

004303

武汉糖果厂厂志

(1946年—1980年)

赠 阅 交 换

武汉地方志办公室

武汉方志馆

资料室

地 址：武汉市解放公园小区16栋

电 话：(027)836884—80198005

邮 编：430010

武汉糖果厂

前 言

在市一轻工业局和市食品工业公司党委的领导下，为了总结经验，扬长补短，传之后代，以资借鉴，我厂根据上级修志的要求，于一九八一年七月开始进行厂志的编写工作。首先，广泛访问听取在我厂工作多年的老同志口述，认真查阅我厂历来文书档案和帐册表报的记载，广征博采，力求能得到更多的可靠资料。嗣后，又将所有资料认真分析研究，去粗取精，分章列目，实事求是地编写了这本《武汉糖果厂厂志》。厂志所收录的内容，截止一九八〇年底，所引用数据，均由我厂各部门提供，并经审核。

我们编写厂志，还是第一次。在编写过程中，承蒙上级组织的正确指导和厂内外有关同志的热情支持，特别是得到武汉档案馆的大力协助，使我们在短短两个月内，得将厂志编成。对此，我们深表谢意。由于我们水平有限，缺乏编写经验，难免有不妥之处，诚望领导和同志们提出批评指正。

一九八一年十一月



软. 136-5

目 录

第一章 沿 革.....	(1)
第一节 建国前的新香港.....	(2)
第二节 建国以后的新香港.....	(2)
第三节 武汉糖果厂的发展.....	(3)
第二章 生 产.....	(5)
第一节 工业总产值和产量.....	(5)
第二节 名牌产品和花色品种.....	(8)
第三节 生产工艺和产品质量.....	(15)
第四节 厂房和设备.....	(18)
第五节 生产管理.....	(22)
第三章 经 营.....	(24)
第一节 物资的供应和管理.....	(24)
第二节 销 售.....	(27)
第三节 出口产品.....	(31)
第四节 财务.....	(32)
第四章 劳动和工资.....	(36)
第一节 劳动管理.....	(36)
第二节 工 资.....	(40)
第三节 劳动竞赛.....	(42)
第五章 文教和福利.....	(44)
第一节 职工教育.....	(44)
第二节 文体活动.....	(45)
第三节 职工福利.....	(46)
第六章 建制和组织.....	(48)
第一节 管理机构.....	(48)
第二节 职工代表大会.....	(51)
第三节 党团组织.....	(51)
第四节 工 会.....	(53)
第五节 民 兵.....	(55)

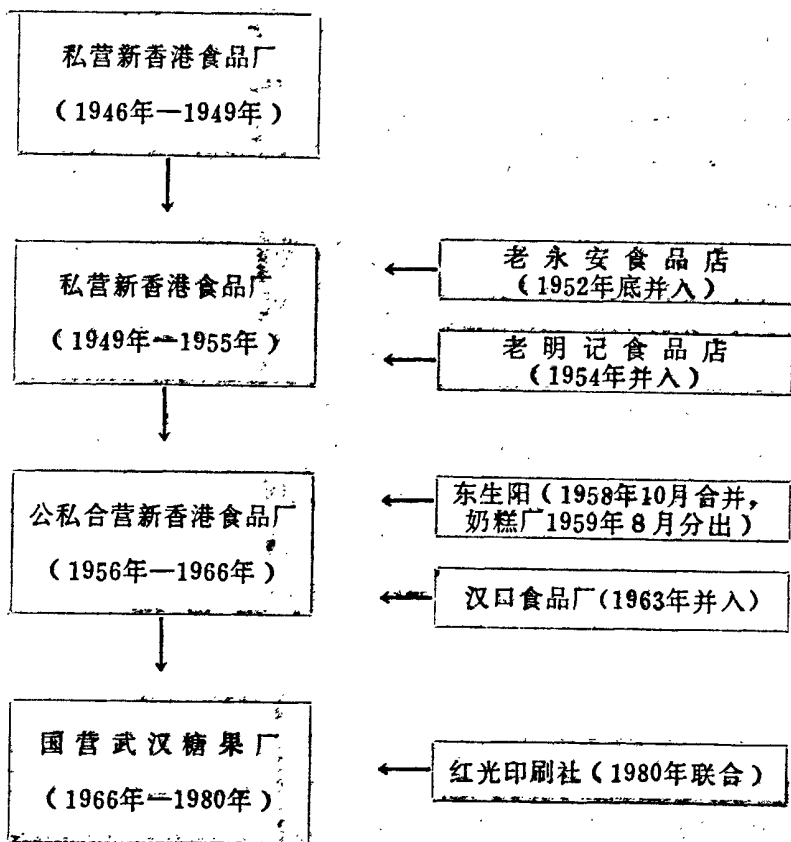
第一章 沿革

武汉糖果厂原名新香港食品厂，创建于一九四六年，其间曾四次变迁，到现在已有三十五年的历史。

三十五年来，我厂生产逐步发展。特别是一九五六年公私合营后，规模日益扩大，产量和花色品种不断增加，生产技术不断发展，产品质量不断提高，如名牌产品棉花糖、酥心糖，深受消费者称誉，不仅畅销省内外，而且还远销港澳和东南亚各国。到一九八〇年，全厂已有职工458人，生产能力年产糖果达3,000吨，固定资产75万元，成为初具规模的专业性糖果厂。

三十五年发展沿革图

(1946年—1980年)



第一节 建国前的新香港

〔新香港的由来〕我厂是由私营老明记食品店投资开设的。老明记开设于一九三四年，地点在汉景街250号（今中山大道下段四维小路天德里对面），经理是彭强英（女）。彭强英的丈夫杨兴发病故，女儿杨芝兰年幼，在此情况下，杨的堂兄杨共才，将自己的外甥陈进卿介绍到杨家照料经营，以后即与杨芝兰结婚。一九三九年起老明记开始自设作坊，制造面包、饼干、点心，兼作批发，这时陈进卿已经是老明记的副经理。按开设作坊时算起，设厂有四十二年。一九四四年，陈进卿认为老明记离市中心较远，不易发展，就在江汉路一带另择新址，租了江汉路两开间的房屋一栋（今江汉路169号，武汉市生资公司地址），作为临时仓库。同年美机轰炸武汉时，老明记店屋被炸毁。为了生产急需，又临时搭盖起来，生产面包、点心等，运到江汉路169号销售。一九四五年日本投降后，陈进卿邀江汉路贯忠里经租人林玉屏等三人，在江汉路165号至167号开设了“香港酒家”，由陈进卿任经理。因经营不善，半年以后就停业。陈进卿将房屋卖掉后，又同亲友杨兴泰、祁少培等人，正式在江汉路169号开设“香港糖果食品店”，由陈进卿任经理。开业以后，由于业务日趋发展，陈进卿又把牌名香港前面加上“新”字，改为“新香港食品厂”。与此同时，陈进卿将老明记旧址卖掉，又在中山大道1179号（今中山大道芙蓉餐馆附近）挂起老明记食品店的招牌，经销新香港的产品，仍由彭强英负责，一直到一九五四年才停业，全部资产转入新香港。

〔建国前的新香港〕新香港开业后，经营方式是前店后厂，主要是生产糕点、糖果。每天只生产百把斤糖果和几十斤面粉的食品，产品连商标也没有，在包装纸上只印个厂名。那时国民党政权行将崩溃，市场通货膨胀，法币、金元券贬值，上下争利，大鱼吃小鱼，因此新香港和其他食品店一样，稍一不慎，随时有倒闭之危。陈进卿在此情况下，千方百计，惨淡经营，他用高薪聘请田德义（当时在美的公司）当糖果师傅，同时又招收学徒，请临时工，以充实生产力量，结果不仅渡过难关，反而得到发展。到一九四九年，新香港从业人员就达到十七人（不包括临时工），资金达到旧币1,300万元。此时的新香港，花色品种较多，糖果、饼干、糕点皆有，经营范围由自产自销扩大到兼做批发，49年产值折合人民币16.8万元。

第二节 建国以后的新香港

〔公私合营前的新香港〕一九四九年十月，中华人民共和国成立，新香港从此开始了新生。一九五〇年，武汉市人民政府将私营企业按行业组织起来进行管理，当时新香港在行政上隶属江汉区工业局领导，是江汉区食品业食品组自然行业小组成员，陈进卿担任该组组长。陈进卿在党的教育下，通过学习，对于党的政策，有了认识，发挥了经营的积极性，使新香港人员不断扩大，设备不断增加，得到较大发展。一九五二年底，

经市工业局批准同意，将武昌司门口的老永安食品店并入新香港，作为新香港武昌门市部（今民主路斗级营口）。一九五三年，陈进卿又从上海、南京请来了糖果、奶糕师傅，增加了糖果、奶糕生产。这时，在汉口、武昌共设三个门市部。到一九五六年公私合营前夕，新香港已有正式职工59人，其中资方人员2人，固定资产达到27,900元，流动资金达到44,154元，年产值达到40万元。

〔公私合营后的新香港〕 一九五六年元月，新香港和江汉区其他食品厂一起，实行全行业的公私合营。由冠生园、新香港、五丰、恒裕新、滋美、东生阳等十几个厂成立一个工作组，由江汉区食品工业领导小组领导。新香港更名为武汉市公私合营冠生园食品厂新香港分厂，由陈进卿任厂长。一九五七年，根据国务院关于新合营的单位不宜大合大并的指示，新香港又分开单独核算，厂名改为武汉市公私合营新香港食品厂，由资方陈进卿任厂长，公方代表吕道直任副厂长。一九五八年十月，为进一步扩大奶糕生产，奉上级指示，与东生阳奶糕厂合并。次年八月为了恢复名牌产品，又将东生阳奶糕厂分开。

公私合营以后，新香港食品厂有了进一步的发展。在江汉路扩充了厂房，比原来大了三倍。生产工人由公私合营时的59人发展到140多人。产品、产量比公私合营以前有了较大幅度的增长，年产值达到一百多万元。

一九六三年，武汉市食品工业公司由市一商业局转交市一轻工业局领导，新香港食品厂也随之由商业部门转到工业部门。为了更好地贯彻“调整、巩固、充实、提高”的八字方针，市食品工业公司决定将汉口食品厂并入新香港食品厂，同时汉江食品厂、大桥食品厂也有部分工人并入我厂，厂名仍称武汉市公私合营新香港食品厂。一九六四年五月，新香港食品厂根据上级指示，厂房由江汉路165—169号搬迁到汉口食品厂厂址（即中山大道霁仁里4号），就是现在的武汉糖果厂厂址。合并以后的新香港食品厂，产品主要有糖果、糕点、饼干，同时生产糯米纸。这时我厂开始重点发展糖果生产，糖果产量开始大于其它食品产量，而且花色品种有10大类，共有70多种，为以后发展成为专业糖果厂打下基础。

第三节 武汉糖果厂的发展

一九六六年，为了更好地发展食品工业，市食品工业公司决定新香港食品厂以生产各种类型的糖果专业厂为发展方向，同时停止糕点、饼干等小食品的生产，同年八月，经上级批准，我厂改名为国营武汉糖果厂，从此，在我厂的历史上又揭开了新的一页。

进入七十年代以来，我厂在保持原新香港糖果生产优点的基础上，品种花色又有了新的增添；生产工艺有了进一步改进，人员、设备有所增加，机械化包装程度逐步提高，产值、产量都比六十年代有了进一步增长，产品畅销省内外，还有部分出口。一九七八年三月被中共湖北省委、省革委会命名为大庆式企业，被省、市革委会命名为“卫生红旗单位”和“质量先进单位”。

为了更好地挖掘生产潜力，改变我厂厂房拥挤、生产面积小的状况，一九八〇年元

月，经市一轻工业局批准，我厂同红光印刷社(集体所有制)联合生产、经营。两种经济性质，分开核算，仍用武汉糖果厂的厂名。同时组织建制升级，由党支部升为党总支部。

联合以后，我厂厂房扩大，人员增多，发挥联合优势，充分利用红光印刷社厂房、劳力，使生产能力得到更好地发挥。一九八〇年我厂产值、产量、利润、销售比上一年有所增长，较好地完成了生产计划，进一步满足了市场的需要。

一九八〇年产值、产量、利润、销售完成情况

项 目	单 位	八 〇 年 完 成 数	比 七 九 年 增 长 数	比 五 六 年 增 长 数	
工业总产值	万 元	730.42	25.45%	10倍	
产 量	吨	2995.73	11%	35倍	
利 润	万 元	53.70	6%	8倍	
销 售 额	万 元	724.47	26%	13倍	

建国后我厂隶属关系一览表

(1949年~1980年)

年 号	隶 属 关 系	年 号	隶 属 关 系
1949年	武汉市江汉区工业局	1965年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1950年	武汉市江汉区工业局	1966年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1951年	武汉市江汉区工业局	1967年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1952年	武汉市江汉区工业局	1968年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1953年	武汉市江汉区工业局	1969年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1954年	武汉市江汉区工业局	1970年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1955年	武汉市江汉区工业局	1971年	武汉市江汉区商业局
1956年	武汉市江汉区轻工业局	1972年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1957年	武汉市江汉区轻工业局	1973年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1958年	武汉市江汉区轻工业局	1974年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1959年	武汉市江汉区轻工业局	1975年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1960年	武汉市江汉区轻工业局	1976年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1961年	武汉市二商业局食品工业公司	1977年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1962年	武汉市一商业局食品工业公司	1978年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1963年	武汉市二商业局食品工业公司	1979年	武汉市一轻工业局食品工业公司
1964年	武汉市一轻工业局食品工业公司	1980年	武汉市一轻工业局食品工业公司

第二章 生 产

第一节 工业总产值和产量

〔工业总产值〕 三十五年来，工业总产值不断提高。新香港开业时，生产糖果、饼干、点心和节令产品，一年的产值只有13万元。公私合营前夕的一九五五年，不仅生产糖果、饼干、点心和节令产品，还增加了奶糕生产，产值也只有40万元。公私合营的头三年，产值逐年增长。由于三年自然灾害的影响，从一九五九年到一九六五年的七年中，产值在两百万元之内徘徊，其中一九六三年由于新香港与汉口两厂合并影响，产值只有90多万元。一九六六年开始专业糖果生产以后，调整生产班次，扩大生产规模，产值有了较大幅度的增长，从一九六六年开始，连续四年产值都达到200万元以上。进入七十年代以后，产值的增长幅度更大，年产值从300万元增长到400万元。但是在一九六八年、一九七四年、一九七五年，产值不但没有增加，反而下降。粉碎“四人帮”以后，连续三年产值达到500万元以上。一九八〇年产值一跃达到730万元，创造我厂三十五年来历史最好水平，比上一年增长了25.45%。

从一九五六年公私合营到一九八〇年，二十五年我厂共为国家创总产值7422.36万元。

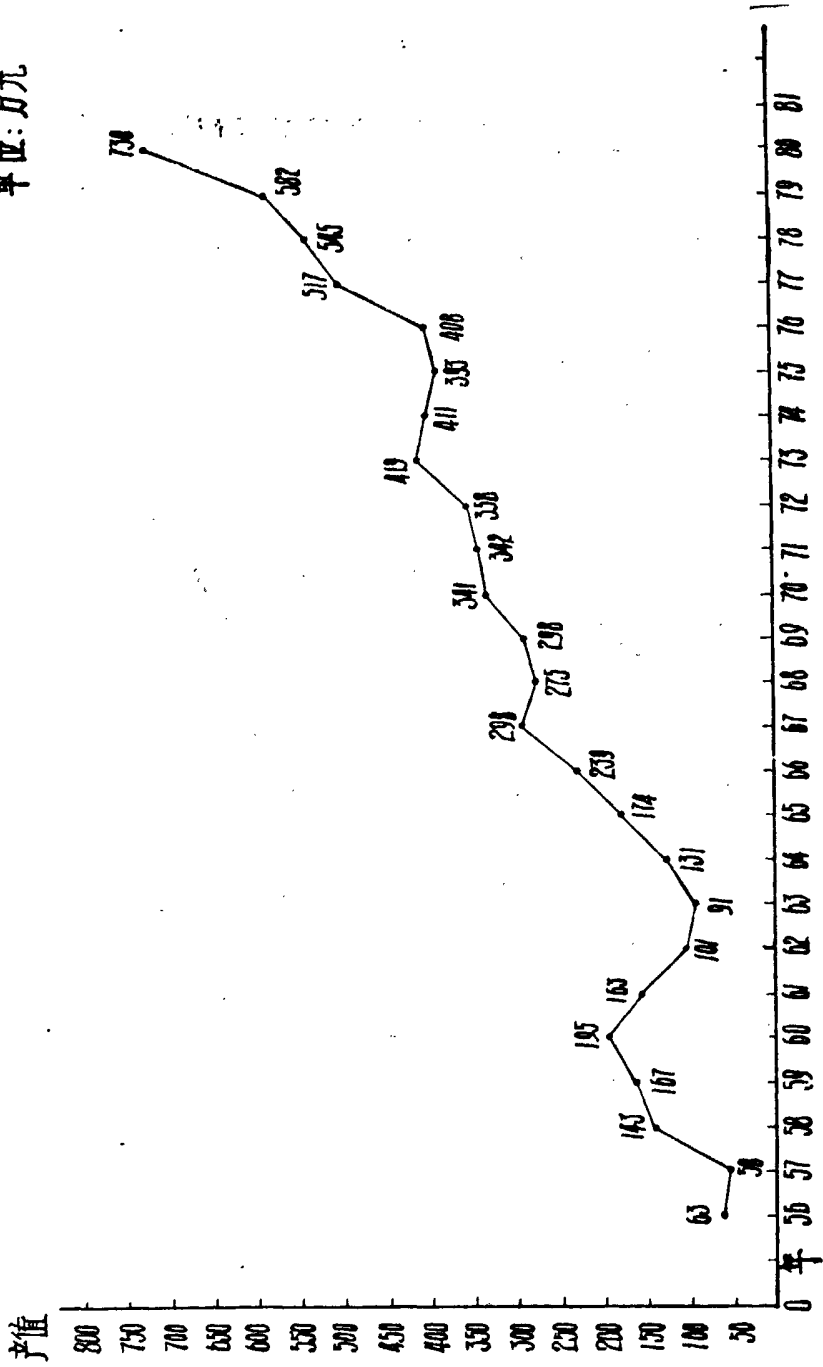
〔产量〕 我厂开业初期的糖果生产量很小，每天只做两包糖（一包五十斤），百把斤的产量。当时，经理陈进卿的主要注意力放在花色品种上，他认为“产品不要多，但要质量精，牌子能打出，生意就会好”。同时由于糖果生产还处于明火熬糖、手工操作，使得产量不可能很大，公私合营以前，我厂的糖果年产量虽然逐年有所增加，但没有超过年产量一百吨。

公私合营以后，由于我厂是一个综合性的食品厂，一度生产又以奶糕为主（占了生产的70%），因此糖果生产的发展受到一定的限制。如一九六一年糖果年产量只有114吨，而同年的糕点年产量达到了991吨。所以这个时期的糖果生产虽然比公私合营以前有了较大的增长，但是年产量总是只有几百吨。

一九六六年改为专业糖果厂以后，添置了设备，扩大了生产规模，年产量开始突破一万吨，一直持续了十年。粉碎“四人帮”以后，生产不断上升，产量不断提高，一九八〇年年产量达到2980.51吨（不包括固体饮料），其中深受顾客欢迎的名牌产品棉花糖、酥心糖产量有了较大幅度增长。棉花糖年产量达到296.59吨，比七九年的产量翻了三番还多。酥心糖一九八〇年的产量达到419.53吨，比七九年的产量增加了2倍多。

1956年—1980年工业总产值曲线图

单位：万元



1964年至1980年工业总产值、产量

单位：万元、吨

年 度	工业总产值	主要 产 品 产 量		年 度	工业总产值	主 要 产 品 产 量	
		糖 果	点 心			糖 果	点 心
1946年	13.00			1965年	171.33	746.00	248.00
1949年	16.80	28.00	63.80	1966年	239.06	1175.00	74.86
1950年	19.58	32.00	75.00	1967年	298.23	1515.00	停 产
1950年	19.58	32.00	75.00	1968年	235.18	1202.86	
1952年	19.58	32.00	75.00	1969年	298.73	1532.12	
1953年	22.33	37.00	85.00	1970年	341.15	1749.56	
1954年	28.00	46.00	107.00	1971年	342.06	1754.15	
1955年	40.26	64.00	156.00	1972年	358.69	1743.19	
1956年	63.33	82.23	262.67	1973年	419.10	1995.49	
1957年	58.97	152.84	269.25	1974年	411.30	1977.72	
1958年	143.00	391.79	517.04	1975年	393.44	1873.03	
1959年	167.04	425.80	641.71	1976年	408.56	2402.71	
1960年	195.86	111.44	991.64	1977年	517.59	1943.03	
1961年	163.03	530.38	460.14	1978年	545.94	2473.07	
1962年	101.01	310.03	340.09	1979年	582.69	2500.15	
1963年	91.69	337.22	221.30	1980年	730.42	2995.73	
1964年	131.96	523.00	217.50				

历年主要产品产量表(1966年—1980年)

单位：吨

产 品 名 称 年 度	棉花糖	酥心糖	奶脂糖	硬糖	备 注
1966年	62.14	27.87	27.33	796.33	
1967年	103.5	69.03	45.96	1198.8	
1968年	48.83	64.43	34.41	755.04	
1969年	41.32	175.47	135.72	1115.63	
1970年	36.15	280.45	280.60	1224.36	
1971年	35.28	87.94	354.86	1032.47	
1972年	51.28	117.14	325.39	1066.55	
1973年	69.68	91.19	266.73	1326.47	
1974年	81.34	116.81	410.69	1339.17	
1975年	38.14	120.00	420.00	1205.86	
1976年	29.95	(无记载)	(无记载)	1240.11	
1977年	28.55	173.28	489.23	1702.43	
1978年	42.56	78.29	409.28	1706.41	
1979年	79.05	181.91	536.66	1603.91	
1980年	296.59	419.53	481.22	1621.01	

第二节 名牌产品和花色品种

〔开业时的产品〕 一九四六年新香港开业时，虽然生产人员少，产量不大，但是品种却很多。为了争夺市场，扩展生产，获得更多的盈利，厂方陈进卿是非常重视花色品种的生产。从生产大类来看，有糖果、饼干、面包、点心、蛋糕等长线产品，也有馈赠亲友的礼饼，五、八、腊的时令产品；从风味来看，有“苏帮”，也有“广帮”，既有中式，也有西式，仅从糖果来说，一直保持二十多个品种，其中盒装的有六种，筒装的有

四种，尤以黄金太妃、超级太妃和天鹅牌口香糖、奶油白脱球出名。饼干类有十多种，其中有金钱、牛利、柳条、福来夹心的，也有香草、可可、菠萝、奶油等高、中档的。面包有六种，有羊角、葡萄、梳子面包，还有油炸、枕头、方面包。点心的种类就更多。酥皮类的有香蕉酥、冬瓜酥、交盐酥、肉酱酥等十多种，广点有宝塔点、果塔、布丁等。蛋糕有梅花、车头、豆沙、香草、斗方等。到了五、八、腊时，还生产元宵、芝麻糕、绿豆糕、月饼、酥糖、杂糖、寸金糖等节令产品。

〔不断地开发新花色品种〕建国以后，我厂的产品开发工作得到进一步发展。一方面各类产品都不断出现新的花色，另一方面又开始生产新的品种。我厂针对建国初期“婴儿多、奶粉缺”的情况，从一九五三年开始生产爱儿牌奶糕，几年一直生产不衰。糖果生产不断增添花色，如：牛扎糖、蛋白太妃、奶油花生糖，各种棒糖、留兰香硬糖、嵌花糖、弹子糖、薄荷糖、麦精饴等。当时的我厂中山大道门市部，每个星期都要有新花色上柜台。到一九六六年时，我厂糖果花色已发展到有硬糖、球糖、酥心糖、巧克力、乳脂糖、蛋白糖、软糖、合装糖、棒糖、筒子糖等十大类近七十个品种，仅硬糖一类就有四十个品种之多。但是，在十年内乱中，我厂的这些传统产品大都停止了生产，不少产品至今还没有恢复生产。

粉碎“四人帮”以后，我们一方面恢复了部分传统糖果产品（如弹子糖、麦精饴、高级酥心糖），另一方面又注意不断研制新的花色品种。近几年来，生产的双喜、牡丹等奶粉夹心、陈皮梅硬糖，包装新颖、风味独特，都受到顾客的欢迎。与此同时，还研制和生产了具有疗效作用的维生素C奶脂糖、钙质奶脂糖，并和武汉军区总医院合作试制了对糖尿病有疗效作用的木糖醇奶糖。我厂根据儿童喜欢吃棉花糖的特点，生产了含有多种维生素的棉花糖。一九八〇年，我们还试制了猕猴桃软糖和猕猴桃棉花糖，后项产品已经大量生产。这三个产品的出现，使糖果又增添了新的特色。

固体饮料是最近几年食品工业的“热门”，具有营养丰富、携带方便等特点，又可以常年生产。我厂根据市场销售情况，从一九八〇年开始生产固体饮料，主要产品有麦乳精、仙桃精、健美精、花蜜乳精等，为我厂逐步做到均衡生产、淡季不淡的状况开辟了新的门路。

现在，我厂生产硬糖、夹心糖、充气糖、奶脂糖四大类糖果，经常生产的产品保持在四十种以上，花色糖果占整个总产量的65%，开始向种类齐全、花色繁多、质量优良的专业糖果厂发展。

我厂各类糖果一览表(1980年)

产 品 类 别	产 品 名 称	包 装	产 品 类 别	产 品 名 称	包 装
硬 糖	一色水果	透明纸	乳脂糖	桔子奶脂	透明纸
	双色水果	透明纸		健身胶汁	透明纸
	双喜水果	透明纸		儿童胶汁	透明纸
	体力香糖	透明纸		健身胶汁	透明纸
	营养球糖	透明纸		蛋白奶脂	透明纸
	奶油球	腊 纸		椰子奶脂	透明纸
	陈皮梅糖	腊 纸		人参奶脂	透明纸
	机白水果糖	腊 纸		鹿茸奶脂	透明纸
				蛋奶奶脂	透明纸
				桂香奶脂	透明纸
夹心糖	争艳酥心	透明纸		绿茶奶脂	透明纸
	麻蓉酥心	透明纸		白雪太妃	透明纸
	杏仁酥心	透明纸		吉利太妃	透明纸
	口乐酥心	透明纸		维生素C奶糖	透明纸
	健康酥心	透明纸		蜂皇奶糖	透明纸
	奶油酥心	透明纸		蓓蕾奶糖	透明纸
	可可酥心	透明纸		钙质奶糖	透明纸
	巧克力酥心	透明纸		双喜奶糖	透明纸
	花生酥心	透明纸		奶油太妃	透明纸
	果粉夹心	透明纸		牡丹奶脂	透明纸
	桂花酥心	腊 纸			
	果仁酥心	腊 纸			

(续 前)

产 品 别	产 品 名 称	包 装	产 品 别	产 品 名 称	包 装
乳脂糖	红 桔 奶 脂	蜡 纸	充气糖	3安士 梅花棉花糖	塑 料 袋 装
	桂 香 奶 脂	蜡 纸		3安士 动物棉花糖	塑 料 袋 装
	哈 密 瓜	蜡 纸		3安士 软花棉花糖	塑 料 袋 装
	甜 橙 太 妃	蜡 纸		3安士 颗粒棉花糖	塑 料 袋 装
	咖 啡 奶 脂	蜡 纸		3安士 香蕉棉花糖	塑 料 袋 装
	杨 梅 奶 脂	蜡 纸		25克 多维颗粒棉花糖	塑 料 袋 装
	白 脱 奶 脂	蜡 纸		25克 猕猴桃粒棉花糖	塑 料 袋 装
	龙 凤 奶 脂	蜡 纸			
	茉 莉 奶 脂	蜡 纸		5安士 香蕉棉花糖	塑 料 袋 装
	鸳 鸯 奶 脂	蜡 纸		5安士 软花棉花糖	塑 料 袋 装
				8安士 软花棉花糖	盒 装
	薄 荷 块			100克 软花 棉花糖	盒 装
	弹 子 糖				
	麦 精 饴			100克 颗粒棉花糖	盒 装
				桔子弹力糖	

〔名牌产品—棉花糖〕

棉花糖又称软花糖、弹力糖，是一种高度充气型的糖果。该品种最初起源于美国，在日本和欧洲地区深受欢迎。一九六一年，我厂西式糖果师傅美国泉根据外贸部门购回的美国棉花糖样品进行试制，于一九六五年正式生产，到现在已有二十年的历史。我厂是全国产量最大、最早开始生产棉花糖的工厂。



棉 花 糖

棉花糖选用优质蔗糖、液体葡萄糖、食用明胶等主要原料，利用明胶的凝聚力和粘度这两个特点加工而成。棉花糖糖体表面平滑细腻，形态优美完整，弹性强，色泽鲜艳，香气纯净。棉花糖的食法也是多样化，既可以直接食用，也可以作为糕点的配料、馅料用。在国外，还有人把棉花糖涂上巧克力作为弹性糖果食用，或者用沸水溶解后加入牛奶、黄油、柠檬汁以及水果冷冻后食用。由于棉花糖糖体柔软有弹性，有较高的蛋白质（5.12%）、低脂肪（0.11%）和较低的甜度，因此老少皆宜。

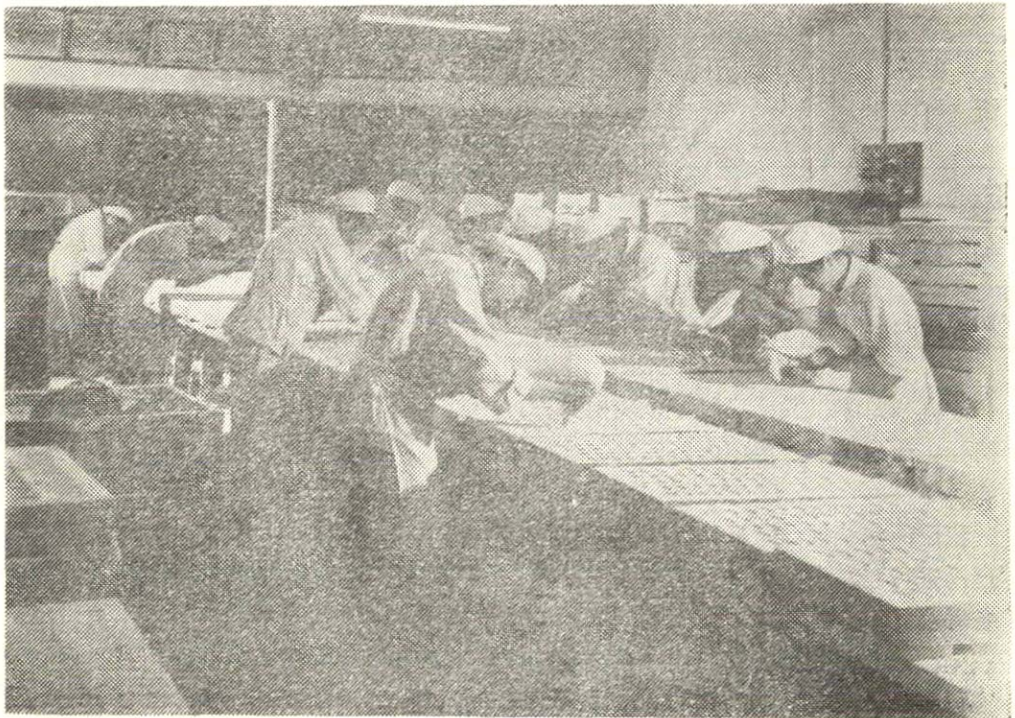
我厂棉花糖的生产工艺，经过二十多年的实践，已经有一套完整的操作方法和工艺要求，它包括配料、泡胶、熬制、起泡、印模、标注成型、冷却、包装等八个工序。明胶和色素都是选用可以食用的，因此对人体健康无影响。

我厂生产的棉花糖品种多，糖体造型逼真，有模仿果实的香蕉型棉花糖、包谷型棉花糖，有模仿花卉的软花型棉花糖，有模仿珍珠的颗粒棉花糖；从味道上分有蜂乳、多种维生素、猕猴桃、桔子、香蕉等；从规格上分25克、3安士、5安士、8安士；从包装上分有塑料袋装、盒装，因此深受国内外客户欢迎。在国内畅销北京、天津、上海、广州、甘肃、陕西等十多个省市，在国外行销日本和东南亚一带。截止一九八〇年止，我厂生产棉花糖1188.73吨，其中出口513.75吨。

近年来，我厂以日本、美国棉花糖为赶超目标，狠抓全面质量管理工作，使棉花糖的产品质量不断提高。一九七九年荣获湖北省优质产品称号，一九八〇年被轻工业部命为部优质产品，一九八一年荣获国家经委颁发的国家质量奖银质奖章。



一九八〇年棉花糖获得轻工业部优质产品证书



工人们正在生产棉花糖

〔酥心糖〕我厂生产的各种酥心糖，也是深受消费者喜爱的名牌产品。

一九五七年，我厂生产技术组的王子国（现已调走）和糖果车间的工人们一起试制了龙虾酥，这种糖果既有一般硬糖的脆性和甜度，又有花生、芝麻的独特芬香，非常酥口。因其价廉物美，一投产便受到顾客的欢迎，而且开始出口，成为我厂第一个出口产品。龙虾酥的试制成功并投产，开始了我厂生产酥心糖的历史。在此基础上，我厂又陆续研制投产果仁酥心糖、桂花酥心糖等产品。

酥心糖属于酥心型的夹心糖。它以硬糖坯为外衣，包裹不同果仁酱做馅心，它的外观要求丝光均匀，内部要求层次分明，符合色泽鲜明，香味纯净，入口酥松，回味芳香的要求，选用的主要原材料有蔗糖、液体葡萄糖、花生、芝麻酱等。

酥心糖的工艺操作包括配料、蔗糖、炒酱、冷却、拉酱、拉白、拼皮、包心、成型、包装等十多个工序。

近三十年来，我厂生产了十多种酥心糖。其中高档的有可可、巧克力、健康等；中档的有争艳、麻蓉等；低档的有果仁、桂花等，品种较多，各有风味，已成为我厂的传统产品。一九七七年、一九七八年连续被评为武汉市一轻局的名牌产品，一九七九年又获湖北省优质产品。从一九五七年到一九八〇年底，我厂共生产各种酥心糖 2,800 多吨。

〔商标和包装〕 商标在一九六六年以前有以下五种：

种 类	商 标 名 称
糖 果	宝 星 牌 飞 鸽 牌
	长 江 大 桥 牌（出口棉花糖）
点 心	香 字
咖 啡 茶	飞 鸽 牌
奶 糕	爱 儿 牌

一九六六年以后，我厂停止使用商标，产品只注明厂名。一九七七年恢复使用宝星牌商标，出口棉花糖用中国粮油食品进出口公司湖北省分公司《长江大桥》牌商标。

我厂的包装设计原来都是请外单位的美工人员设计，市食品工业公司包装科也为我厂产品进行包装设计。一九七九年我厂专门配备了美工设计人员。近两年来，我们设计了各种商标二十三种袋装、盒装、听装图案，并陆续生产使用。其中 5 安士棉花糖包装袋获全国包装优秀奖，3 安士香蕉棉花糖和酸水果糖复膜袋获全国优秀包装表扬奖。我们还根据市场的需要，增加了高、中档糖果的生产，将原来的腊纸包装改为透明纸包装，由一道透明纸改为二道纸、三道纸包装。