

## <<冰淇淋加工工艺与配方>>

### 图书基本信息

书名：<<冰淇淋加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787122011855

10位ISBN编号：7122011852

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：蔺毅峰

页数：345

字数：300000

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>

## <<冰淇淋加工工艺与配方>>

### 内容概要

本书从生产工艺角度出发,较系统地介绍了我国冰淇淋的加工现状与发展趋势、冰淇淋的分类、原辅料及冰淇淋加工的基本原理、生产设备、配方、工艺流程、工艺操作要点以及质量控制与检验技术等,还简要介绍了一些适合中、小企业开发的新技术、新配方和冰淇淋生产实例。

全书内容丰富、较为实用、可操作性强,基本反映了我国冰淇淋行业的最新研究成果。

本书对从事冰淇淋行业的教学、科研、生产和新产品开发具有一定的指导作用,可供从事冰淇淋生产、新产品开发的广大技术人员及大中专院校师生参考使用。

## &lt;&lt;冰淇淋加工工艺与配方&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 概述 第一节 冰淇淋的定义和特点及分类 一、冰淇淋的定义 二、冰淇淋的特点 三、冰淇淋的分类 第二节 冰淇淋的生产与发展 一、冰淇淋的生产历史及现状 二、冰淇淋的发展趋势第二章 冰淇淋的原料和辅料 第一节 乳与乳制品 一、牛乳 二、乳粉 三、稀奶油 四、炼乳 第二节 植物油脂 一、人造奶油 二、食用硬化油 三、椰子油、棕榈油和棕榈仁油 四、油脂代用品 第三节 甜味料 一、天然甜味剂 二、合成甜味剂 三、其他甜味剂 第四节 蛋与蛋制品 一、鲜蛋 二、蛋制品 第五节 稳定剂和乳化剂 一、冰淇淋稳定剂 二、冰淇淋乳化剂 三、冰淇淋复合乳化稳定剂 第六节 香精和香料 一、食用香料 (Food Perfume) 二、食用香精 (Food Flavour) 三、食用香料和香精的应用及注意事项 第七节 着色剂 一、天然色素 二、食用合成色素 第八节 其他辅料 一、酸度调节剂 二、果品 三、蔬菜类 四、植物蛋白 五、咖啡、可可粉与巧克力制品 六、水 七、其他第三章 冰淇淋生产设备 第一节 概述 一、冰淇淋生产设备的要求与特点 二、冰淇淋生产工艺流程 三、雪糕冰棒工艺流程 第二节 冰淇淋生产设备 一、配料设备 二、灭菌设备 三、高压均质机(泵) 四、老化设备 五、凝冻机 六、成型和灌装机械与设备 七、BP巧克力喷淋机 .....第四章 冰淇淋生产基本原理第五章 雪糕、膨化雪糕生产第六章 棒冰、膨化棒冰生产第七章 冰霜、食用冰生产第八章 冰淇淋的质量检验第九章 冰淇淋的质量控制附录 质监部门的部分要求主要参考文献

<<冰淇淋加工工艺与配方>>

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>