



中国消费者实用丛书

国家工商行政管理局公平交易局主编

软饮料

吴卫华 编著



58.2

中国人事出版社

98
F768.2
210
2

XA-17120

中国消费者实用丛书

国家工商行政管理局公平交易局 主编

软 饮 料

吴卫华 编著



中国人事出版社



3 0035 9462 3

图书在版编目(CIP)数据

中国消费者实用丛书 第一套/国家工商行政管理局
公平交易局主编. - 北京:中国人事出版社,1997.12

ISBN 7-80139-009-1

I.中… II.国… III.消费者-基本知识-中国-丛书

IV.F014.5-51

中国版本图书馆 CIP 数据核字(97)第 03381 号

中国人事出版社出版

(100028 北京朝阳区西坝河南里 17 号楼)

新华书店经销

河北玉田印机彩印厂印刷

*

1997 年 12 月第 1 版 1998 年 1 月第 1 次印刷

开本:850×1168 毫米 1/32 印张:61.5

字数:1593 千字 印数:1-5000 套

全套 15 册 定价:120 元(每册单价 8.00 元)

《中国消费者实用丛书》编辑委员会

主 编：李必达 关志豪 张 经 刘小平
编 委：刘亚洲 王 云 黄建华 洪卓民
柴保国 肖学文 卫卉红 郑美龄
编 辑：唐昭兴 许 庆 王蒙军 凌秋云
束 阳 康肃平

序

在社会经济生活中,消费者是相对于生产经营者而言的,前者是后者的服务对象。但是与生产经营者比较,消费者是相对分散的,经济上处于弱势;由于经验与信息不足,消费者的合法权益往往会受到侵害。二次世界大战结束以后,世界各国陆续开展了维护消费者权益的运动,保护消费者的合法权益已成为不可阻挡的世界潮流。

随着商品经济的迅速发展,市场日益繁荣,人民群众逐步迈向现代社会的消费潮流。与此同时,生产经营企业也迅猛发展,由于市场机制尚不健全、竞争有序的市场秩序还没有真正建立起来,经销假冒伪劣商品和采取不正当竞争手段误导、欺诈消费者等损害消费者合法权益的现象时有发生,中国消费者的权益保护问题,日益引起社会各方面的关注,如何保护消费者的合法权益已成为当今市场经济条件下,各级政府及管理部门为人民服务的重大课题。

保护消费者的合法权益,是社会的共同责任,更是政府行政执法和监督管理部门应尽的职责和义务。为了宣传、普及《中华人民共和国消费者权益保护法》及相关的法律、法规,提高全体公民的法律意识,增强自我保护能力,给广大消费者提供通俗、适时、准确、实用的消费指导,编辑出版《中国消费者实用丛书》是一项非常有意义的工作。

该丛书围绕广大消费者所关心的焦点、热点、难点问题,从指导消费入手,突出实用性、知识性和可读性特点,从各类不同商品(服务)领域介绍消费知识技能、权益保护知识和消费者如何提高内在素质等消费者所需要的信息,同时也兼顾消费者权益保护的监督管理人员和生产经营者的需要。我相信,该丛书的编辑出版将进一步促进《中华人民共和国消费者权益保护法》的贯彻实施,同时也将唤起越来越多的人更加关心、支持消费者权益的保护工作。

保护消费者的合法权益也是保护生产经营者的合法权益。生产经营者只有在生产经销活动中向消费者提供价格相应、质量上乘的产品,热情周到的服务,诚实信用方可在商品经济的大潮中赢得消费者,赢得市场。因此,这套丛书不仅是消费者的良友,也能为生产经营者提供有益的帮助。

甘国屏

1997年12月15日

目 录

第一编 知识技能	(1)
商品及市场知识	(2)
一、什么是软饮料	(2)
二、软饮料市场概况	(3)
三、软饮料种类	(4)
(1) 碳酸饮料	(4)
(2) 果汁饮料	(5)
(3) 蔬菜汁饮料	(8)
(4) 乳饮料	(9)
(5) 植物蛋白饮料	(9)
(6) 瓶装饮用水	(10)
(7) 茶饮料	(12)
(8) 特殊用途饮料	(13)
(9) 固体饮料	(15)
(10) 其他类饮料	(15)
四、饮料发展趋势	(15)
五、软饮料常用的添加剂	(17)
(1) 甜味剂	(17)
(2) 酸味剂	(19)
(3) 着色剂	(20)
(4) 防腐剂	(21)
(5) 抗氧化剂	(22)
(6) 漂白剂	(23)
(7) 香精和香料	(24)

(8)增稠剂·····	(24)
六、饮料标准·····	(24)
七、饮料包装·····	(25)
(1)对包装容器的要求·····	(26)
(2)包装容器的类型及特点·····	(26)
八、如何保证饮料的质量·····	(29)
(1)饮料的原辅材料·····	(29)
(2)饮料的加工·····	(32)
(3)包装容器·····	(33)
(4)饮料加工环境·····	(34)
如何选择饮料·····	(36)
一、尽量选择无污染的绿色饮料·····	(36)
(1)什么是绿色食品·····	(36)
(2)绿色食品的包装和标签有何特殊规定·····	(37)
(3)哪个部门管理绿色食品标志·····	(37)
(4)怎样识别绿色食品·····	(37)
二、根据本身需要选择有营养和保健作用的饮料·····	(38)
(1)果疏饮料·····	(38)
(2)大豆饮料·····	(51)
(3)发酵饮料·····	(52)
(4)矿泉水·····	(53)
(5)膳食纤维饮料·····	(53)
(6)低热量饮料·····	(54)
(7)固体饮料·····	(54)
三、注意饮料中不利健康的成份·····	(55)
消费技能·····	(57)
一、购买饮料时应注意什么问题·····	(57)
(1)认真看包装上的标签·····	(57)

(2) 注意包装容器·····	(59)
二、如何鉴别饮料的质量·····	(60)
(1) 取样方法·····	(61)
(2) 感官鉴别·····	(61)
三、卫生质量·····	(65)
第二编 权益保护·····	(66)
《消法》的基本原则·····	(68)
一、国家保护原则·····	(68)
二、全社会保护原则·····	(68)
三、充分、及时、有效保护原则·····	(69)
饮料消费者的九大权利·····	(69)
一、安全权·····	(70)
二、知情权·····	(71)
三、自主选择权·····	(72)
四、公平交易权·····	(73)
五、求偿权·····	(74)
六、结社权·····	(75)
七、获得知识权·····	(76)
八、人格尊严权·····	(76)
九、监督权·····	(77)
有关机构、法律、法规知识·····	(78)
一、有关管理机构·····	(78)
二、有关法律、法规·····	(79)
三、有关标准·····	(81)
(1) 基础标准·····	(81)
(2) 产品标准·····	(81)
(3) 包装标准·····	(81)

(4)分析方法标准·····	(82)
消费争议解决途径·····	(82)
一、与经营者协商和解·····	(82)
二、请求消费者协会调解·····	(82)
三、向有关行政部门申诉·····	(83)
四、根据与经营者达成的仲裁协议,请仲裁机构仲裁·····	(83)
五、向人民法院提起诉讼·····	(84)
第三编 内在素质 ·····	(85)
消费者的行为特征·····	(86)
如何正确地对待消费·····	(87)
一、要有计划性·····	(87)
二、正确地认识价格·····	(87)
三、重视商品的基本功能·····	(88)
消费者应注意的问题·····	(89)
一、培养自己的气质·····	(89)
二、加强自我修养,提高购物能力·····	(90)
三、避免某种片面追求·····	(90)
附录:服务信息 ·····	(92)

第一编

知 识 技 能

商品及市场知识

一、什么是软饮料

走入市场,你可看到货架上满目琳琅的各种饮料:果汁,汽水,啤酒,二锅头,葡萄酒,口服液,等等。虽然种类繁多,但基本分属于两大类:酒精饮料和非酒精饮料。非酒精饮料通常叫做软饮料,不含酒精或酒精含量低于0.5%,如碳酸饮料、果汁饮料等。许多食品原料都含有糖分(如单糖—果糖,葡萄糖;双糖—蔗糖;多糖—淀粉等),糖发酵后会变成酒精。如用腐败变质的水果或蔬菜作为原料加工果汁或蔬菜汁时,由于乙醇发酵,其产品中含有一定量的酒精。即使质量较好的果蔬原料,若加工工艺不当,或产品贮存不当,也会发生乙醇发酵,从而使果蔬汁内含有微量的酒精。若饮料中酒精含量超过0.5%,即属于酒精饮料。如酸乳酒和古密奶酒,含有1.0%左右的乙醇。

软饮料是以补充人体水分为主要目的的流体食品。水和无机盐是一切生物体的重要组成成份,也是维持人类健康所不可缺少的重要成份。水在人体内含量最多,水的生理功能是运输营养和代谢物;促进体内的化学反应;调节和维持体温恒定以及润滑作用等。很多疾病,如胃肠道疾病、外伤、手术和环境变化等因素,常会影响体液平衡,引起水、无机盐和酸碱平衡的紊乱,从而影响全身的生理功能,严重时对生命造成威胁。

人体各部分都含有水,水是体液中含量最多的成份,水的总量约占体重的60%左右。人体内的水分排出渠道有四条:消化道,

呼吸道,皮肤和肾脏,总排量在 2500ml 左右。其中以肾脏排出为最多,在正常生理情况下为 1500ml 左右。排尿时,不仅排出了体内过多的水分,而更重要的是通过尿排出了代谢废物如尿素、尿酸等。尿量过少,就会使尿素等废物滞留在体内而造成不良后果,称尿毒症。

人体每日摄入的水分量和排出的水分量是平衡的。人体内水分的主要来源有三条渠道:饮水,食物中所含的水和体内生物氧化所产生的水。普通成人每天从饮水中所得到的水一般为 1300ml 左右,约占总摄入量的一半。随着人民生活水平的提高,人们饮用白水的量逐渐减少,饮用卫生、富有营养的各种饮料的量逐渐增加,饮料正在走进家庭,走上家庭的餐桌。

一般食物在人体胃内停留约 2 小时,在肠道内停留约 3 小时,方可被血液吸收,而果汁进入人体约 20-30 分钟,即可被人体吸收,分布到人体各个器官。由于果汁极易被人体吸收,所以,无论是热天或是生病期间,当胃口不好时,饮些果汁,不仅可帮助消化,而且还可补充营养和水分。

孕妇常饮果汁,可减轻妊娠呕吐症状,预防孕期缺钙,并有利于产后体力恢复,痛经妇女来潮一周前饮些果汁,可减轻痛经症状。

二、软饮料市场概况

在我国食品工业中,饮料工业起步较晚,1980 年以前全国饮料产量不足 30 万吨。随着人民生活水平的提高,近几年迅速发展,15 年来平均增长率达 25%,1995 年的年产量达到 982 万吨,接近规划的 2000 年目标(1000 万吨),人均消费水平超过 8 公斤/年。当然,这个指标与世界人均水平 42 公斤/年的距离尚大。另外,饮料的品种较过去大为丰富,从仅生产单一的汽水进展到果汁、瓶装

饮用水、蛋白饮料、乳饮料等全面发展的格局。如 1995 年碳酸饮料产量达到 520 万吨,约占软饮料总产量的 52%;瓶装饮用水为 166 万吨,占 16.9%;果汁为 143 万吨,占 14.6%;以上三种产品占总产量的 83.5%。另外,还有植物蛋白饮料、乳饮料等。从包装看,有各种玻璃瓶、塑料瓶、金属罐和纸塑复合包装等。由于饮料生产企业向规模化、集团化发展,产品质量在不断提高,如 1991 年全国饮料统检合格率为 35.5%,1995 年全国抽查合格率提高到 54.5%。矿泉水全国统检平均合格率已达到 80%。这是因为大中型企业数量不断增加,他们的产量大,质量较高,也较稳定。当然,这个水平尚不尽如人意,但随着我国饮料工业的继续发展,产品质量会进一步地提高。

三、软饮料种类

软饮料的种类是随着饮料工业的发展而发展变化的。1990 年 1 月 1 日开始实施的《软饮料的分类》国家标准 GB10789-89,将软饮料分为 8 类。1996 年执行的新标准 GB10789-96 将软饮料分为 10 类,这 10 类饮料各具特点。

(1) 碳酸饮料

① 什么是碳酸饮料

碳酸饮料即平时所说的汽水,它是含二氧化碳的软饮料。碳酸饮料由水(占 90%以上)、糖、二氧化碳和主剂四部分组成。二氧化碳气是汽水的灵魂,虽然它在该饮料中占的比例较小,但起的作用却很大。因为二氧化碳溶于水后,形成碳酸(H_2CO_3),溶液呈酸性,汽水被喝入体内后,因温度升高,压力下降,碳酸分解,放出二氧化碳,把体内的热量带出,有清凉作用。同时,二氧化碳从水中逸出时,带出该种汽水的特殊香味,从而增强其风味。现在常

用的甜味剂有蔗糖、糖精钠、甜蜜素、阿斯巴甜等。主剂是由香味剂、酸味剂、着味剂和防腐剂组成,它只占汽水总量的 0.2 - 0.25%,但它却反映出各产品的特色,也是生产厂家的技术秘密所在。

这里所说的碳酸饮料,是指由人工添加二氧化碳气所制成的汽水,不包括由自身发酵产生的二氧化碳气的碳酸饮料,如用酵母发酵生产的格瓦斯汽水等。格瓦斯是前苏联的一种传统发酵饮料。由面包发酵制成的格瓦斯曾在我国有所流行,其营养和风味都较好,由于常用二次发酵方法,灌装后二次发酵的瓶内压力不易控制,压力过大时有产生爆瓶的危险,现在已较少生产。

②碳酸饮料的种类

碳酸饮料主要有果汁型、果味型、可乐型和低热量型等几种。

果汁型碳酸饮料中的原果汁含量不得少于 2.5%,如橘汁汽水、菠萝汁汽水等。果味型碳酸饮料是以食用香精和色素等为主制成的汽水,其果汁含量低于 2.5%,甚至不含果汁,如柠檬汽水、黑加仑汽水等。可乐型碳酸饮料是以可乐香精,或类似可乐果、水果香型的辛香和果香混合香气的碳酸饮料,赋予焦糖色素则为深褐色,如风靡世界的美国可口可乐,它的香味是由古可树(CoCa)树叶和可拉树(CoLa)种子的提取液等混合香料组成。我国也有天府可乐等产品。可乐汽水一般是用磷酸作为酸味剂的。可乐汽水不赋予焦糖色则无色,如百事可乐。低热量碳酸饮料是指其热量不高于 75kJ/100mL 的汽水,它的含糖量较低,主要赋予甜味剂。

(2)果汁饮料

我国有丰富的水果资源,而且产量逐年在迅速发展,如 1996 年,水果总产量已达 4600 万吨。而我国原果汁的产量极低,根据估算,1996 年总产量不足 4 万吨。

为了维持人体的正常生理机能,人体体内的水、无机盐和酸碱

度都要保持平衡。人类的生命活动需要能量,食物中能提供能量的为有机化合物,主要为糖类、脂肪和蛋白质。糖类、脂肪和蛋白质等有机质在体内经过一系列氧化分解,最终生成二氧化碳和水并释放出化学能, CO_2 进入血液与 H_2O 形成碳酸。另外,含硫氨基酸氧化生成硫酸;核酸、蛋白质、磷脂分解产生的磷酸;糖代谢的中间产物如乳酸和丙酮酸;脂肪酸在肝内氧化时产生的酮体等。所以,糖、脂肪和蛋白质为酸性物质,粮食、肉类等都是食品中得到的外源性酸性物质。体内经代谢产生的碱性物较少,主要是从食物中得到的外源性碱性物质,水果、蔬菜中含有较多的有机钾和钠盐,如柠檬酸钾(钠)、乳酸钾(钠)等,他们具有弱碱性。另外,钾、钠离子可与碳酸氢根(HCO_3^-)相结合,提高了血中碳酸氢根的浓度,增加了血浆的碱性。碳酸氢盐在维持体液酸碱平衡中起很重要的作用。由于体内经常有大量的糖、脂肪和蛋白质进行分解,因此,体内酸的来源一般超过碱的来源,所以,酸中毒较常见。果蔬汁的主要成份是水、有机酸、糖、维生素、矿物质、芳香物和色素等,果蔬汁不仅可提供人类需要的水分,而且是矿物质的重要来源。

我国的水果资源丰富,品种多,温带落叶果树水果类有:仁果类,如苹果、梨、山楂等;核果类,有桃、李、杏等;坚果类,有核桃、栗、榛等;浆果类,有葡萄、猕猴桃、草莓等。温带和亚热带常绿果树水果类有:柑橘类,如甜橙、橘、柑、柚、柠檬等;另外,还有椰子、荔枝、龙眼、枇杷、番石榴等:

果汁是以各种水果作原料,经压榨或浸提方法得到的原汁。果汁加水、糖或甜味剂、酸味剂、香精等配制成的产品,则称为饮料。果汁饮料中,果汁含量不得低于5.0%。果汁饮料有以下几种。

①原果汁

原果汁是从水果中提取的汁液产品,产品中不加任何其他添加物,它具有该种水果原料原有的色、香、味特征。通常原果汁是

用机械压榨的方法得到的,如苹果汁、柑橘汁等。对一些含水量较少的原料如山楂等,直接榨出其汁液较困难,则常用加水煮制的方法浸提出其汁液,但必须从其制品中脱除浸提时加入的那部分水分,才能称为原果汁。现在也有一些厂家以浓缩果汁为原料,加水调配成原果汁,其加入的水量应与浓缩果汁的浓缩倍数相适应。原果汁也可由若干种不同品种原料分别加工成原果汁,然后相混合而得到复合原果汁,如苹果-葡萄复合汁、苹果-黑加仑复合汁等。

② 浓缩果汁

浓缩果汁是用物理分离的方法如蒸发法,将原果汁中的水分去除一部分后得到的产品。根据去除水分后原果汁中可溶性固形物的浓缩倍数,有2至6倍不同浓度的浓缩汁。浓缩汁便于贮存和运输。果汁中可溶性固形物常用折光仪(又叫糖度仪)测定,以%表示或用 Brix 表示,如现在我国市场上出售的浓缩5-6倍的72Brix 的苹果浓缩汁和浓缩3-4倍的柑橘汁等。

根据不同的加工工艺,原果汁和浓缩汁有清汁和混汁两种产品。清汁是将榨出的果汁经多次分离和过滤处理得到的制品,它清晰透明,颜色淡,无沉淀,市售的苹果汁一般为清汁。混汁是将榨出的果汁经较粗的分离和过滤,仅除去榨汁时带入的果渣及较大的果肉颗粒所得到的制品,它的颜色较清汁深些,透明度也较差,若在加工中未进行均质处理或添加增稠剂,混汁放置一段时间后会 出现沉淀。柑橘汁、菠萝汁一般制成混汁。

③ 原果浆

原果浆是由整只水果的可食部分,即去除果核(如苹果、梨、桃等),有时还需除去果皮(如猕猴桃、葡萄、柚等),将果肉打浆而得到的产品。它应具有原料水果的色、香、味特征。同原果汁一样,原果浆也可用浓缩果浆加水调制而成。现在市场上已有桃、梨、猕猴桃、杏等各种原果浆产品。