

<<软饮料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<软饮料加工技术>>

13位ISBN编号：9787122003553

10位ISBN编号：7122003558

出版时间：2007-6

出版时间：7-122

作者：高愿军

页数：206

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>

<<软饮料加工技术>>

内容概要

本书是《中等职业学校食品类专业“十一五”规划教材》中的一个分册。

本书是一部关于软饮料制造技术的实用技能型教材，简介了软饮料加工的基本原理，详述了软饮料加工工艺中所涉及的技术要领、操作规范以及生产中易出现问题的解决办法，主要包括软饮料用水及水处理、软饮料常用的原辅材料、软饮料包装材料和容器、碳酸饮料、果蔬汁饮料、固体饮料、植物蛋白饮料、矿泉水、茶饮料和功能性饮料。

本书可作为中等职业学校食品类专业的教材，也可作为食品饮料加工企业技术人员和工人的参考用书。

<<软饮料加工技术>>

书籍目录

绪论 一、饮料和软饮料的含义 二、软饮料的分类 三、我国软饮料的现状与发展趋势 四、软饮料加工技术的内容与学习方法 复习题 第一章 软饮料用水及水处理 第一节 软饮料用水的水质要求 第二节 水的处理 复习题 第二章 软饮料常用的原辅材料 第一节 甜味剂 第二节 酸味剂 第三节 香精和香料 第四节 色素 第五节 防腐剂 第六节 抗氧化剂 第七节 乳化稳定剂 第八节 二氧化碳 复习题 第三章 软饮料包装材料和容器 第一节 玻璃容器 第二节 金属包装材料和容器 第三节 塑料及复合包装材料 复习题 第四章 碳酸饮料 第一节 碳酸饮料的分类和产品质量标准 第二节 碳酸饮料的基本生产工艺 第三节 调和糖浆的配制 第四节 碳酸化 第五节 碳酸饮料质量控制 复习题 第五章 果蔬汁饮料 第一节 果蔬汁饮料的分类 第二节 果蔬汁制造工艺 第三节 果蔬汁常见的质量问题及其控制 第四节 几种果蔬汁的加工工艺 复习题 第六章 固体饮料 第一节 果香型固体饮料 第二节 蛋白型固体饮料 第三节 其他类型固体饮料 复习题 第七章 植物蛋白饮料 第一节 概述 第二节 植物蛋白饮料稳定性的理论基础及控制措施 第三节 豆乳类饮料 第四节 其他植物蛋白饮料 复习题 第八章 矿泉水 第一节 矿泉水的定义和分类 第二节 天然矿泉水的化学成分及评价指标 第三节 饮用天然矿泉水的评价程序 第四节 饮用天然矿泉水生产 第五节 人工矿泉水生产 第六节 纯净水 复习题 第九章 茶饮料 第十章 功能性饮料 参考文献

<<软饮料加工技术>>

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>