

食品工业企业经营管理

——全国高等农林专科统编教材

● 蔡根女 主编

● 食品专业用

● 四川科学技术出版社



07.826

主 编 蔡根女(华中农业大学)
副主编 陈文魁(山东农业大学)
曹明宏(华中农业大学)
编 委 孙养学(西北农业大学)
王占彬(洛阳农业高等专科学校)
崔 勇(河北农业技术师范学院)

审 稿 徐立幼(浙江农业大学)

出版说明

高等农林专科教育是高等农林教育体系中一个相对独立、不可缺少的层次。

我国高等农林专科教育,自进入 80 年代以来,有了长足发展,在校人数迅速增加。为适应发展的需要,改变教学多年来一直借用本科教材的局面,建设具有农林专科教育特色的教材体系,经国家教委批准,于 1986 年 7 月成立全国高等农林专科基础课程教材委员会,并在全国高等农林专科教育研究协作组制定的农林专科培养基本要求和部分专业教学计划以及课程教学基本要求的基础上,首批组织统编了 49 门教材。

本批教材力求体现农林专科培养基本要求,突出应用性,加强实践性,强调针对性,注重灵活性;遵循教学规律,具有科学性、系统性,由浅入深,循序渐进,理论联系实际;既具有广泛的适应性,又具有先进性和时代特征。

这批教材在适用农林专科教育的修业年限上,兼顾了二、三年制的需要,同时可供电大、函授等专科教育和中等专业学校教师,以及有关科技人员参考。

这批教材的编审出版是在国家教委高教司直接领导下进行的,并得到农业出版社、高等教育出版社、中国林业出版社、四川科学技术出版社、广西科学技术出版社的通力合作与大力支持,在此深致谢意。

本教材的编审出版,不仅是为了解决部分课程教学所用教材的有关问题,而更重要的是在新的历史条件下,为建设具有高等农林专科教育特色的教材体系探索路子,试图提供一些有益的尝试,故缺点错误在所难免,恳望各校在使用过程中提出宝贵意见,以便再版时作进一步修改。

全国高等农林专科基础课程教材委员会

1990 年

前 言

自产业革命以来,食品工业逐步发展成为一个独立的工业体系,在发达国家早已成为国民经济的一个重要组成部分。我国食品工业的发展异常迅速,当前食品工业的产值在全国工业总产值中所占比重,仅次于机械工业和纺织工业而居于第三位。近几年来,国内一些高、中等院校先后建立了食品科学系或专业,经济研究部门对食品工业经济的研究也不断深入,诸多方面急需教材及技术书籍。由国家教委组织编写的这本《食品工业企业经营管理》统编教材,正是急教学、生产、科研之所急,在几所高等院校共同协作下完成的。

本教材在编写中吸收了食品工业经济最新研究成果,系统论述了食品工业的经济地位,食品工业资源及利用,食品消费及模式选择;结合我国市场经济及有关政策,针对我国食品工业企业的特点,介绍了食品工业企业管理原理、经营项目决策、食品市场预测与销售管理、投资项目可行性论证、食品企业科技进步与新产品开发、生产决策与管理、食品卫生与质量控制、食品工业企业物资与设备管理、财务管理等内容。

本教材由主编蔡根女和副主编陈文魁依次分章审稿并修改,最后由蔡根女总纂定稿。

本教材聘请浙江农业大学徐立幼教授为主审,华中农业大学杨名远教授为副审,他们作了精心指导和修正,在此一并致谢。为了博采众长,本书编写过程中参阅了大量文献资料,恕不一列出,谨此向有关作者、编者致谢。

本教材编写分工如下:蔡根女(华中农业大学)导言、第一章(第一节)、第七、十、十一章;陈文魁(山东农业大学)第三、四、五、六、十二章;崔勇(河北农业技术师范学院)第一章;王占彬(洛阳农业高等专科学校)第二章;曹明宏(华中农业大学)第八、九、十三章;孙养学(西北农业大学)、第十四章。

编 者

1994年9月

目 录

导 言	1
第一节 食品 and 食品工业的特征	1
一、食品的功能	1
二、食品工业的特征	2
第二节 食品工业部门分类及其加工内容	3
一、按食品加工对象分类	3
二、按产品用途分类	4
三、按加工深度分类	4
第三节 食品工业在国民经济中的地位	5
一、食品消费的社会化	5
二、食品工业在国民经济中的地位	6
第四节 食品工业企业经营管理研究对象	8
第一章 食品工业企业概述	10
第一节 食品工业企业的概念	10
一、企业与食品工业企业	10
二、食品工业现代企业制度	11
第二节 食品工业企业经营形式	12
一、承包经营	12
二、租赁经营	12
三、股份合作经营	13
四、联合经营	13
第三节 食品工业企业厂址选择	14
一、食品工厂厂址选择应考虑的因素	14
二、食品工厂厂址选择方法	15
第二章 食品工业企业管理原理	18
第一节 食品工业企业管理的性质和职能	18
一、企业管理的概念	18
二、企业管理的性质	19
三、企业管理的职能	19

第二节 食品工业企业管理原理和方法	20
一、企业管理的基本原理	20
二、企业管理的一般方法	26
第三章 经济信息与食品市场预测	29
第一节 信息与经济信息	29
一、信息的概念与特征	29
二、经济信息在管理中的作用	30
三、经济信息的收集、处理和使用	30
第二节 食品市场预测	32
一、食品市场预测概述	32
二、食品市场预测的程序	33
三、食品市场预测的方法	33
第四章 食品工业企业经营策划	39
第一节 食品工业企业经营决策	39
一、经营决策的概念	39
二、经营决策的原则与程序	39
三、经营决策的方法	40
第二节 食品工业企业经营计划	44
一、经营计划的作用	44
二、经营计划的内容	45
三、经营计划的编制	45
四、经营计划的执行与控制	47
五、企业经济合同	47
第五章 食品工业企业投资项目可行性论证与评估	50
第一节 食品工业企业投资项目可行性论证	50
一、投资项目可行性论证的概念	50
二、投资项目可行性论证的程序与内容	50
三、投资项目经济效益分析方法	51
四、食品企业投资项目可行性论证报告编写	56
第二节 食品工业企业投资项目评估	57
一、项目评估的概念	57
二、项目评估的内容	57
三、项目评估程序	58
四、项目总评估	59
五、项目评估报告的编写及其内容	59
第六章 食品工业企业科技进步与新产品开发	60
第一节 食品工业企业科技进步的意义	60
一、食品工业企业科技进步的概念	60

二、食品工业企业科技进步应遵循的原则	60
三、食品工业企业科技进步的意义	61
第二节 食品工业企业新技术开发	61
一、新技术开发的概念	61
二、食品工业企业新技术开发方向选择	62
三、食品工业企业新技术开发的措施	62
四、食品工业企业新技术开发的方式	63
第三节 食品工业企业新产品开发	63
一、食品企业新产品开发的概念	63
二、食品企业新产品开发的步骤	64
三、食品企业新产品前期开发论证工作	64
四、食品企业新产品的设计与试生产	65
五、新产品小批量生产与试销售	66
第七章 食品工业资源利用	67
第一节 食品工业资源特征及效用	67
一、食品工业资源的特征	67
二、食品工业资源的效用	68
第二节 食品工业资源利用存在的问题	68
一、食品工业资源加工范围小	68
二、食品工业资源加工程度浅	69
三、食品工业结构不合理	69
四、资源利用经济效益差	71
第三节 食品工业资源开发利用途径	71
一、减少资源的损失浪费	71
二、提高加工收得率	72
三、开发资源的综合利用	72
四、开发食品新资源	73
第八章 食品工业企业劳动管理	74
第一节 食品工业企业劳动管理的意义和任务	74
一、食品工业企业劳动管理的意义	74
二、食品工业企业劳动管理的任务和内容	74
第二节 食品工业企业劳动组织与劳动竞赛	75
一、劳动组织	75
二、劳动竞赛	76
第三节 劳动定额与定员	76
一、劳动定额及其制定方法	76
二、企业定员	79
第四节 食品工业企业劳动报酬	80

一、工资	80
二、奖金	81
三、津贴	82
第九章 食品工业企业物资与设备管理	83
第一节 食品工业企业物资管理	83
一、物资管理及其任务	83
二、物资定额管理	83
三、物资供应与管理	86
第二节 食品工业企业设备管理	88
一、设备管理及其任务	89
二、设备的选择和评价	89
三、设备的使用、维护及修理	91
四、设备的改造和更新	92
第十章 食品工业企业的生产管理	94
第一节 生产管理的地位和任务	94
一、生产管理的地位	94
二、生产管理的任务及内容	95
第二节 生产过程组织	96
一、生产过程及其组成	96
二、生产过程组织形式	97
第三节 食品工业企业生产计划	99
一、生产能力	99
二、年度生产计划	100
三、作业计划	100
第四节 生产作业控制与网络技术	102
一、生产作业控制的内容	102
二、网络计划技术	102
第十一章 食品工业企业质量管理	106
第一节 食品产品质量和全面质量管理	106
一、食品产品质量	106
二、全面质量管理	106
第二节 食品工业企业的卫生管理	107
一、食品工业企业建筑设计的卫生要求	107
二、食品加工、储运和销售过程的卫生要求	108
第三节 食品工业企业的污染控制	109
一、食品污染的经济特征	109
二、食品污染的控制措施	109
三、污染控制评价	110

第四节 食品产品质量保证体系	110
一、质量保证体系的构成	110
二、质量保证体系的建立	111
第五节 食品产品的质量控制和分析	112
一、分类法	113
二、排列图法	113
三、因果分析图法	113
四、相关图法	114
五、直方图法	115
六、控制图法	115
第十二章 食品工业企业销售管理	116
第一节 食品工业企业销售管理的意义和任务	116
一、销售管理的意义	116
二、销售管理的任务	116
第二节 食品工业企业产品市场调查	117
一、产品市场调查的内容	117
二、市场调查的程序与方法	118
第三节 食品工业企业产品销售计划	118
一、食品销售计划的编制步骤	119
二、食品销售计划的编制内容	119
第四节 食品工业企业产品定价策略	120
一、食品价格与供求的关系	120
二、食品产品定价策略	121
三、食品企业产品定价方法	123
第五节 食品工业企业销售策略	123
一、产品销售策略	123
二、产品销售方式	124
第十三章 食品工业企业财务管理	126
第一节 食品工业企业财务管理概述	126
一、企业财务活动与财务关系	126
二、企业财务管理的任务	126
第二节 食品工业企业筹资管理	127
一、企业筹资的原则	127
二、企业筹资的方式	127
三、企业资本金	128
四、企业负债	129
第三节 食品工业企业资产管理	129
一、固定资产管理	129

二、流动资产的管理	131
三、无形资产管理	133
第十四章 食品工业企业成本和利润管理	135
第一节 食品工业企业成本管理概述	135
一、成本的概念与分类	135
二、成本管理的内容	136
第二节 食品工业企业成本计划	136
一、成本预测	136
二、成本计划	138
第三节 食品工业企业成本分析	139
一、成本控制	139
二、成本分析	140
第四节 食品工业企业利润管理	143
一、利润管理的作用	143
二、企业利润的核算	143
三、企业利润的分配	145
四、提高企业利润的途径	145
主要参考文献	146

导 言

第一节 食品 and 食品工业的特征

一、食品的功能

人们要进行生产活动,或从事其他活动,总要首先获得必需的生活资料。“食物的生产是直接生产者的生存和一切生产者的首要条件。”^① 食物作为人类赖以生存的最基本的条件,它具有以下功能:

1. 食品是人体发育成长和保证健康不可缺少的生活资料。食品质量一般具有三个方面的基本要求:具有营养价值;具有较好的色、香、味和外观形状;必须符合卫生质量标准。

2. 食品的营养价值是提供人体维持生命活动和劳动能源的重要因素。因此,食品的营养价值除了取决于其所含的营养成分的数量和种类外,营养成分的消化率和吸收程度也对食品的营养价值有直接影响。食品中主要的营养成分有:碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质等。它们对人体所起的营养功能可归纳为三个:供给热量,保持体温;促进发育,修补组织;保护器官功能,调节新陈代谢。

3. 食品的种类不同,所含营养成分不同,其营养功能也不相同。食品中的主食(各种米、面等)是人体热量的主要来源;大部分的副食品(菜、果、肉、蛋、鱼、乳及其加工制品等)则对人体发育、调节代谢起主要作用。

4. 食品的色、香、味和外观形状,不仅可以鉴别食品的新鲜度、成熟度、加工精度、品种特点等,而且还会影响人体对食品中营养成分的消化和吸收。例如,某食品若具有悦目的颜色、诱人的香气和可口的滋味,那么人只要见到和闻到这种食品,就会产生条件反射,引起食欲,使人体消化器官分泌较多的消化液,帮助消化和吸收食品中的营养成分。所以,食品的色、香、味和外观形状对提高食品营养成分的消化和吸收能力具有重要作用。

5. 食品卫生关系到人民的健康和生命安全,甚至还会影响到子孙后代。因此,评价食品质量时,不能忽视食品的卫生质量。使用食品时,要防止食品中本身就存在的各种有害成分和寄

^① 《马克思恩格斯全集》第25卷、第715页,人民出版社,1974年。

生虫;在食品的生产、包装、贮运、销售等环节中,要防止食品受到污染。

二、食品工业的特征

食品向人类提供的碳水化合物、脂肪、蛋白质、维生素等营养物质,直到现在还不能从无机物中合成,只能来自于农业、畜牧业和水产业生产的有生机之动植物体产品。由于这些产品只有极少数如水果等可供直接食用外,绝大部分在食用前需要经过处理,这样就产生了加工过程。因此,食品工业是以向人们提供食品为主要目的,以农、副、水产品为原料的直接加工和再加工的工业。

食品工业属于再生性资源的加工。它不同于一般的农业生产,可以通过一系列生物化学作用,使不适宜于人类食用的物质转化为人类可以食用的营养物品;也不同于钢铁、机械、石油化工等工业的生产,依赖消耗不可更新资源来生产物质产品。而是兼有农业生产和工业生产某些特点的特殊类型的工业部门。有些食品工业是农业生产过程的继续,如粮油食品工业,可以使不能直接为人们食用的原粮和棉籽、菜籽等,加工成适宜于人们食用的大米、白面和食油;有些食品工业是农业再生产过程(大循环系统)中的一个中间环节,如香精、香料工业和食品添加剂工业等,它可以强化人体对各种食品的转化过程;有的食品工业则已完全独立于农业生产过程之外,成为现代化工业的一个重要组成部分。

与一般工业相比较,食品工业具有下列经济特征:

1. 食品工业是生产消费品的产业 从社会总生产的角度来看,食品工业是主要生产消费品的产业。马克思在《资本论》中曾指出,社会的总产品分成两大部类,一个是生产资料的生产部门,一个是消费资料的生产部门。两大部类的划分是以社会产品的最终使用作为标志的。但有些产品在使用时既可以作为生产资料,也可以作为消费资料,大部分农产品都具有这种性质。当初级农产品直接进入个人消费时,全是消费资料。但进入加工工业后,则成为生产新产品的生产资料,农产品经过加工后的产品也具有这样的特性,即绝大部分农产品经过加工就直接进入个人的消费。可见,食品工业主要是生产消费品的产业。因此,它属于社会总产品再生产过程中第Ⅱ部类的生产。

2. 食品工业以农产品为生产原料,受农业生产发展水平所制约 由于食品工业以农产品为生产原料,一是食品工业的发展规模和发展速度受农产品所提供的原材料数量所制约。农业生产特别是粮食和经济作物的产量大幅度增长,食品工业就有可能得到相应的发展;二是食品工业的发展受农业提供原料的种类和品质所制约。以粮食为主要产品的单一经济,给食品工业提供的原料数量少,提供的产品品种数量更少,如果实行农、林、牧、副、渔综合的经济发展方针,不仅会给食品工业大量增加新的加工原料,而且食品工业新产品的数量也会不断增加,从而为城乡市场提供丰富的食品消费品;三是由于农产品是生物性产品,生产具有季节性,因而作为食品工业的加工原料的供应量随着季节变化而变化,而市场对食品工业消费品的需求则是相对稳定的。如苹果食品的加工,原料进货的时间主要在苹果采摘季节,过了这一季节,作为原料的苹果,便会出现供给不足或价格上涨;若提高加工能力,在苹果采摘季节,生产量扩大,但由于市场对苹果加工品的需求是相对稳定的,这样又势必造成加工产品的积压。可见,农业原料供给的季节性与市场对食品加工产品需求的稳定性存在尖锐矛盾。

3. 食品工业受原料来源分散、易腐烂的制约,适于就地加工,生产具有一定的地域性 我

国幅员辽阔,农业自然资源复杂多样,小气候区域多,作物种类多;又由于长期自给自足经济的影响,我国农业生产没有像北美、欧洲那样,形成大面积集中的单一作物带,而相对比较分散,这就使得食品工业原料比较分散。由于山地多于平原,交通运输不便,农产品适于在产地就地加工;并且食品工业规模不宜太大,更不宜集中在大城市加工,而较适宜于在农村集镇小规模分散加工。

另外,食品工业原料主要是生物资源,即农、畜、水产品,种植业采收的果实和养殖业提供的肉禽、乳蛋与非生物资源不同,在进入加工以前,没有停止生命活动,而且这些原料也是微生物繁殖生长的营养体。许多原料不能过久贮存,需要在一定季节内加工,否则会降低品质,改变成分,甚至腐败变质。正因为食品加工受原料生产季节性的影响,许多食品工业难以常年进行生产。

4. 食品工业产品质量要求复杂,产品品种多 食品工业产品的质量要求,不能像对日用工业品那样,只是主要从产品的适用性、坚固耐久性以及结构和外观的良好性去考虑,而必须具备多方面的复杂要求。首先,要根据食品原料均极易变质和腐败的特点,分别通过加热、密封、冷藏、脱水等加工工艺,使产品能够耐久贮存;其次,要根据各个地区饮食习惯不同,适用烧、烤、爆、炸、煨、熏、炒、焖、烩、炖、煎、蒸等多种加工工艺,使产品外观好看,风味可口,色、香、味、形俱全;再次,要根据食品在加工过程可能导入有害病菌的情况,要求食品加工厂必须特别注意卫生,使产品符合卫生标准;最后,还要根据食品是人们吸收营养的源泉的特点,在加工中,不仅要防止原有营养成分受到破坏,还要在不妨碍风味的前提下,添加某些营养成分,使产品具有较高的营养价值。

第二节 食品工业部门分类及其加工内容

食品工业部门系指对可食用的农、畜、水产品进行加工制造的经济部门,它有多种分类方法。

一、按食品加工对象分类

按食品加工对象进行的分类主要有:

1. 粮食加工业 即指将粮食加工成大米、面粉、面条等之类的食品行业。
2. 食用植物油加工业 即指大豆、芝麻、棉籽、葵花籽、胡麻油等油料的食物加工行业。
3. 制茶工业 系指采用茶树的鲜叶加工制成饮料的食品生产行业。
4. 屠宰及肉类加工业 系指猪、牛、羊、家禽、兔等的屠宰及其肉类加工行业。
5. 调味品加工业 系指能改进食品色、香、味的调料加工行业。
6. 蛋制品加工业 系指对禽蛋进行加工的食品行业。
7. 蔬菜加工业 系指干菜加工和酱腌加工食品行业。
8. 糕点加工业 系指用油、糖、面、奶和各种辅料制造食品的行业。
9. 果脯蜜饯加工业 即把果实或块状果肉经糖煮和糖渍的食物加工行业。
10. 豆制品加工业 系指以豆类为原料加工制造为其他食用产品的行业。
11. 制糖加工业 系指以甘蔗、甜菜等糖料或以粮食淀粉为原料生产食糖的行业。
12. 乳制品加工业及代乳品工业 系指以乳加工处理为各种食品的行业。
13. 烟草加工业 系指把烟草变为消费品需要的行业。

14. 饮料加工业 系指加工制造饮用液体(或固体饮料)的食品行业。
15. 饮酒加工业 系指将粮食、果品通过酿造生产酒的行业。
16. 食品添加剂工业 系指少量添加后能改善食品色、味、香和营养的产品制造行业。
17. 蜂产品加工业 系指以蜂产品为原料的食品加工行业。
18. 水产食品工业 系指对水产捕捞业或水产养殖业所生产的原料加工成食品的行业。

二、按产品用途分类

按产品用途分类的食品工业品有:

1. 糕点加工品 ①按制作特点分,有烘烤制品、蒸制品、油炸品、烙制品和熔制品等;②按商品本身特点分,有酥皮类、硬皮类、油酥类、蛋糕类等;③按商品名称分,有糕点、饼干、面包等。
2. 蔬菜、果品加工品 ①干果、干菜类;②腌菜、酱菜类,腌菜按其腌制加工特点,又有以盐腌为主的腌菜,以乳酸发酵为主的腌菜;③蜜饯、果脯类,如果脯类、糖衣果脯类,蜜饯类、带汁蜜饯类等。
3. 肉及肉制品 ①按加工方法不同,有腌腊制品、烧制品、炸制品、灌肠制品、脱水肉制品等;②按地方特色分类,有京式肉制品、苏式肉制品、广式肉制品、蜀湘式肉制品、西式肉制品等。
4. 水产加工品 ①咸干鱼,如咸鱼制品、干鱼制品等;②虾蟹加工品,如虾皮、海米、蚶子米、虾籽、蟹肉等;③海藻加工业等。
5. 豆制加工品 主要有:①豆芽菜加工;②豆腐类加工,如豆腐衣、豆腐、豆腐干等;③豆类淀粉制品加工,如粉丝、粉皮等;④豆类蛋白加工,如大豆蛋白冻胶、大豆蛋白纤维、海绵蛋白、组织蛋白等;⑤豆粉类等。
6. 乳制品 包括消毒鲜奶、酸奶、奶粉、炼乳、奶油、奶酪、干酪素等。
7. 罐头加工品 按其所用原料分类,有肉、禽、水产、水果、蔬菜等;按加工方法分类,有清蒸、调味、腌制、油浸、烟熏、糖水、糖浆、果酱、汤品、果汁等;按加工容器分类,有马口铁罐、玻璃罐、塑料罐、软包装等等。
8. 酒类加工品 如啤酒、葡萄酒、白酒、黄酒、果酒、配制酒、酒精等。

三、按加工深度分类

食品加工的次数可多可少,有的加工一、二次,有的多次。按加工的次序和深度,一般可分为初加工和深加工,或粗加工和精加工。如薯类加工成淀粉,为粗加工;淀粉又可加工成糖、氨基酸等,为深加工。有些农产品加工成食品前后,有贮藏保鲜问题,如蔬菜、水果、水产品、畜禽产品、食用菌等。有些需要综合利用,如棉籽加工后的壳可用来培养蘑菇;用稻草、麦秕、玉米芯、麸皮、谷糠等为原料培养食用菌。

第三节 食品工业在国民经济中的地位

一、食品消费的社会化

经济发展到一定阶段,工业食品的比重,必然逐步增加。我国目前食品消费支出中,食品工业制品的比重只占40%左右,到2000年我国经济要达到小康水平,据估算食品工业的比重约占50%,而加工食品在居民一日三餐中所占比重由80年代末的30%提高到2000年的50%左右,即食品消费日趋商品化、社会化。

食品消费社会化具体表现在以下几方面:

(一)食品消费具有普遍性 食品是人体发育成长和保证健康不可缺少的生活资料。因此,食品消费遍及全体人民,食品消费品市场涉及千家万户。食品消费品的供应,是以消费者个人及其家庭为主要对象。

(二)食品消费具有完结性 食品消费的完结性是指食品在经过消费过程之后,其使用价值和价值都不复存在。消费的这个特点与其他经济活动不同,它既表明消费是社会再生产的目的,又是社会再生产的最后一个环节。

(三)食品消费具有区域性和多变性 不同地区、不同民族、不同职业集团、不同家庭以至不同的人,都具有自己特色的食品消费习惯和风俗。马克思在《政治经济学批判序言》中就曾提到过“用刀叉吃熟肉”和“用手、指甲和牙齿啃生肉”是两种不同的消费方式。不同的食品消费方式反映了人自身和社会的不同历史阶段,并体现出区域性的特征。同时,人们对食品的消费又不是静止的、固定的,而是动态的、发展变化的。即使在一定时期内,也会因各种因素的影响,使人们对食品的消费需求发生变化。

(四)食品消费具有递进性 消费的递进性是指消费内容依据人们消费需要的不同而区分为不同的层次,由生存需要逐渐发展为享受需要和发展需要。

人类生产活动最基本的动机是为了维持生存。任何时候、对任何人来说,首先要进行的是维持生存的消费,即食品的消费。但是,人们的食品消费并不仅仅满足于吃饱肚子求生存,而是要不断追求营养上的满足和味觉上的享受,达到增强体质、延长寿命的目的。

(五)食品消费具有不可逆性 消费的不可逆性,指的是已经发展起来的消费不能再恢复到以前低水平的趋势。这种不可逆性,主要是由于人类的生存所决定。人类的生存消费需要随着社会的发展而不断向更高的水平变化。如中世纪的人不会再过原始人那种吃生食、啃野果的生活;现代人应能吃到更多方便、营养、卫生、安全的工业食品。否则,人们的消费水平下降,出现逆转,就会在社会上引起剧烈反应,严重的甚至会发生动乱。

(六)食品消费具有扩散性 由于人们对更高水平的消费的愿望和追求,促使新的更好、更高级的消费品被发明和生产出来。因此,一些新生产出来的消费品就会逐渐地由少数人享用转为大多数人享用,这就是消费的扩散性。消费的扩散性促进了消费水平的提高、消费结构的变化,并可促进新技术的发明和推广,促进新兴产业的发展,以致促进落后国家和地区赶上发达国家和地区。

近二三十年来,工业发达国家,由于应用现代科学技术,以及社会经济的发展,人们对食品

的需要,也随着时代的前进,大大推进了食品工业的发展,使食品生产发生了革命性的变化。为要求节省家务劳动时间,许多方便食品出现了;要求食品更富营养,许多强化食品出现了;要求安全卫生,许多新的包装形式出现了;要求食品成分更符合人体的需要,工程化食品出现了,等等。可见,当代食品加工已完全进入到成为食品制造行业,不再是简单的食品加工工业。由于食品制造的需要,对农产品的品种、质量有各种特定的要求,这就成为食品工业要什么原料,农业就应提供什么原料,自然就不是单纯的农业延伸的行业了。

二、食品工业在国民经济中的地位

“民以食为天”。一个国家为了有效地解决人们对食物的需要,首先要发展农业,同时要大力发展食品工业。近几十年来,一些国家都建立起比较发达的食品工业。有些国家,食品工业的产值在整个工业部门中占到了第一或第二位。例如美国,制造业共分为24个部门,1977年工业总产值为13615亿美元,其中食品工业(不包括饮料和烟草加工业)为1721亿美元,占12.64%,在各个部门中占居第五位。^①日本1978年机器制造业总产值为1659830亿日元,其中食品工业为216160亿日元,占13.02%,在制造业各部门中居第一位^②。

在我国,食品工业在国民经济中占有越来越重要的地位。以1982年为例,我国食品工业产值在工业总产值的部门构成中,占有13.5%的比重,仅次于机械工业和纺织工业,居于工业部门的第三位。^③

食品工业在国民经济中所占地位和重要作用主要体现在:

(一)食品工业的发展有利于农业生产实现良性循环

1. 发展食品工业,可以扩大人类可食资源,缓和种植粮食同发展经济作物,以及同林、牧、副、渔业各业的矛盾。我国人口多、耕地少。人多地少的制约因素客观上促使主管部门重视粮食生产,鼓励农民不断扩大种粮面积,从而影响农业的合理结构和良性循环。要想解决这个矛盾,其途径之一就是扩大可食资源。

食品工业是建立在现代科学技术基础上的一个独立的产业部门。它能够将某些含有毒素或某种怪味、原来不能供人们食用的食物原料,经过加工除毒解味,变为可食资源。例如,目前我国每年有上百亿公斤菜籽、花生、大豆、棉籽等饼粕,这些饼粕含蛋白质一般在20~50%之间。但由于目前土法加工而无法去掉其棉酚等毒素和豆腥等气味,结果大部分直接作为肥料使用。如果通过发展现代食品工业,便可以把大量的棉籽蛋白、花生蛋白、豆粕制作成富有营养的美味食品。同时,它还能使有些食物原料,经过食品工厂的先进方法进行加工,从而大大提高可食部分的收得率。

2. 发展食品工业,可以扩大饲料来源,从而促使畜牧业与种植业的协调发展。目前,我国畜牧业发展的主要障碍在于饲料的短缺,而发展食品工业是发展饲料来源的主要途径。这是因为:从理论上分析,动物和人体一样,需要吸收碳水化合物、脂肪、蛋白质、矿物质等营养素。由于各种畜禽的消化系统存在不同的特点和功能,有些人类不能食用的食物资源可为动物消化吸收。这样,通过发展食品工业,对农副产品进行加工,将其中的一部分加工成人们可以直接食

①、②均引自《国际经济资料》(1950~1981年)第72~75页。

③ 引自国家统计局《中国统计年鉴》,中国统计出版社,1983年。

用的食品,将不能被人类直接食用的另一部分加工成为饲料去发展养殖业。

3. 发展食品工业,还可以增加农村合作经济和农民个人收入,为农业基本建设提供条件。首先,食品工业的发展,可以为某些食品原料打开销售市场,从而使得农民个人收入增加。

其次,食品工业的发展,可使农民在工业加工中获得一部分收益。如许多食品原料具有品种多、数量大、易腐烂、难贮运的特点,为了减少中间环节和贮运中的不必要损失,客观要求就地地进行初加工。这样既可增加农民收益,又可增强农业基本建设积累。

(二)食品工业的发展有利于不断增强人民体质 人民群众具有强壮的体质,是国家富裕和民族兴旺的重要标志。人民的体质如何,主要取决于人民是否能够按时吸取到合理的营养素。而所谓合理的营养素,现在国际上一般认为,人均每天膳食提供到 100464 千焦耳热量、75 克蛋白质和 65 克脂肪,才能基本保证维持正常身体健康的需要。又据中国医学科学院 1982 年进行的膳食营养调查,当年城市居民蛋白质摄入量为 65 克,农村为 67 克,均低于前述 75 克标准的需要量。至于缺钙、缺铁和缺维生素的情况,就更为普遍。

为了解决食物营养中的问题,除了要大力发展农业生产之外,发展食品工业也是重要途径之一。这是因为:

1. 食品工业可以运用现代加工方法,采用先进的贮藏设备和加工工艺,以减少并防止加工过程中营养成分的损失。

2. 食品工业可以按照营养学的要求,在加工过程中,进行合理组合,科学配制,借以创造出具有合理营养价值的食品。

3. 食品工业可以按照不同人们对营养的特殊需要,生产各种各样的专用食品,例如婴儿食品、学生食品、老年食品、疗效食品等,从而普遍提高食品的营养价值。

(三)食品工业的发展有利于扩大社会就业

1. 食品工业基本是劳动密集型工业,与其他工业相比,用同样的资金,食品工业可以吸收多得多的劳动力。据有关资料介绍,1981 年,我国在全民所有制企业中,重工业部门每安排一名职工,需要装备固定资产 1.4 万元,而食品工业仅要 0.6 万元。这就是说,相等的固定资产,食品工业吸纳的劳动力约为重工业的 2.3 倍。

2. 食品工业能有效地吸纳农村剩余劳力。农村不仅林业可以提供果品,畜禽业可以提供肉蛋奶,渔业可以提供水产品,种植业的粮、油、棉、糖、果、菜,更可以提供大量食品。如果把食品工业发展起来,为各种农产品创造加工条件,就有可能引导广大农民发展多种经营,从而为农村剩余劳力创造就业门路。

3. 食品工业还可以带动饮食行业的发展,增加就业人数。随着食品工业的发展,必定会不断减少农民的自给性消费,扩大饭店、食品零售店的销售范围,从而相应地扩大饮食业的就业规模。

(四)食品工业的发展有利于资金积累和外汇收入

1. 食品工业是投资少、上马快、积累多的工业部门 据 1982 年统计,我国全民所有制独立核算工业企业,每百元固定资产原值实现的产值为 94.78 元,其中重工业为 62.62 元,全部轻工业为 245.73 元,而食品工业则达到 312.51 元。食品工业为整个工业的 3.3 倍,为重工业的