

副食品趣味大观

邓其德 编著

出版社

副食品趣味大观

邓其慰 编著

中国经济出版社

内 容 提 要

本书介绍了食糖、卷烟、饮料酒、糖制食品、乳制品、罐头食品、饮料、茶叶、调味品、海味、干咸菜和四季瓜果等十二类副食品的基本知识，以及这些商品的特性、品种分类、质量与卫生标准、检测方法和常见的质量变化原因等。同时，还收入了一些商品的发展故事或趣味性历史传说。

本书内容系统丰富，文字通俗易懂，具有资料性、知识性、实用性和趣味性。不仅可以作为商业副食品从业人员的必备手册，也是商业系统培训人员很好的教材和参考书，同时，对于一般消费者也能将起到指导消费和购物指南的作用。

副食品趣味大观

邓其慰 编著

*

中国经济出版社出版发行
(北京市百万庄北街3号)
各地新华书店经销
北京京辉印刷厂印刷

*

787×1092毫米 1/32 11 8/32印张 249千字

1990年1月第1版

1990年1月第1次印刷

印数：1—5000

ISBN 7-5017-0209-8/Z·51

定价：5.00元

前 言

糖烟酒等副食商品是人民群众日常生活中不可缺少的消费品，也是城乡副食品工商企业常年生产经营的主要商品。新中国建立以来，在党和政府关心人民生活的方针指引下，我国副食品生产得到迅速发展，人民消费发生了巨大变化。本书叙述了这些商品的历史起源，解放前后的产销发展变化，市场现状和发展前景，并列举了有关数据资料，介绍建国40年来我国副食商品生产发展的伟大成就和城乡人民消费的改善和提高，既可作为这些商品的历史资料，也可供副食品工商企业在研究市场变化和社会需求以及市场预测时参考。

本书比较系统地介绍了十二大类副食商品的基本知识，包括这些商品的主要产区分布、原料与简单的生产工艺、品种分类方法、质量与卫生标准、商品特性和经营政策、常见的质量变化原因及防治、保管方法，可以帮助副食品产销从业人员提高业务素质和工作水平，更好地为社会主义商品流通服务，为人民生活需要服务；本书还介绍了这些商品的成分、作用、营养价值、质量要求、挑选方法以及家庭食用和保管知识，可供一般消费者丰富生活常识，鉴别商品优劣，起到购物和消费指南的作用；也可供各地在知识青年职业培训中作业务教材之用。本书还搜集了有些商品的历史传说和趣味故事，使读者在阅读中有一定趣味性。

本书在编写中得到许多同志的支持帮助，在此深表感谢。由于作者受能力和水平限制，书中难免有不少缺点错误，欢迎大家批评指正。

目 录

前 言

第一章 饮料酒	(1)
一 概 述	(1)
二 商品特性和专卖政策	(4)
三 成分与分类	(7)
四 质量、卫生标准与评定方法	(13)
五 常见的质量变化与保管	(16)
六 历年评出的全国名酒和优质酒	(19)
七 白酒	(25)
(一) 原料与酿造工艺	(27)
(二) 香型分类与质量要求	(29)
(三) 酒度计算	(31)
(四) 介绍几种名优白酒(茅台酒、泸州老窖特曲、 西凤酒、山西汾酒、郎酒、五粮液、北京 二锅头)	(32)
八 黄酒	(42)
(一) 分类与营养成分	(44)
(二) 质量要求与保管	(46)
(三) 加饭酒与沉缸酒	(47)
九 啤酒	(48)
(一) 原料与生产工艺	(52)
(二) 分类与质量标准	(53)

(三) 保管工作.....	(54)
十 葡萄酒.....	(56)
(一) 生产工艺与分类.....	(60)
(二) 质量标准与保管要求.....	(61)
(三) 几种优质葡萄酒.....	(63)
十一 果露酒及其他酒.....	(65)
(一) 果酒.....	(65)
(二) 露酒.....	(66)
(三) 其他酒 (汽酒、格瓦斯、米酒、蜜酒、不含酒精的酒)	(69)
(四) 鸡尾酒.....	(76)
第二章 卷 烟.....	(79)
一 概 述.....	(79)
二 烟草专卖.....	(83)
三 原料与生产工艺.....	(85)
四 分类与成分.....	(88)
五 质量标准与检测方法.....	(92)
六 吸湿与霉变.....	(103)
七 运输与保管工作.....	(108)
八 安全、药物型卷烟.....	(115)
九 雪茄烟和烟丝.....	(116)
十 全国计划内烟厂及优质卷烟名单.....	(121)
第三章 食 糖.....	(126)
一 概 述.....	(126)
二 产销发展变化.....	(129)
三 原料和生产工艺.....	(134)
四 品种分类及质量、卫生标准.....	(136)

五 运输与保管	(141)
六 食糖吸湿与放湿	(143)
七 红糖及其他甜味剂 (糖精、甜叶菊甙、高果糖浆、耦联蔗糖)	(148)
第四章 糖制食品	(154)
一 糖果	(154)
(一) 分类和质量标准	(155)
(二) 常见质量变化及保管工作	(158)
二 糕点食品	(161)
(一) 主要品种及质量要求 (面包、蛋糕、饼干、酥糖、绿豆糕、中秋月饼)	(163)
(二) 强化食品	(171)
(三) 常见的质量变化、保管方法与卫生要求	(174)
三 蜜饯果脯及小食品	(179)
第五章 乳制品	(185)
一 奶粉	(185)
二 炼乳	(193)
三 奶油	(197)
四 人造奶油	(200)
五 干酪	(202)
六 代乳粉	(203)
第六章 罐头食品	(205)
一 概 述	(205)
二 生产工艺与分类	(207)
三 钢印代号及识别方法	(211)
四 质量标准与检验挑选方法	(218)
五 常见的质量变化与保管工作	(222)

第七章 饮 料	(226)
一 概 述	(226)
二 饮料的分类	(229)
三 汽 水	(230)
四 可口可乐和天府可乐	(233)
五 矿泉水	(236)
六 咖啡、人造咖啡和可可及其制品	(237)
七 果汁饮料(猕猴桃汁 刺梨饮料 玫瑰茄 蕃茄汁 甘蔗汁 浓缩西瓜液 越桔汁 沙棘饮料)	(245)
八 高能保健饮料(高能运动饮料 花粉饮料 蜂蜜饮料 乳酸饮料)	(249)
九 固体饮料	(253)
十 冷饮冷食(冰淇淋 酸梅汤)	(255)
第八章 茶 叶	(259)
一 概 述	(259)
二 制茶工艺和分类	(262)
三 成分与质量要求	(266)
四 作用、特性和保管	(271)
五 卫生标准	(273)
六 全国历次评出的优质茶	(274)
第九章 调味品、海味、干咸菜	(277)
一 调味品:食盐 酱油 食醋 味精 其他调味品(胡椒 小茴香 八角 芥末 淀粉)	(277)
二 海味:燕窝 海参 鱼翅 鱼肚 干贝 对虾 鱿鱼 墨鱼 银鱼 海蜇 海带 紫菜	(289)
三 干咸菜:豆豉 榨菜 大头菜 腐竹 黑木耳	

香菇 黄花菜 莲子 发菜.....	(301)
第十章 四季瓜果	(316)
一 概 述.....	(316)
二 四大果品 (苹果 梨 柑桔 香蕉)	(319)
三 其他果品 (桃 柿 杏 枇杷 葡萄 石榴 菠萝 荔枝 龙眼 樱桃 李 青梅 杨梅 栗 红枣 核桃)	(330)
四 瓜 (西瓜、哈密瓜、白兰瓜) 及瓜子.....	(344)

第一章 饮 料 酒

一 概 述

饮料酒是含有不同酒精成分的饮料，适量饮用，有加速血液循环，兴奋神经，舒筋活血等功能；对寒冷潮湿地区、森林、水下作业，水稻、渔业产区，饮料酒还能起到防寒祛湿的保健作用。我国人民酿酒、饮酒历史久远，流传至今，已成为广大群众日常生活中的习惯性消费品，是商品流通中的大宗日常消费性商品。

据历史记载，酒在我国出现已有四千年以上历史，《战国策·魏二》上记载：“帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之。”夏禹生活在公元前2140—前2096年，距今已有四千多年。到商周时代，饮酒已从皇室流传到王公贵族中间；在上古时代，酒最初是作为皇帝敬神、祭祀的供品和宫廷内的饮料，据《诗经·小雅》记载：“祭以清酒，享以祖考。”后来王公贵族在喜庆饮宴时也大量饮酒，《礼记》中的酒礼篇就是记载当时饮酒的一些礼节。据《尚书》记载：到了商代，我国酿酒技术就从用“蘖”进行糖化发酵，发展到用“曲”进行酒精发酵，并将糖化发酵和酒精发酵融为一体，一次完成，是酿酒工艺的一大突破，从而加速了酿造业的发展，酒的消费也从贵族向民间普及；秦汉以后，在普通家庭里敬神祭祖，节日喜庆，会亲待友都少不了酒，并且有的人饮酒成为

日常生活中的一种嗜好。但几千年以来，因为我国农业生产落后，人民生活贫困，酿酒粮食不足，酒的产销发展缓慢。旧社会，“朱门酒肉臭，路有冻死骨。”酒只是王公贵族用来寻欢作乐的饮料，广大人民的消费水平一直很低；解放前，全国酒类总产只有15万吨，人均消费水平不足半公斤；解放后，酒类生产有了较大的发展，“一五”末期，酒类年产67万吨，比解放初增长3倍多；经过30年的发展，1980年全国酒类总产368.5万吨，比“一五”末期增长4倍多，1985年总产又增加到851.4万吨，比解放前增长50多倍，比“一五”末期增长十倍多。全国人均消费水平，1952年达到1.12公斤，1957年1.34公斤，1965年1.29公斤，1978年2.56公斤，1980年3.38公斤，1981年4.41公斤，1985年7.45公斤。

现代经济和社会生活的发展，使人类的食物结构发生趋向合理化的变化，影响到饮料的消费结构也发生了变化。现在世界饮料酒的消费，烈性酒市场正在不断萎缩，酒精含量高的白酒消费量日益减少，富有营养价值，低酒度、低热量的低度酒——果汁酒、啤酒的消费量日益增加；据国际酒类协会对占世界酒类消费量80%的35个国家和地区的酒类消费市场进行调查的结果，在过去10年中，发达国家的多数消费者已减少甚至放弃饮用烈性酒，逐渐转向饮用低度酒和无酒精饮料，这些国家的烈性酒消费平均每年以2%的幅度递减。因为多饮烈性酒不但对饮酒者本人身体有害，而且往往会带来一些社会问题，因此，有的国家采用法律或其它形式来限制烈性酒：联邦德国的酿酒法规定，最高酒度不得超过55度，苏联禁止酿造和销售高度烈性酒，法国对酒度超过25度以上的酒类每瓶增加税收10法郎，美国对高度酒的酒税也比50年代增加三倍以上。我国在历史上就是高度酒最流行的国家之

一，但进入70年代后，随着世界消费潮流的变化，人们逐渐认识到多饮烈性酒会对身体带来危害，出于身体健康和延年益寿的要求，也在改变饮酒习惯，从消费高度酒转向饮用低度酒，酒类消费市场的这种变化，使酒类消费结构也逐渐发生了变化。过去，我国酒类市场销量主要是白酒，占95%以上，黄酒只在江浙一带地区间流行，啤酒、果酒数量极少，只有少数大城市才有供应，进入70年代后，这种消费格局发生了改变，白酒的产销在酒类市场中的比重下降到不足60%，各种低度酒——啤酒、葡萄酒、果汁酒的销售比重迅速上升到40%以上；80年代后这种变化更为迅速，“六五”期间，啤酒产销平均每年以30%、葡萄酒平均每年以20%的速度增加，1985年各种低度酒生产比例从1980年的41.3%增加到60.5%，高度酒（主要是白酒）产销比重继续下降。

根据酒类消费结构的这种变化，我国饮料酒今后的发展方向，主要是发展低度酒，除增加啤酒、果汁酒生产外，还要研究试制低度白酒的新品种；今后白酒仍将保持一定数量的消费者，白酒中的名酒、优质酒因为产量增加不多，社会需求量大，在一定时期内仍将供不应求；质量较好的大曲酒还会受到欢迎，销量会继续稳步增长，质次价高、仿冒商标的杂牌白酒将逐渐被淘汰而失去市场。黄酒因为不适合大多数人的口味，今后只能在一定地区内流行；一部分用酒精、香精、糖精勾兑的改制酒，包括用各种名目仿冒的葡萄酒，在未来的竞争中也会受到淘汰，而真正以果汁为原料的各种果汁酒仍将有较大发展；有特殊用途的疗效药酒，传统的名牌露酒如五加皮、竹叶青、桂花陈等，在未来的市场上还会长期流行；最有发展前途的将是啤酒，在农村生产发展，广大农民的生活改善以后，啤酒在农村的市场潜力是非常大的，我

国 8 亿农民对啤酒的消费，将使我国成为世界上最大的啤酒生产国和消费国。

按照国内酒类消费市场的变化，为满足群众需求，国家在“七五”期间对酒类生产的规划是向优质、低度、多品种方向发展，到1990年，全国酒类生产规划达到 1200 万吨，其中：啤酒700万吨，葡萄酒100万吨，试制和推广低度优质白酒，全国低度酒的产量将要占整个饮料酒生产比重的 2/3 以上。“七五”前期，国家将集中力量抓大型啤酒厂的建设，投资28亿元兴建年产 5 万吨以上的啤酒厂13座，年产 10 万吨以上的啤酒厂7座，还有两个最大的年产15万吨的无酒精啤酒厂，新增生产能力247万吨，加上改建、扩建的地方啤酒厂，到“七五”末期啤酒年产可达700万吨；白酒中的名酒，优质酒产量，从目前年产18万吨增加到40万吨，现在国家已投资扩建茅台酒、杏花村汾酒等酒厂，多数名优酒产量可望在二三年内翻一番；此外，还要开发果酒、黄酒的新品种和新资源，研制果味黄酒、汽黄酒、玉米黄酒等新品种，使黄酒生产有一个新的发展。

二 商品特性和专卖政策

饮料酒虽属多数人日常生活中需要的习惯性消费品，但又不同于其他日常生活必需品，在社会消费和商品流通中有以下特性。

首先，饮料酒（主要是高度酒）是一种少饮对身体有益，多饮有害的食品。过量饮酒，甚至酗酒，不但对人体有害，而且会诱发其它社会问题，影响社会安定。《战国策》上记载，早在四千多年前，仪狄制酒献给夏禹，夏禹饮后一

面称赞“好酒”，但他又说：“后世必有以酒亡其国者。”事有凑巧，禹的后人夏桀为王，大肆酗酒，“一鼓而牛饮者三千人”，夏桀因贪于酒色，弄得朝政腐败，后来被商汤放逐而丢失了王位。历来君王因沉于酒色而亡国丧生者时有发生，群众因酗酒而倾家荡产或违法犯罪者也常有人在。可见酒这种商品，既要允许其生产和流通，以满足一部分人的习惯性需要，但又要限制其盲目发展，防止过量消费。

其次是酒的生产要消耗大量粮食，我国是一个人口众多，以粮食为主食，口粮需要量大的国家。几千年来由于可耕土地面积有限，耕作技术落后，粮食产量不高，供应食用并不多余，但饮料酒的生产，却需要消耗大量粮食；现在，我国粮食生产虽然有很大提高，但仍需节约用粮，不能浪费。目前我国酿制一公斤黄酒用粮半公斤，一公斤白酒，要消耗二公斤粮食，一公斤啤酒也要用粮200—300克，全国如果一年生产1000万吨饮料酒，集中起来，消耗粮食会超过500万吨，照我国目前粮食人均占有400公斤计算，相当于1250万人一年的生活用粮，其数量相当可观。近几年各地虽然积极研究改进酿酒工艺，提高粮食出酒率，发展代用品酿酒，但粮食消耗量仍然很大，特别是在市场放开搞活的情况下，农村中不少个体户设坊酿酒，其生产工艺落后，出酒率低，粮食耗用量大，如果不进行适当限制，将造成粮食的大量浪费。

第三是酒的生产利润优厚，酿酒投资不大，原料可以就地取材，地产地销，一公斤粮食变成酒以后有两倍以上利润，大家都争相经营，如果不适当限制和管理，既会造成社会财富的大量集中，又会形成酿酒业的盲目发展。

第四是酒的生产具有不稳定性：饮料酒以农产品为原料，对农业收成的依赖性很大，农业收成又要受自然气候条

件的制约，丰收之年，酿酒原料充足，酒的生产可以稳定发展，社会需要能够得到满足，市场可以稳定，但遇到灾荒之年，农业歉收，酿酒原料就会缺乏，酒类生产也会受到影响，市场供应必然变得紧张，抬价乱价，投机经营者会大量出现，如果不加强管理，对市场稳定和社会安定都将产生不利影响。

由 饮料酒有上述特性，所以世界上许多国家对酒的生产 and 流通都制定了特殊政策；我国自古以来，历代政权都很重视酒的产销政策，订有“酒政”。据史料记载，先秦时期，酒是属于禁止的范围，公元前359—前338年商鞅执政时，开始解除酒的禁令，规定酒的价格要十倍于其成本，（“令十倍其朴”）用提高价格的方法来限制酒的消费，同时国家从中取得大量税收，以维持皇室费用。西汉刘邦为帝时，肖何曾制定法律规定：“三人以上无故群饮酒，罚金四两。”（《史记·文帝本记》）到汉武帝即位后，从天汉三年（公元前98年）开始，又实行禁酒与专卖并行的政策，规定酒由国家官酿官卖，政府设酒官掌管酒政，其利润属于中央政府的财政收入，这就是我国最早的专卖制度；以后的历代政府，也有采取禁酒政策的，但从效果上看，国家专卖是一项比较有效的措施。解放前，民国政府也实行过酒类专卖，民国16年南京政府曾经公布过《烟酒专卖暂行条例》，解放区的晋冀鲁豫地区政府也公布过《酒类专酿、专卖规定》，新中国成立后，1951年5月中共中央批准了中央财政经济委员会提出的酒类专卖方针，公布了《酒类专卖事业暂行条例》，并在全国建立了酒类专卖局和专卖公司；60年代以后，由于机构调整合并，各地专卖公司合并为烟酒公司或副食品公司；80年代后，政府有关部门曾重申酒类专卖并未过时的精神，以

后在四川、东北、广东等地又恢复了专卖机构和专卖管理，对酒类市场进行了整顿，加强了酒类产销管理。现在实行酒类专卖管理，一是可以由政府控制、调节酒的产销，保证大多数人的习惯需要；二是积极发展酒类新品种，改进酿造技术，扩大酒源，提高质量，调整品种结构，节约粮食；三是保证市场稳定，保证正当的守法经营，维护消费者利益，保证人民身体健康，打击投机倒把，取缔非法经营；四是可以回笼货币，增加国家财政收入，为现代化建设积累资金。

三 成分与分类

饮料酒的成分比较复杂，现代科学分析已经发现的有七十余种，其主要成分如下：

（一）水：饮料酒内含量最多的物质是水，各种水从外表看都是无色的透明液体，但不同的水中含有不同的物质，水的成分对酒的质量、风味有重大影响，古人说：“名酒出自佳泉”。酿酒需要的条件很多，但首先要有纯净、优质的自然水，我国的许多名酒如茅台酒、青岛啤酒等都是使用具有独特风味，纯净的优质水酿制而成。

（二）乙醇：即酒精，酒中因为有了酒精才构成酒的特有风味。酒精是一种气味芳香，滋味辛辣的无色透明液体，具有较强的刺激性和麻醉性，容易挥发，也易于燃烧，渗透力很强，有杀灭细菌的能力。酒精溶解于酒液中，人饮后不需经过消化器官就能直接为人体吸收进入血液，继而流向全身，其中大约有10%的酒精由肺、肾等器官以原形排出体外，有90%的酒精要在肝脏内经酒精脱氢酶的作用氧化成乙醛，再经过分布在全身的乙醛脱氢酶的作用转化为乙酸，水

解为水和二氧化碳而排出体外。如果饮酒的人缺乏这两种酶，血液中的乙醛浓度达到较高时，人就会发生脸红、心跳加快、头晕等现象，乙醛在人体内停留的时间越长，这种现象就会继续加重，这时如果继续过多饮酒，乙醛就能对人体细胞原生质产生毒害作用，发生酒精中毒而出现酒醉。有的人体内这两种酶较多，对酒精的代谢能力较强，所以酒量就比较大，有的人缺乏这两种酶，对酒精的代谢能力较差，即或饮少量的酒也会出现脸红心跳等轻度酒精中毒现象。高度酒中的酒精成分多，含量大，对人体的刺激作用就越大，所以高度酒不能饮用过量，多饮有害。酒精的冰点很高，一般为 -114°C ，不易冻结；沸点为 78.4°C ，在 20°C 时与水的比重为0.78927，轻于水，所以大容器内装盛的酒，往往会出现上层酒液中酒精含量高，底层酒液中酒精含量低的现象；酒精能以任何比例与水混合，成为不同酒精含量的饮料酒，饮料酒中所含酒精容量的百分比，就是这种酒的“酒度”，酒度越高，酒精的含量越大。

（三）有机酸：饮料酒中常见的酸类物质有醋酸、乳酸、草酸、柠檬酸、苹果酸、酒石酸等。有机酸的来源，有的是酿酒原料中自身含有的，有的是在发酵过程中受到细菌感染而产生的。酒中需要有一定数量的酸类物质以抑止微生物活动，溶解色素，使酒中的蛋白质保持稳定状态并能调节酒的风味；如果酸量过少，会使酒味寡淡，没有回味；含量过多，会使酒的酸味过重，回味不甜，并增加对容器的腐蚀性。各种酒的含酸量都有一定的限制，如白酒每100毫升不得超过0.05克。

（四）糖：果酒、黄酒、露酒都是含糖的饮料酒，糖的甜味能改善酒的风味，使酒味变得柔和可口，降低某些酒内