超市商品的养护

第一篇：超市商品的养护

超市糖、酒、茶叶的养护

◎食糖的养护

食糖是由甘蔗或甜菜为原料制成的甜味食品。主要成分为蔗糖，具有较高的营养价值。根据商业经营习惯，食糖色泽和形状分为白砂糖、绵白糖、赤砂糖、土红糖和方糖等。

食糖在储存或陈列期间，最适宜的温度是在 30℃以下，相对湿度在 60 %～65 %之间，最高不超过 70 %。

在天气潮湿的情况下，要重点检查有无吐卤溶化现象。在货架上，要经常查看鼠咬等。含水量大的应进行处理。

在仓库中则应经常感官检查食糖包装完整、清洁、干燥，缝口结实无糖粒漏出；包装材料、包装方法和包装标志符合要求—感官检查食糖晶粒干燥松散，无潮湿感，颜色符合本品种要求；味感检查甜味纯正，无异臭味；仪器测定水分含量符合标准。

◎酒类的养护

储存白酒不宜太干燥，也不能过于潮湿，相对湿度控制在 90 %以下。库温宜低不宜高，最高不超过 30℃。

储存黄酒、葡萄酒、果酒，最适宜的温度为 20 %左右；熟啤酒最适宜的温度为 4℃～20 ℃；生啤酒最适宜的温度为 0℃～10℃。储存瓶装酒的相对湿度一般在 75 %以下为宜。

在酒类入库或上架时应细查包装，发现渗漏，封口不严。及时更换或粘补。检查酒色、香、味是否正常；酒度有无变化。同时应检查保质期限，即低度酒不能超过规定的保管期：果酒 6 个月；熟啤酒 3 个月；桶装鲜啤酒 3 天。检查容器有无渗漏；封口是否严密；瓶盖是否锈损；酒液有无变色变味等。

◎茶叶的养护

茶叶是指按不同的采摘标准，将茶树上的鲜叶采下，用不同的加工技术制成不同品质的干毛茶：毛茶再经过筛、切、拣，分级、拼配、

包装等工序的精加工制成商品茶。茶叶在陈列储存期间，容易串味和变质：茶叶储存的地点要高，干燥，无散发的异味。

茶叶入库验收时，要严格检查外包装，外包装应完整严密，无破损，无水湿，无污染，无异味；包装材料、包装方法符合要求；标签清晰，标明品名、生产厂家、出厂日期等国家规定的标签标志。茶叶的色泽、香味、滋味、无混杂异味，不含非茶物质，茶叶水分正常，无水湿、霉变、霉味等异变现象。

茶叶要专库存放，库温要控制在 26℃以下，相对湿度在 70％以下。

茶叶在保管期间，要经常检查，尤其是梅雨季节。

茶叶的储藏期限与包装和储藏条件有很大关系，条件越好，储藏时间就越长。但是，每一种储藏和包装条件都有一定的限度，就上述所列储藏及包装条件而言，一般绿茶储藏期限如下：毛茶(初制茶)为一年；老青茶、黑毛茶等边销茶原料为两年；成品茶为一年；各种名茶为 10 个月至一年。如储藏于高温冷库或茶叶含水量不超过 8％，储藏时间相对可延长一些。反之，条件达不到上述要求，储藏期限就可短些：如低温(0～5℃)储藏，可延长储藏期限。

超市食品、粮油的养护

◎低温养护法

低温养护是利用低温行效地抑制有害微生物的发育活动和酶的活性及化学变化。它能较好地保持食品、粮油原有风味和新鲜度，特别是对于那些易腐的生鲜食品和鲜活食品，低温储藏养护应用更为广泛。低温储藏养护根据其温度不同又分为冷却和冷冻养护两种。

(1)冷却养护。冷却养护的温度一般在 10℃～0℃(粮食和油品可控制在 20℃以下)，食品不结冰。采取冷藏的食品有水果、蔬菜、鲜蛋、鲜肉、鲜鱼、鲜奶及奶制品、巧克力、糖果、啤酒等。冷却储藏能够延长食品的储存期，但是由于温度在 0℃以上，某些低温微生物仍能繁殖，而且食品中酶的活性未完全被抑制，因此储存期不能过长。对于含水量大的生鲜食品，应保持库内有较高的相对湿度，以减少干耗。采用机械冷却储存的食品，还应防止库温下降过低，给食品带来冷害和冻害。

(2)冷冻养护。先将食品在低于冰冻点以下的低温条件下使食品中大部分水分冻结成冰，然后再在0℃以下的低温进行冷藏。多数食品的冷冻点在-1℃～-2℃左右，当温度降至-5℃时，食品中的水分有60％～80％冻结，-18℃时则有 90％的水分冻结，因此，作为冷冻储藏的食品，为了增加储存期，一般采用-18℃或-23℃的低温进行冻结。冷冻储藏，由于食品中大部分水分冻结成冰，减少了游离水，降低了食品中水分活性，温度较低时控制了有害生物的活动和酶的活性，因而可以长期储藏。采用冷冻储藏的食品主要有肉、禽、鱼、蔬菜等易腐食品。

食品冷冻的温度和速度对于冷冻食品的质量关系极大。食品冷冻时，由于水冻结成冰，其体积平均增加 9％～10％，因此极易破坏食品的组织结构。为了防止食品组织结构的破坏，应当在食品冷冻加工中采取低温快速冷冻。因为急速降温使冰结晶速度大于细胞内水蒸气扩散的速度，食品很快通过最大冰晶生成带的时间短，同时生成的微细冰晶，均匀分布在食品组织中，因而食品的组织细胞不会出现变形和破裂。◎加热灭菌养护法

利用加热，杀灭食品中的绝大部分微生物和破坏食品中酶的活性，经过加热灭菌处理的食品，必须同时采取密封的真空包装，并及时冷却降温，才能长期的储藏，否则由于微生物的二次污染或因储藏温度过高还会造成食品变质。

加热灭菌储藏的方法有高温灭菌法和巴氏消毒法。

(1)高温灭菌法。主要用于罐头食品和蒸煮袋装食品，其加热温度一般为 100℃～120℃。在 70℃～80℃条件下，一般用于不能产生孢子的食品腐败微生物，经 20～30 分钟即可死亡；但是，能产生孢子的细菌，耐热性强，须在 100℃以上经 30 分钟或几小时才能杀死。因此，罐头食品为了彻底灭菌以保证其卫生质量，多采用高温灭菌法。加温愈高，加热时间应该相应缩短。(2)巴氏消毒法。一般用于那些不适于高温加热或作短期存放的食品，如鲜奶、果汁、果酒和清凉饮料等。按照加热温度和时间的不同，又有高温短时间灭菌和低温长时间灭菌两种方法。高温短时间灭菌，一般采用 80℃～90℃加热 1 分钟或 30

秒钟；低温长时间灭菌，一般采用 60℃～65℃加热 30 分钟。◎干燥养护法

通过各种措施降低食品含水量，使之成为干燥状态的一种应用广泛的养护方法，由于降低其水分，使有害生物的活动和酶的活性受到控制，食品成分的化学变化也趋于缓慢，能较长期地储藏食品。食品的干燥，有自然干燥法和人工干燥法两种。

超市卷烟的养护

卷烟在上架时，应检查包装有无破损和受潮现象，箱内有无发热，烟支外表有无黄斑点，烟丝有无霉变及其他异味，其检验一般通过鼻嗅、手捏、眼看、耳听、燃烧、嘴吸等。

(1)在养护时应严格防潮，控制相对湿度在 55 %～60 %之间，最高不超过 70 %，最低不能低于 55 %，温度应在 30℃以下。(2)按期做好检查工作：

①夏秋季节，可按 5～7 天定期翻垛检查。

②冬春季可每旬检查一次，隔 2～3 个月翻垛一次。

③在高温多雨季节，必须经常倒垛：

检查中如发现卷烟的含水量高于 14 %，箱内已发热，应立即摊晾。(3)受潮卷烟的急救：

①快速吸潮。

②加热烘烤。

③红外线提温排潮。

生鲜食品养护的要求与手段

生鲜易腐的商品。其养护有其特殊的要求，而且养护难度较大，它不同于其他商品，稍不注意，极易造成死亡或腐败变质；其原因主要是微生物的繁殖，空气中氧的作用，尤其是油脂中游离的不饱和脂肪酸的被氧化，以及商品内在氧化酶、过氧化酶、淀粉酶、蛋白酶等的作用，加速了商品自身的代谢，产生热、水蒸气和二氧化碳以及有害的物质的间接与直接的污染引起商品品质的分解，从而生长出对人体有害的病菌。

◎采用多种保鲜、养护手段和科学方法

为了避免和防止鲜活易腐易烂易变质的生鲜食品在超市中不致损失或损耗，在储存方面应采用多种保鲜、养护手段和科学方法，如目前应用的冷藏储存、气调储存、脱氧储存、辐射储存、臭氧杀菌储存、涂膜储存等等，确保生鲜食品在储存期的安全，保护其质量和使用价值；要做到减少不必要的环节和避免反复翻动；要贯彻“先进先出”和“质差先出”的原则。严把保管期。

◎生鲜食品养护的手段

超市生鲜食品的养护主要借助于冷藏仓库，及各种冰柜来实现的。冷藏仓库一般可分为：(1)低温冷藏仓库；一般温度控制在-15℃～-18℃。

(2)高温冷藏仓库。又称冷风库，一般温度控制在-2℃～5℃。

(3)结冻冷藏仓库。又称速冻冷藏仓库，一般温度控制在-20℃～30℃。(4)恒温仓库。一般温度控制在 5℃～20℃。(5)冰仓库。一般温度控制在 0℃左右。

超市纺织类商品的养护

纺织类商品按缝制的材料一般可分为棉织品、麻纤维及织品、纺织品、化纤类制品。而在超市中则一般为衣服物品，床上用品等。

纺织品类商品在储藏期间，主要受到微生物的侵害，商品养护的首要任务就是防霉腐，因此，清除适于霉菌滋长发育的条件，改变微生物的生态环境，使库内温湿度控制在一定标准以下，以达到安全养护的目的。

◎做好商品验收工作

商品在进货前，必须进行质量检验，把好质量关，严格控制已霉商品或超过安全水分含量的商品以及其他有变异的商品进入超市内；或者经过相应处理后，再予进货。

◎严格控制仓库温湿度

仓库的温湿度是影响微生物机体生长最重要的条件之一。因此，仓库内一定得保持低温，而超市卖场的温度应保持在 30℃以下，相对湿度控制在 60％～80％之间，经常检查仓储商品的质量变化情况，发现问题及时解决。

◎适时做好防霉腐工作在密闭条件良好的仓内或堆垛内，在高温季节(4～9 月)，施放多聚甲醛(每立方米用量 17～24 克)，可以长期保存不发生霉变。采用塑料薄膜密封的垛，每立方米用 5～7 克，即能达到防霉的效果。

◎有良好的堆垛形式

纺织类商品特别是化纤类纺织品，一般应存放在密封较好的仓库中。堆码宜用行列式或围垛式，堆成丁字形或井字形通风垛，垛高不宜过高，以 12 个高为宜。

超市皮革类商品的养护

皮革类商品主要有皮鞋与皮衣。皮革类商品含有一定的水分和油脂，储存时间过长，油脂和水分逐渐挥发，使皮革干缩发硬而变质。所以，皮革类商品的保管期一般为一年左右。为确保皮革类质量完好，在养护过程中，注意以下几个方面：

(1)防潮湿。皮革类受潮后，不但皮革易霉，鞋眼、鞋钉等金属也会生锈。储存场所要干燥、通风。库存最高温度不超过 35℃，相对湿度控制在 50％、80％之间。

(2)防热。受热油脂和水分挥发，造成皮革干裂发脆，失去应有的光泽，所以，保管皮鞋不能受日光照射，不能靠近暖气和火炉等。

(3)防腐蚀。皮鞋接触酸、碱性物质，会引起腐蚀，使皮鞋表面裂纹、折断，降低韧性和弹力，因此，不能把皮鞋和肥皂、碱面、化工原料等放在一起。

(4)防虫蛀鼠咬。皮革类商品本身含有蛋白纤维和油脂，极易被虫蛀鼠咬，春季开始以后，及时放入樟脑，以防虫蛀。

(5)防灰尘。面上积有灰尘后，能吸去表层的油脂，使革面粗糙和僵硬。堆放时，还要注意忌防重压变形。

超市塑料制品的养护

塑料制品是由高分子材料制作而成的，因其质量轻、价格便宜、易制作成各种形状而广泛用于人们的日常生活之中，是超市卖场重点经营商品之一，其养护的重点是防老化。

◎老化的特征

塑料在储藏和陈列过程中，在外界因素综合作用下，由于主链的交联和裂解而逐渐发生质量变化，使性能变坏的现象就是塑料制品的老化。老化是一种不可逆的化学变化过程。超市管理人员只能运用各种科学方法和技术，延缓这类商品的老化，这就是防老化。塑料制品的老化特征很多，归纳起来主要有：

(1)外观的变化。塑料制品表面发黏、变更、变软、变脆、龟裂、变形、失光、变色、粉化、起泡、剥落、银纹、斑点、喷霜等。

(2)物理性能的变化。塑料制品的物理性能如比重、导热系数、折光率、透光率以及耐热、耐寒、透气和透水性能的改变等。

(3)分子结构的变化。塑料制品的分子结构变化如分子量分布的变化，酮基、醛基、羧基、醇基、过氧化基等含氧基团和不饱和链的形式，以及有关的溶解度、玻璃化温度、熔点、熔融指数等各种性质发生变化。

(4)机械性能的变化。塑料制品的机械性能如抗伸强度，伸长度、抗冲击强度、抗弯曲强度、抗疲劳强度、硬度、弹性、随着力、耐磨性能等的改变。

(5)电性能的变化。塑料制品的绝缘性能、介电常数、介电损耗、击穿电压等电性能发生了改变。

◎防老化的一般措施

防止塑料制品光、热、氧作用，加强仓储温湿度管理以及避免化学物质污染，避免机械力的破坏等外因的危害，是减缓塑料制品老化的重要措施，由于塑料制品种类繁多、性能各异，因此要因时因地因物采取不同的措施做好防老化工作，但就其共性而言，在仓储和陈列中应做到以下几点：

(1)包装应严密、整洁。

(2)严格入库验收，禁止质次或已老化变质的塑料制品入库。

(3)保持库房清洁、墙壁、门窗应刷上白色，避免阳光直射，同时不能同库存放油类、腐蚀性及含水量大的商品。

(4)底层仓库要隔离地潮，露天货垛要做好防晒、防雨、防风、防止露垛。

(5)加强仓库温湿度管理，塑料制品一般要求适宜温度在 30℃以下，相对湿度60 %～80 %。(6)加强在库检查，一般每月或每季度抽查一次，注意分别抽查有代表性的上、中、下层商品，炎热季节特别注意货架里层塑料制品，梅雨季节和底层仓间应注意检查货垛下层商品，如发现发黏、变色、变硬、龟裂、脆损等老化现象，应及时隔离处理。

超市五金制品的养护

五金制品具有坚固耐用的特点，但在各种不同因素的影响下，容易被“锈蚀”，因此其养护的重点是防锈与除锈。具体如下： ◎仓库中五金制品的养护 加强仓库管理，是一种经济有效，简便易行的重要防锈措施。

(1)选择适宜的储藏场所。根据商品性能特点的不同要求，设法创造一个适宜五金商品储藏的环境条件。对一些体大金属商品，应储藏在地势高、不积水、比较干燥的货场和货棚，对于比较精密高档的金属五金商品，应储藏在于燥、地潮较少、便于通风、密封的库内。

(2)严格入库验收和在库检查。五金商品入库和在库储藏期间，均应注意检查五金商品有无水湿、污染和锈蚀现象，并注意包装有无破损，受潮，霉变，特别是雨、露、风、霜发生后，更应认真检查，如发现异状，应查明原因，及时采取有效防护措施。

(3)加强苫垫。为了防止地潮对五金商品的影响，五金商品的存放应将垛底垫离地面。垫底高度应根据地面情况而定，一般要求货垛垫底高度为15—30 厘米，如果库房地潮较大，还应酌情加大垫底高度或垫板上加铺塑料薄膜、油毡、苇席或防潮性较好的纸板等。

(4)加强仓库温湿度管理。加强温湿度管理，特别是对湿度要严格控制，采用通风、密封和吸潮相结合的方法，有条件的应酌情配置空气去湿机，要求库内相对湿度，控制在五金商品锈蚀的临界相对湿度以下，一般保持 65 %—70 %左右。同时也要保持库内湿度的稳定，以防因库温的剧烈变化而出现“水淞”现象。

◎采用恰当的防锈方法

(1)涂油防锈。涂油防锈就是在五金制品表面喷涂一层或多层防锈油脂薄膜，薄膜在一定程度上使大气中的氧、水汽及其他有害气体与

金属表面隔离开来，起到防止或减缓金属商品锈蚀的作用。

(2)气相防锈。气相防锈就是在密封条件下，利用挥发性缓蚀剂，在常温下通过挥发的气体吸附在五金制品表面，与金属表面上的水汽相互作用形成一层保护性薄膜，防止或减缓五金制品的锈蚀。

(3)可剥性塑料封存。可剥性塑料是由树脂为基础原料，加入矿物油、增塑剂、缓蚀剂、稳定剂以及防霉剂等，加热溶解后制成。这种塑料液喷涂于五金制品表面，成膜后，在塑料薄膜与金属之间，可以析出一层油膜，使塑料薄膜易于剥落，故称可剥性塑料。它可阻隔腐蚀介质对金属商品的作用，以达到防锈目的。

(4)干燥空气封存法。干燥空气封存是常用的长期封存方法之一。其基本依据是在相对湿度不超过 35％的洁净空气中金属不生锈，非金属不会生霉。要做到这一点，就必须在密封性良好的包装内充以干燥空气或用干燥剂降低包装内的湿度。◎五金商品的除锈

在五金商品的储藏养护中，防止锈蚀是保管养护的首要任务，但当防锈失效或因仓储管理不善使金属商品发生锈蚀时，还应对已锈蚀的金属商品积极除锈，以使商品重新恢复使用价值。目前，常用的除锈方法有手工除锈、机械除锈和化学除锈三种。

(1)手工除锈。采用人工的擦、刷、磨等操作方法，除去锈蚀和锈斑。根据商品的不同性质和外形，采用相应的除锈方法，通常用的有：

①钢丝或钢丝刷除锈。它适用于大五金商品，打磨后，可用毛刷或废纱布擦净，再涂防锈油。

②砂布擦锈。适用于小五金商品，如工具类、配件类等，砂布擦磨后，再用煤油洗净，涂上防锈油密封保管。③砂布沾去污粉擦锈。适用于轻度锈蚀的工具等的除锈，这种方法可以保护五金制品的表面不受损伤，擦锈时将纱布沾上去污汾、牙膏或轻质碳酸钙粉末擦除锈迹，而后上油。

(2)机械除锈。使用专机械设备进行除锈，根据商品的性质和外形，相应选用除锈机、布轮除锈机等。

(3)化学除锈。化学除锈是利用能溶解铁锈的化学药剂进行除锈的方法。化学除锈的方法很多，应用最多的是酸洗法，它是将五金制品

浸渍在各种酸溶液中，把金属锈蚀产物溶去的方法。

超市电热器具的养护与维修

电热器具是利用电热原件将电能转化为热能，并根据人们的生活需要而设计制成的各种器具。目前，市场上出售的电热器具种类繁多，这里仅介绍家庭生活中常用的电熨斗、电饭锅、微波炉、热水器的养护及维修。

◎电熨斗的养护与维修

电熨斗主要用于熨烫各种衣物织品，使衣物织品干爽、平整、挺括、线条分明。其养护与维修要点如下：

(1)为确保使用者的人身安全，电熨斗的电源线应采用带地线的三芯编织软线，并保持接地良好。

(2)电熨斗通电后，使用者不能远离工作现场：短时间内不熨烫衣物时，不得把电熨斗平放在易燃物体上。

(3)普通型电熨斗无调温控制装置，使用者可参考下表掌握适宜温度。待达到一定的温度后，拔下电源插头或关闭手柄上的开关，立即熨烫。熨烫各种织物可参考下表。

(4)调温型电熨斗使用结束后，应将调温旋钮旋至“冷区”(COLD)位置，以延长调温机构的机械寿命。

(5)使用喷汽型电熨斗时，为了避免喷汽孔堵塞应用蒸馏水或冷开水。使用结束后，把剩余用水全部倒出，并通电加热，将残余水分蒸发掉。(6)电熨斗使用完毕，要擦干净，放置干燥处。

◎电饭锅的养护与维修

电饭锅又称电饭煲。它具有自动煮饭，清洁卫生，使用安全，操作简单，坚固耐用和不需看管等方面的特点。其养护与维修要点如下：

(1)使用中应注意保持锅底原来的形状不变，使锅底与电热板保持良好的状态。(2)保持吻合部位的清洁，清洗中要避免电气部分与水接触。(3)用电饭锅煮其他多水食品时，如粥、汤等，待食物煮到合适时间将电源切断，不能依靠自动控制，因多水食物最高温度不会超过100℃，这时限温开关不起作用。(4)取出内锅时，应先拔下电源插头，以确保人身安全。(5)做米饭或其他食物，加水量应按说明书进行操作。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/766235104235011005