不可少的东西了。与此同时，人们也在长期的商业实践活动中，逐渐获得了丰富的商品知识。化学、物理、微生物学等

学科的发展为商品学的产生打下了坚实的理论基础。正是在实践的基础上，经过理论工作者的总结、提高，才渐渐形成了具有独立科学体系的商品学。所以，商品学是商业实践的产物。

我国最早属于商品学性质的专著有陆羽写的《茶经》一书。而后清朝商人吴中孚写的《商贾便览》、王秉元编写的《万宝全书》及近代潘吟阁写的《分析商品学》、盛在珣写的《商品学》和刘冠英著的《现代商品学》等陆续问世。发展到今天，先后出现了普通商品学和各种专业商品学，如百货商品学、纺织商品学、食品商品学、五金交电商品学、文化用品商品学等。此外，还有各种商品手册。这些都在商业工作中得到了广泛的应用。

近几十年来，由于世界经济的发展突飞猛进，国外商品学更有着较快的发展，出现了面向商人的销售商品学，面向消费者的消费商品学以及技术商品学等。商品学的教育受到了各国的普遍重视。随着教学、科研的不断交流，许多国家成立了商品学会，大大促进了国际商品学领域的科学研究与合作，从而加速了商品学向更新更广的商品学进军的步伐。展望未来，商品学有着广阔的发展前途。

二、商品学研究的主要内容是什么

商品学是否就是研究商品的一门科学呢？这样回答并不准确。我们知道，凡是商品都具有价值和使用价值。商品的价值是政治经济学的研究对象，而商品的使用价值则是商品学要研究的课题。所以，商品学是研究商品使用价值的科学。

商品的使用价值，通常是指商品能满足人们某种需要的有用性。例如：粮食、果菜是人们的主食、副食，可以供给人体需要的营养；衣服、鞋帽是人们穿戴的必需用品，可以使身体得到保护或保暖；收音机、电视机是人们的较高级享受用品，可以供给人们家庭学习或生活娱乐；等等。这些不同商品的用途，统称商品的有用性，或叫商品的使用价值。但是，商品的使用价值是由商品体本身的外形、结构、成分和物理机械性质、化学性质、生物学性质及其他性质等各种自然属性所形成的。商品学研究商品的使用价值，必须研究商品的各種自然属性。只有把这些相关的属性综合起来研究，才能够全面地反映商品的质量。这正是商品学要研究的中心内容。就是说，在商品学中，要全面地阐明商品的有用性及其质量的基本要求，分析影响商品质量的各种因素，指出保护商品质量的措施和提高商品质量的途径等。

围绕商品质量这个中心，商品学还要研究拟定商品质量指标和检验的方法，以便能够正确而全面地鉴定商品质量；确定商品最适宜的包装、储存和运输的条件与方法，以利保护商品的质量，降低商品的损耗；探索商品合理利用和综合利用、科学分类的方法以及商品的标准化等问题。

总之，随着商品经济的繁荣，交换市场的扩大，新的科学技术成果的广泛应用，商品学所研究的内容与范围也必然有新的变化、新的发展。

三、为什么要学习商品学常识

商品学的出现有力地推动了商品经济的进一步发展，成为指导人们进行合理的消费和科学的生活所不可缺少的知识

营养。而商品学是在商业活动的实践中产生的，同样也为商业实践服务。它能够指导商业合理地进行工作，促进科学经商和文明经商。实践证明，经济越发展，商品越丰富，人们的物质文化生活水平越高，商业工作就越是离不开商品学这门科学。我们许多商业经营单位举办商品学业余讲座，各地基层商店普遍开展“商品知识小专家”活动，这都是为了使商品学在商业工作中广泛应用所采取的有效措施。特别在我国现在商品经济大发展，多家经商的情况下，广大商业职工学好商品学显得更加必要。因为商品学的知识已经渗透到商业工作的每一个环节之中，每个商业工作者只有都掌握了这门科学知识，才能很好地提高经商的本领。

首先，应用商品学有利于把好商品质量关。

商品在运出生产单位之前，虽然要经过产方的检验，但由于工商、农商双方所处的地位不同，仍需商业部门对商品质量进行严格的检验。而要想达到把住商品质量关的目的，没有相当的商品检验知识是不行的。如果头脑里具备商品检验的知识，按双方签订的合同，对商品的设计、生产工艺、花色、品种、规格、物理化学性质等质量指标进行科学地检测，正确地评定商品的等级和价格，就可以做到既合理地解决工商之间、农商之间的矛盾，又能够杜绝以次顶好、掺杂使假的商品进入流通领域，促进商品质量大大提高，对国家、对消费者都有利。

其次，应用商品学能够科学地指导消费。

维护消费者的利益，是社会主义制度的优越性之一。随着人民生活水平的逐步提高，对商品的质量要求也愈来愈高。人们要科学地生活，迫切要求对商品的性质、特点、使

用方法、保藏知识等给予科学地说明和解释。这需要广大商业工作者运用商品学的知识向消费者进行科学的指导，正确地回答消费者提出的问题，从而使商品学成为人们更科学地生活的良师益友。

第三，应用商品学更好地改善企业经营管理。

企业管理涉及到许多方面的知识，同时也要运用商品学的知识。由于不懂得或缺乏商品学的知识，商品在贮存保管过程中霉烂变质，造成国家财产损失、企业经营亏损、消费者利益受到损害的事例是常有发生的。如果加强商品学基础知识的训练，商品损失的事故就会大大减少。随着社会主义现代化建设事业的发展和实行科学技术管理的不断加强，用商品学管理商业企业已经提到日程上。商品学在购、销、调、存的各个业务环节中进行广泛地应用，可以使商业职工从自然科学的角度去认识商品，帮助扩大视野，开阔思路，科学地研究分析解决商品经营中的实际问题，提高企业的经营管理水平。

因此，要使商业的经营和服务工作做得更加科学化、更加合理化，商品学则是商业工作者的一门必修课。而《商品学常识》这本初级读本，就能在广大商业职工中起到普及商品学的基础理论知识的作用。

四、怎样才能学好商品学常识

商品学常识虽然是属于商品学这门学科最基本、最普通的基础知识，但涉及的知识面比较广，特别与一些自然科学、技术科学有密切的联系。例如：研究商品的原材料和自然属性以及商品在各种条件下发生变化的情况，起码需要有一般的物理、化学、生物化学知识作基础，不然对有关物理

性能、分子结构、质量变化等方面的内容就不容易学懂弄通。食品和许多日用工业品都是以农产品、畜产品为原料的，研究由这部分原料构成商品的质量，就需要有农艺、栽培和动物饲养学方面的一些知识。研究生产过程中商品使用价值的形成和造成商品等级差别的原因，又与相关的生产、工艺方面的技术学有直接联系，需要运用这些学科的知识提供依据。在研究商品的包装、保管和鉴定时，需要利用微生物学的知识；而研究食品的食用价值时，则需利用营养生理和营养卫生学的知识。此外，商品学常识的内容同经济地理、商业经济、市场学、企业管理等一些社会科学也都有一定的联系。

所以，要学好商品学常识，应当同时掌握上面讲的这些学科的基本知识。但对于现有知识面较窄的同志，就需要加强初中普通文化课的补习，并自学一些经济方面的基本知识，以便为学好商品学常识创造有利条件，打好基础。同时要善于结合商业工作实际进行学习。这样才能不断受到启发和提高对学习商品学常识的重要性与必要性的认识，从而增强学好这门学科的自觉性。只要有了强烈的求知欲望，好的学习方法，就可以摸索出来，也就能够战胜学习中的困难，从而获得更多的知识。

第二章 商品质量

商品质量是商品学的中心内容，本书在其他章节中也是围绕这个中心而提出来的。本章着重讲述什么是商品质量和商品质量的基本要求。

第一节 商品质量的含义

一、什么是商品质量

商品都具有各自的自然属性，如外形、成分、结构、化学性质、物理机械性质和生物学性质等等。这些自然属性有的是天然存在的，有的则是通过生产和加工形成的。自然属性的形成必须适合其用途、使用条件和使用方法（或食用目的）的要求。

因此，商品质量是指构成商品使用价值的各种自然属性的总和。

人们通常对商品评价，也是从商品的自然属性去分析该商品是否符合其用途和使用方法。所以商品质量通常包括两个方面：外观质量和内在质量。商品质量就是根据这两个方面的内容来评定的。

外观质量主要指外形，如商品的式样、造型、结构、色泽、气味、食味、声响、规格（尺寸、大小、轻重）等；内在质量是指商品的特性，如物理性质、化学性质、机械性

质以及生物学性质等。

为了具体地说明某一商品质量的优劣时，还应在商品质量基本要求的某一方面确定若干的具体项目，这些项目一般称为商品的质量指标。这些具体的质量指标不同商品都有其不同的具体要求和规定，按符合要求的程度以评定商品质量。例如，肥皂的质量指标可分为感官指标和理化指标两大类。感官指标包括外观、形状、色泽、气味四项；理化指标包括总脂肪物含量、未皂化物含量、泡沫、硬度、溶解度、游离碱等。

二、商品内在质量和外观质量的关系

商品内在质量往往可以通过外观质量表现出来，如某些商品的颜色、光泽、透明度、表面结构、斑纹、疵点等，都会影响商品本身的内在质量。例如，柑、桔、苹果等水果类食品，从其外观就能判断其品种和它们风味的好坏。

有的商品的外观质量，虽然不一定完全与商品的内在质量有直接的关系，但也应该看到，往往由于商品外观质量的改变，而使商品质量在总体上也会相应地发生变化。例如一个热水瓶，其内在质量的好坏与其外观质量应该说是没有直接的关系，但这种商品如果外观造型讲究、装璜美观大方，就会引起消费者的欢迎。很显然，如果商品内在质量都符合要求，而由于外观质量低劣，是很难引起消费者欢迎的。

但人们对某些商品（尤其日用工业品）的选择，在某种程度上对外观质量的要求超过了对内在质量的要求，特别是对衣服的式样，家用电器的造型、家具的型式等都提出了很高的要求。

总之，商品质量应该是内在质量和外观质量都需重

视。由于外观质量比内在质量更便于判别，因此消费者一般都是根据商品的外观质量来挑选商品的。各种商品都包含着这两方面的质量内容，但不同商品由于其用途、使用方法、使用条件(食用目的)的不相同，对其质量的基本要求也应有所区别。

第二节 商品质量的基本要求

商业部门经营最多的商品无非是吃、穿、用以及为提供工业用的原料之类的商品，这些商品其用途和使用方法(或食用目的)是多种多样的。因而，对商品质量要求也有很大区别，现分述如下：

一、对食品商品质量的基本要求

对食品质量的基本要求，主要是：营养价值、食品的颜色、香、味、形以及食品卫生等。

(一) 食品营养价值

食品的营养价值是决定食品质量的基本因素，主要指食品的营养成分和可消化率。

食品主要成分有碳水化合物、蛋白质、脂肪、矿物质、维生素和水。这些成分是人体所必需的，这是食品的内在质量。食品的内在质量与食品中所含营养成分有密切的关系。不同的食品，营养成分不同，对人体的作用功能也不完全相同。

食品的可消化率是指食品在食用后，人体所能消化吸收的程度(或百分率)。这是食品营养价值中又一个重要指标。食品的营养成分，并不能全部被人体所吸收，不同的食

品，吸收程度是不同的。一般说，植物性食品，因其营养成分都存在细胞内，植物细胞的细胞壁是由纤维素组成的，它对营养成分的消化率是有影响的，所以一般植物性食品营养成分的消化率都要比动物性食品低些。植物性食品经过加工除去一部分纤维素后，可以提高它们的消化率，如米、面等。如果将多种多样的食品混合食用能有互补的作用，可以提高食品的营养价值。尤其将动物性食品与植物性食品混合食用，更为显著。

食品的营养功能，大致可归纳为三方面：（1）供给热量，为人体活动和从事劳动的需要；（2）促进发育、修补组织；（3）保护器官机能，调节身体新陈代谢。

人们吃的主食，包括各种米、面之类，是供给人体的热量的主要来源；副食，包括各种蔬菜、水果、鱼肉、禽蛋乳等及其加工制品，是起着促进人体发育，调节新陈代谢的重要作用。所以，人体需要从多种的食品中获得各种营养成分，以保证身体健康的需要。因此，食品商品的营养价值是评价食品商品质量最基本条件之一。

（二）食品的色、香、味和外形

食品的色、香、味和外形虽然是食品的外观质量，但他们对食品的质量起着重要的作用，很难想像一种高质量的食品不具备较好的色、香、味和外形的。

食品的外观质量，不仅可以鉴别食品的新鲜度、成熟度、加工精度、品种特征以及食品有无变质、霉烂、腐败等，而且食品的色、香、味和外形还具有增进人们食欲，帮助消化，有助于提高食品的可消化率的作用。

凡是颜色好、气味香、滋味可口的食品，只要见到或是

闻到、甚至想到它就会使人产生旺盛的食欲，引起人体消化器官分泌较多的消化液，从而提高对各种营养成分的消化和吸收。因此，食品的色、香、味、形，不仅是人们心理的需要，也是人们生理上的要求。对于烟、酒、茶等食品的质量要求，色、香、味和外形，就显得更为突出。

（三）食品的卫生

食品的卫生，这是对食品是否符合卫生要求的重要条件。不符合卫生要求的食品会影响人民身体健康，甚至危及生命安全，有的甚至影响子孙后代的健康。

因此，不卫生的食品，是不合乎质量要求的。社会主义商业对此必须严格控制，禁止出售不符合卫生要求的食品。

有害食品基本上有两类：

一类是食品本身存在的有毒成分和有寄生虫（如豆猪肉等）；另一类是食品在生产过程或在经营环节中，由于污染而造成食品霉烂、腐败、变质等。对这些都要实行卫生检验，分析其原因后，禁止在市场上出售。同时，要进一步改善商品经营管理条件，讲究卫生确保食品商品的卫生质量。

二、对日用工业品、纺织品质量基本要求

对日用工业品、纺织品的质量要求，概括起来有：适用性、耐用性、卫生性和外形美观。

（一）适用性

适用性是指适合人们某种主要用途所必需具备的最起码的性能。例如，热水瓶必需具有保温性能的；喝水的玻璃杯必需具有耐热性能；夏天穿的衣服要求散热、吸湿性能较好；冬天穿的衣服要求保温性能较强。鞋子要适应于不同人的脚型；