

经营出口蛋知识

杨武雄 编著

中国对外经济贸易出版社

经营出口蛋知识

杨武雄 编著

771113/11



中國对外经济贸易出版社

经营出口蛋知识

杨武雄 编著

•

中国对外经济贸易出版社出版

(北京安定门外大街东后巷28号)

新华书店北京发行所发行

北京市海淀区印刷厂印刷

•

787×1092毫米 32开 1.5 印张 插表2页 35千字

1988年4月第1版 1988年4月第1次印刷

印数1—5,000册定价:1.20元

ISBN 7—80004—035—6/F·26

编 者 的 话

蛋品在我国食品出口中占有较大的比重。随着外贸事业的发展，从事这项工作的人员渴望得到经营出口蛋品专业的知识。本书就是为满足这一需要编写的。

本书简明扼要，浅显易懂，适用性强。出版以前，曾在湖南内部印刷，作中级培养教材，受到欢迎。本次出版，编者作了稍许删节。

目 录

第一章 概论	(1)
第二章 蛋的结构、营养、特性及变质	(8)
第一节：蛋的结构.....	(8)
第二节：蛋的营养.....	(11)
第三节：鲜蛋的特性.....	(12)
第四节：鲜蛋的腐败变质.....	(14)
第三章 鲜蛋质量鉴别和出口蛋的品质、规格要求	(16)
第一节：鲜蛋质量鉴别.....	(16)
第二节：抽验、照蛋法.....	(19)
第三节：品质、规格要求.....	(20)
第四节：验收员职责.....	(21)
第四章 出口蛋的收购储存	(22)
第一节：收购、价格.....	(22)
第二节：收购规律.....	(23)
第三节：储存、保管.....	(25)
第五章 出口再制蛋的加工	(27)
第一节：加工出口咸蛋、皮蛋的原料要求.....	(27)

第二节：出口咸蛋制作的配料和要求·····	(27)
第三节：出口皮蛋制作的配料和要求·····	(29)
第四节：出口再制蛋品质、规格、标准要求···	(35)
第六章 出口蛋的包装·····	(37)
第一节：鲜鸡、鸭蛋包装·····	(37)
第二节：咸、皮蛋包装·····	(39)
第七章 出口蛋的发运和销售·····	(41)
第一节：发运·····	(41)
第二节：销售·····	(43)

第一章 概 论

禽蛋是我国传统出口商品之一，它对配合外交活动，发展对外经济贸易关系，增加外汇收入，支援国家社会主义建设有着积极作用。然而禽蛋生产时令集中，季节性强，如经营不当，就容易破碎，造成“烂、臭蛋事故”，给国家和经营者带来损失。如果我们摸到了蛋的“脾气”，深刻认识到蛋品（特别是鲜蛋）经营中存在着的许多矛盾及其相互之间的关系，掌握对其经营的客观规律，不但能够避免“烂、臭蛋事故”的发生，而且能妥善解决季节生产同常年消费的基本矛盾，季节收购同均衡加工、均衡出口的矛盾，旺季收购量大同储存、运输困难的矛盾，产区外调集中同销区常年供应的矛盾等等。我国建国以来，经营蛋、特别是经营出口蛋的经验告诉我们：要解决好经常满足城市供应、保证出口的需要和臭蛋问题就要：

一、树立生产、政治、群众三大观点，“分阶段按比例”，安排各项计划

季节性生产同常年消费的矛盾，是我们经营蛋品工作中的基本矛盾。它反映到收购工作上来，就是国家同农民之间的关系问题，反映到国家内部各企业之间就成为工商关系，内外贸关系和产区销区关系问题。处理好国家同农民的关系，是合理分配社会产品、促进生产发展和巩固工农联盟的重

大问题，是体现工商企业的生产观点、政治观点和群众观点的重要标志，同时也是做好蛋品加工、出口和市场供应的根本保证。要处理好这些关系，首先要解决好国家收购多少，什么时候多收，什么时候少收，即在合理规定全年的收购任务的同时要做到“分阶段按比例”，安排各项计划。

实践证明：在实行派购政策时，对于全年收购任务，就全国来说，一般以全年产蛋总量20%左右为宜。凡是超过这个比例过多，收购计划过大，给农民留少了的时候，国家同农民的关系就比较紧张，在收购工作中也容易发生强迫命令。凡是低于这个比例过多，收购计划过少，给农民留多了的时候，就不能保证国家的需要，不能适应农民出售的要求，不利于生产的发展。但到具体各个地区，应该因地制宜。集中产区或交通方便、商品量较大的地区，收购比例可以大一些；边远地区或产量不大的地区，收购比例可以小一些。

1985年全部取消派购以后，则以从蛋品供需的实际情况出发，完全自觉地利用价值规律来处理上述收购中的供求问题。这是改革后的新经验。

但不管实行派购政策时期，还是取消派购政策后自觉地利用价值规律时期，在分阶段收购、加工、出口调拨比例时，都必须根据一年中不同阶段的蛋源、质量、气候这三个主要条件来决定。一般来讲：

（一）上半年南方3、4、5三个月，北方4、5、6三个月气候适宜、鲜蛋产量大，质量好（南方3、4两个月蛋质量最好）。在这个阶段多收一些，有利于生产发展，有利于出口和加工，也有利于储存和调运。如条件具备的地

方、单位，也可以在这个时候完成全年任务。

(二) 南方7、8、9三个月，北方7、8两个月天气炎热，蛋的质量差，不能储存和长途调运。根据孵房试验，鲜蛋在摄氏30度以下的室温中存放七天质量无变化，在32度的室温中，存放七天就开始散黄，在35度以上的室温中，存放七天就有黑点（鸡胎）产生。由此可见，在这个时候收购多了，必然造成严重损失，对改善经营管理十分不利，对社会财富也是一个大浪费。这个时候只能因地制宜地收购少量并采取就地收购就地销售的方针。

(三) 南方10、11，北方9、10各两个月是鲜蛋生产的小旺季，质量也好，气温转凉。一年任务中剩下的15%或10%的收购任务和20%的供应出口和调拨任务，都应该抓紧在这个阶段努力完成。

二、正确运用季节差价，调剂淡、旺季的供求

鲜蛋生产季节性强，在不同季节应当有不同的价格。积几十年经验：鲜蛋的收购季节差价，要根据供求情况、计划完成情况和季节性情况三个条件，因时因地制宜掌握好调整的幅度、次数和时间。就主要产区来说，调整幅度一般应该掌握在旺季收购价比淡季收购价低30—40%为宜；调整次数一般可采取“三下两上”（即上半年下调三次，下半年上调两次）法；调整时间原则上南方地区三月份开始下调，九月份开始上调；北方地区四月份开始下调，八月份开始上调。情况特殊的地区可以灵活一些，但是既要照顾地区的特殊性，又要照顾地区之间调整价格时，在步调上和价格水平上能够互相协调。这是因为只有“分阶段按比例”安排计划，没

有合理的季节差价，计划就没有保证；而只有靠季节差价，没有“分阶段按比例”安排计划，也往往会产生盲目性。

三、根据国家不同时期政策，依靠内贸收交外贸或外贸直接挂牌议购，把鲜蛋收购工作做好

鲜蛋是一种易碎的商品，产地十分分散，上市时间相当集中，这些特点，决定了对鲜蛋的经营不宜过于集中，应该依靠内贸供销社为主，正确利用合作商店和有证商贩来做好收购工作，或者外贸直接挂牌议价收购。这样做，市场就比较活跃，国家计划也有保证，国营商业经营管理也比较好，生产和消费者都比较满意。如果只由国营商业或者供销合作社独家收购，市场就会呆滞，国家计划也缺乏保证，生产和消费者的意见也比较多。在具体做法上，可以根据不同地区的情况采取不同的方式。在委托供销社代购时，可以采取付给一定的包干费用的办法，也可以采取规定合理差价实行买卖关系的办法，还可以由供销合作社组织农村合作商店、专业户等进行收购，直接送交国营食品公司转交外贸出口。在国家取消了派购政策后，外贸还可以本着随行就市，按质论价的原则挂牌直接向市场议价收购。

四、要有一支合格的检验技术人员来把好蛋品质量关

不同季节生产的鲜蛋，或在同一季节生产出来的蛋，由于在经营过程中的各种原因，蛋的质量有变化是经常发生的，而出口蛋的质量要求又很高，因此，经常对蛋进行严格检验，把好质量关是极端重要的工作，要做好这项工作就必

须要有一支合格的检验技术人员来把好蛋品的质量关。这支技术人员要具备：①懂得蛋的结构和性能；②拿起来看就能识别鲜蛋的新鲜程度；③熟练照验技术，能准确辨别各种类型的好、次、劣蛋；④熟悉蛋的包装和储存技术等等。

五、蛋的包装必须做到“两化”

蛋，特别是鲜蛋容易破损，如果包装容器不好，操作方法不当，或者没有专业技术人员，必然增加蛋的损耗，造成社会财富的损失。根据历年来的经验，凡是把包装工作放到重要地位的时候，蛋的损耗就少。因此，在蛋品经营中，必须把改进包装作为一项重要工作来对待，努力做到包装容器规格化，操作方法标准化。

包装容器规格化的基本要求是：①包装容器要按照规定的标准规格制作，统一尺寸和容量；②制作包装容器必须坚固耐用，节省费用，便于装卸和搬运；③长距离调运蛋特别是出口蛋的包装，必须用标准规格的箱、缸。

操作方法标准化的基本要求是：①装箱、缸时对蛋要轻拿轻放，摆齐码平，避免同四周硬物接触、碰撞；②蛋箱、缸必须牢固，盖严封紧，不致松散。

六、狠抓“快收快运”和“直拨直调”

调拨运输鲜蛋，除了同一般商品一样必须注意合理流向、商品安全和节省费用等共同要求外，特别要注意时间快，环节少这两个特殊要求，实行“快收快运”和“直拨直

调”。根据多年来的经营实践：要实现“快收快运”和“直拨直调”，必须抓好短途集运和划片定点固定调拨(或供货)两项工作。

第一，缩短由分散到集中，由基层到县城(或集中转运点)这一段的短途集运时间，是保证商品新鲜、减少商品损耗的关键。因此，一方面要根据不同季节和远近，合理规定在基层存放的具体时间，不得超过。另一方面要采取规定合理差价与基层实行买卖关系，按质论价的办法来调动基层收购单位快收快运和多交好蛋的积极性。

第二，以大中城市、工矿区(或蛋品加工厂)为中心，按计划划定一定地区，固定调拨关系，实行“直拨直调”。在统一计划安排下，允许大中城市、工矿区和蛋品加工厂同调出县份直接挂钩，由调出单位直接发运，一装一卸不再中转等。这样做大大有利于减少经营环节，缩短运输时间，减少商品损耗，降低流通费用，保持商品新鲜。

七、加强鲜蛋储存保管，做好常年供应出口工作

为了解决好季节性生产同常年性消费的矛盾，还必须做好鲜蛋的储存工作。根据试验，南方6、7、8、9月，北方7、8月鲜蛋质量差，气温高，湿度大，这时候收购的鲜蛋即使在较好的储存条件下，也只能保持一个多月；南方3、4、5月，北方4、5、6月收购的鲜蛋，由于质量好，在同样储存条件下，却能保存8到10个月。因此，必须抓紧上半年鲜蛋产量大、质量好、价格低、气候适宜的有利条件，尽可能地多储存一些鲜蛋。又根据历年的销售情况，3到7月的销售量约占全年销售总量的50%左右，这部分货

源可以随时收购解决；8到次年2月的销售量约占全年销售总量的50%左右，这部分货源约有40%可以随时收购解决，还有60%（相当于全年销售总量6%）要靠旺季储存来补充，以保证淡季供应、出口。在储存过程中，要加强库房管理，保持正常温湿度，定期抽验翻垛，及时准确掌握质量变化情况，做好出库销售工作。

第二章 蛋的结构、营养、特性及变质

蛋品有鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋等。它是在母禽的卵巢和输卵管中形成排出生产的。一般蛋多呈椭圆形，从形状而言这是出口的合格蛋。枣核形、圆筒形等蛋则不能出口。蛋的形状不同，其耐压程度（抗破能力）有所差异。球形蛋耐压程度大，而圆筒形蛋耐压程度最小。

第一节 蛋的结构

禽类蛋（包括家禽和野禽）的结构基本相同。粗分均由蛋壳、蛋白、蛋黄三大部构成。细分则由七个部分组成。现就细分而论阐述如下：

（一）蛋壳

它是蛋的最外层，起着保护内容物（蛋白和蛋黄）的作用，蛋壳的厚度约为0.2—0.4毫米，蛋壳上附有许多微小的气孔，气孔大小约为10—40微米，最多的部位是蛋的大头。气孔能进入空气，排出水分，故在长期贮存中，蛋的重量会逐渐减轻。另外，蛋在孵化时，气孔起新陈代谢作用，一方面代谢产物由气孔溢出，另一方面换取新鲜空气供雏鸡需要。蛋壳主要的结构是石灰质，薄而易碎。根据鲜蛋的这一特点，我们在经营鲜蛋中必须做到轻拿轻放，以防破损的产

生。

蛋壳的表面，还沾附着一层胶质性的粘液，即胶质薄膜。它能防止外界微生物（细菌）和蛋内水分的大量蒸发。但它易溶于水，也很容易受自然气候的变化和其他物体的摩擦而脱落。

（二）壳膜

蛋壳里面有二层薄膜。外层叫内蛋壳膜，紧贴着蛋壳，内层叫蛋白膜，包在蛋白的外面。这两层壳膜是透明的，都是由有机的纤维质构成。内蛋壳膜的结构比较粗造，纤维较粗，网间空隙较大，微生物可以直接穿过它进入蛋白，而蛋白膜纤维质纹理比较紧密细致，微生物不能直接通过，只有在分泌蛋白酶将蛋白膜破坏后，微生物才能进入蛋内。

（三）气室

蛋排出禽体后，蛋的内容物由于受外界冷空气影响而收缩，使蛋内暂时形成一部分真空，此时空气由蛋壳上的气孔进入蛋内，在蛋大头的蛋白膜与内蛋壳膜间形成一个空气囊，叫气室。新鲜鸡蛋气室小，放置时间越久，水分散发越多，气室便会逐渐扩大，所以蛋的陈旧与否可以由气室的大小来判断。

（四）蛋白（分浓厚和稀薄蛋白两种）

在蛋壳内有一厚层白色透明，有粘性的半流胶体物质，叫蛋白。靠近蛋黄的浓度较大，称为浓蛋白，约占蛋白总量的60%。靠近蛋壳的稀薄层叫稀蛋白，约占蛋白总量的40%。随着时间的延长，浓蛋白在酵素的作用下，逐渐变稀。所以浓稀蛋白的比例也是鉴别蛋的鲜度的重要标准之一。即新鲜蛋的浓厚蛋白较多，而陈次蛋则稀蛋白多。

（五）蛋黄

蛋黄位于蛋的中心，呈圆球状，为黄色，系浓稠不透明半流动的粘性体。它的外部包有一层很薄的蛋白质膜，叫蛋黄膜，它的重量占蛋黄的2—3%，具有一定的韧性，可防蛋黄与蛋白混合。但其韧性随着时间的延长，周围浓度的升高和蛋白陈次程度的增加，而逐渐松弛直至破裂，使蛋黄、蛋白混淆。所以蛋黄膜韧的大小也是鉴定鲜蛋好坏的标志之一。

蛋黄的颜色一般是黄色和桔红色。但是由于饲料关系，其颜色可能变为白黄色或绿色。

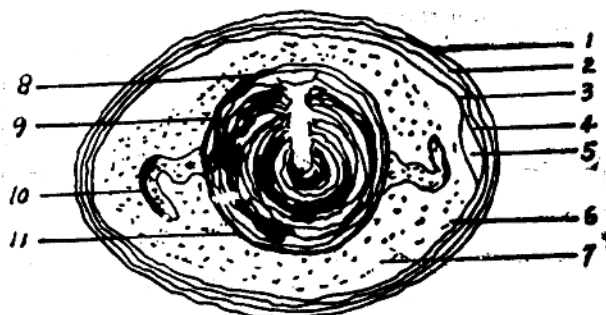
（六）系带

蛋黄两端有一条曲折的棉絮带子，它与浓厚蛋白紧紧相连，它的主要作用是固定蛋黄位于中心。系带具有韧性，由于存放时间的延长，系带会变弱或变细，最后与蛋黄完全脱离而逐渐消失。

（七）胚胎

在蛋黄的表面，有一个小小的圆白点，叫胚胎。品质正常的蛋胚胎大小直径约5—6毫米，鲜蛋受热至35度时，胚胎开始发育，如果是受精蛋，胚胎最初产生一小红圈，然后在胚胎的周围发展成许多树枝状态的血丝。未受精的蛋胚胎亦发生膨胀现象，是变化的明显象征，标志着鲜蛋质量的降低。

蛋的结构实现和一般禽蛋各部分的比例见下列图和附表一：



禽蛋结构示意图

- 1.外蛋壳膜 2.蛋壳 3.蛋白膜 4.内蛋壳膜 5.气室
6.稀薄蛋白 7.浓厚蛋白 8.胚胎 9.蛋黄 10.系带
11.蛋黄膜

禽蛋各部分比例

附表一。

名 称	重 量 比 (克)					百 分 比 (%)				
	全蛋	蛋壳	内容	蛋白	蛋黄	蛋壳	内容	白蛋	蛋黄	
鸡蛋	57.3	6.1	50.2	32.1	18.1	12.1	87.9	56.2	31.7	
鸭蛋	78.1	9.3	68.8	39.1	29.7	12.6	88.0	50.0	38.0	
鹅蛋	137.4	19.3	118.1	73.1	45.0	14.0	86.0	53.2	32.7	

第二节 蛋的营养

禽蛋中含有大量的蛋白质、脂肪、维生素及无机成分，是人体摄取养分不可缺少的物质。自古以来，我国劳动人民