

<<饮料生产技术>>

图书基本信息

书名：<<饮料生产技术>>

13位ISBN编号：9787030286659

10位ISBN编号：7030286650

出版时间：2010-9

出版时间：科学出版社

作者：陈月英，王林山 主编

页数：270

字数：430000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<饮料生产技术>>

### 前言

为认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求，适应我国职业教育课程改革的趋势，我们根据食品行业各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或（和）工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术（技能）和职业素质基础知识培养两个课程系统。

在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育食品类专业教材系列，以满足各院校食品类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。

饮料作为一种独具特色的食品，在国外特别是欧美国家已有很长的发展历史和很高的生产技术水平。我国饮料行业是改革开放以来发展起来的新兴行业，是中国消费品中的发展热点和新增长点。

30年来，饮料行业不断地发展和成熟，逐渐改变了以往规模小、产品结构单一、竞争无序的局面，饮料企业的规模和集约化程度不断提高，产品结构日趋合理。

## <<饮料生产技术>>

### 内容概要

本书是普通高等教育“十一五”国家级规划教材之一，它以“工学结合”为切入点，以产品为载体分为不同的任务，以若干个同类型任务为一个项目，全书共分八大项目。

每个任务以典型饮料的生产加工为例，介绍了饮料生产加工的方法。

内容涉及识别饮料生产常用辅料、包装饮用水生产技术、碳酸饮料生产技术、果蔬汁饮料生产技术、蛋白饮料生产技术、茶饮料生产技术、固体饮料生产技术和其他饮料生产技术八大部分，包括各种饮料的工艺流程、操作要点及产品质量标准等知识。

《饮料生产技术》适合作为高职高专食品加工技术、食品生物技术、食品营养与检测、食品贮运与营销等专业的教材，同时也可供食品企业和行业的管理、技术人员参考。

## <<饮料生产技术>>

### 书籍目录

#### 前言

#### 项目一 识别饮料生产常用辅料

##### 任务一 饮料生产中常用的辅料

- 一、甜味剂
- 二、酸味剂
- 三、香精与香料
- 四、色素
- 五、防腐剂
- 六、抗氧化剂
- 七、乳化剂
- 八、增稠剂
- 九、酶制剂
- 十、二氧化碳

##### 任务二 饮料包装材料及容器

- 一、玻璃材料及容器
- 二、金属材料及容器
- 三、塑料材料及容器
- 四、纸制材料及容器

#### 项目二 包装饮用水生产技术

##### 任务一 饮料用水的要求及其处理

- 一、饮料用水的种类及要求
- 二、水质对饮料品质的影响
- 三、饮料用水的处理

##### 任务二 包装饮用水的生产技术

- 一、矿泉水的生产
- 二、纯净水的生产

##### 任务三 包装饮用水的质量问题及控制方法

- 一、天然矿泉水的质量控制
- 二、纯净水的质量控制
- 三、包装饮用水必备的生产资源

##### 实训 纯净水的生产技术

- 一、实训目的
- 二、实训材料与器具
- 三、工艺流程
- 四、操作要点
- 五、质量指标

#### 项目三 碳酸饮料生产技术

##### 任务一 碳酸饮料的种类及特点

##### 任务二 碳酸饮料的基本生产工艺

- 一、碳酸饮料生产的基本方法
- 二、原糖浆及调和糖浆的制备
- 三、碳酸化
- 四、碳酸饮料的灌装技术

## &lt;&lt;饮料生产技术&gt;&gt;

## 任务三 原位清洗 (CIP) 系统

- 一、原位清洗概述
- 二、CIP装置
- 三、CIP系统使用的清洗剂
- 四、清洗效果与温度、时间的关系
- 五、CIP清洗程序
- 六、CIP清洗效果评价

## 任务四 碳酸饮料质量问题及控制方法

- 一、质量要求
- 二、质量问题及控制方法
- 三、必备的生产资源

## 实训一 检压计法测定碳酸饮料中二氧化碳含量

- 一、实训目的
- 二、实训原理
- 三、实训材料与器具
- 四、操作要点
- 五、注意事项

## 实训二 橘子汽水的生产技术

- 一、实训目的
- 二、实训材料与器具
- 三、工艺流程 (二次灌装法)
- 四、操作要点
- 五、质量标准

## 项目四 果蔬汁饮料生产技术

## 任务一 果蔬汁饮料的种类

- 一、果汁 (浆) 及果汁饮料类
- 二、蔬菜汁 (浆) 及蔬菜汁饮料类
- 三、果蔬汁 (浆) 及果蔬汁饮料类技术指标

## 任务二 果蔬汁饮料的基本生产工艺

- 一、原料的选择
- 二、清洗和挑选
- 三、破碎和预处理
- 四、压榨与浸提
- 五、粗滤
- 六、澄清果蔬汁的澄清与过滤
- 七、浑浊果蔬汁的均质与脱气
- 八、浓缩果蔬汁的脱水浓缩
- 九、果蔬汁的调整与混合
- 十、杀菌和灌装

## 任务三 果蔬汁饮料的生产技术

- 一、柑橘汁饮料的生产技术
- 二、苹果汁饮料的生产技术
- 三、番茄汁饮料的生产技术
- 四、胡萝卜汁饮料的生产技术
- 五、复合果蔬汁饮料的生产技术

## 任务四 带果肉 (果粒) 果蔬汁饮料生产技术

## <<饮料生产技术>>

- 一、粒粒橙饮料的生产技术
- 二、带果肉桃汁的生产技术
- 三、山楂果茶的生产技术
- 任务五 发酵果蔬汁的生产技术
- 任务六 果蔬汁饮料质量问题及控制方法
  - 一、质量要求
  - 二、质量问题及控制方法
  - 三、必备的生产资源
- 实训一 梨汁饮料的制作
  - 一、实训目的
  - 二、实训材料与器具
  - 三、工艺流程
  - 四、操作要点
  - 五、质量指标
- 实训二 苹果黄瓜复合果蔬汁饮料的制作
  - 一、实训目的
  - 二、实训材料与器具
  - 三、工艺流程
  - 四、操作要点
  - 五、质量标准
- 实训三 发酵型苹果醋饮料的制作
  - 一、实训目的
  - 二、实训材料与器具
  - 三、工艺流程
  - 四、操作要点
  - 五、质量指标

### 项目五 蛋白饮料生产技术

- 任务一 配制型含乳饮料生产技术
  - 一、咖啡乳饮料的生产技术
  - 二、果蔬汁乳饮料的生产技术
  - 三、含气型乳饮料的生产技术
  - 四、含果肉果粒型乳饮料的生产技术（粒粒果乳）
- 任务二 植物蛋白饮料生产技术
  - 一、豆乳类饮料的生产技术
  - 二、花生乳饮料的生产技术
  - 三、核桃乳饮料的生产技术
  - 四、杏仁露饮料的生产技术
  - 五、椰子汁饮料的生产技术
- 任务三 发酵蛋白饮料生产技术
  - 一、发酵剂的制备
  - 二、发酵乳饮料的生产技术
  - 三、发酵植物蛋白饮料的生产技术
- 任务四 复合蛋白饮料生产技术
  - 一、工艺流程
  - 二、工艺要点
  - 三、质量指标

<<饮料生产技术>>

任务五 蛋白饮料质量问题及控制方法

- 一、质量要求
- 二、质量问题及控制方法
- 三、必备的生产资源

实训一 咖啡乳饮料的制作

- 一、实训目的
- 二、实训材料与器具
- 三、工艺流程
- 四、操作要点
- 五、产品质量指标

实训二 胡萝卜汁乳酸菌饮料的制作

- 一、实训目的

.....

## 章节摘录

插图：特殊用途饮料的基本生产工艺与同类型的饮料大体相同。

但是由于特殊用途饮料的原料众多，特性各异，为突出体现其功能性成分的作用，因而其提取、调制、后处理等工艺过程各有特色。

(1) 功能性成分的提取。

植物性原料中的功能性成分最常用的提取方法是萃取法，即使用溶剂将原料中的有效成分部分或完全分离的一种方法。

在进行萃取操作时应注意的事项如下：选择合适的溶剂。

溶剂的选择是运用萃取法成败的关键。

功能性成分一般分为水溶性和脂溶性两类，在萃取水溶性成分时，常用水、酒精水溶液等作为溶剂；

在萃取脂溶性成分时，常用乙烷、丙酮、食用油脂等有机溶剂。

只有先确定有效成分的性质，再正确选择溶剂。

液相萃取时，两液相的密度差要大，以便于分离，常采用搅拌的方法来增加接触面积。

萃取固体原料的功能性成分时，可采用多次或连续长时间萃取。

为提高萃取速率，固体原料可适当粉碎，并可采用加速搅拌、选择合适的萃取温度和使用热回流、超声波和微波等多种辅助萃取措施。

(2) 功能性成分的强化。

食品强化是指根据营养需要向食品中添加营养素或天然食物，以增强食品的营养价值的工艺。

要强化的食品称为载体，强化所用的营养素称为强化剂。

食品经强化后应维持强化剂的有效浓度，以达到预期的强化效果。

生产中要充分考虑强化剂的性状、载体的特点、加入后可能发生的变化等因素，选择较为理想的强化方法。



<<饮料生产技术>>

编辑推荐

《饮料生产技术》：普通高等教育“十一五”国家级规划教材·高职高专食品类专业教材系列

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>