

<<烘焙食品新产品开发宝典>>

图书基本信息

书名：<<烘焙食品新产品开发宝典>>

13位ISBN编号：9787122017833

10位ISBN编号：7122017834

出版时间：2008-2

出版时间：化学工业出版社

作者：刘清,杨邦宇

页数：181

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>

<<焙烤食品新产品开发宝典>>

内容概要

《焙烤食品新产品开发宝典》全面地介绍了焙烤食品新产品开发的市场调研、配方设计, 工艺设计, 质量控制、包装设计、试验方案设计, 产品评审等阶段涉及的问题, 详细地阐明了面包、蛋糕、酥类等新产品开发的途径和方法。

《焙烤食品新产品开发宝典》可供焙烤食品企业研发人员和生产技术人员使用, 也可供食品科学与工程、农产品贮藏与加工等相关专业师生参考。

<<烘焙食品新产品开发宝典>>

书籍目录

第一篇 新产品开发的基础知识第一章 新产品开发概述第一节 新产品的概念一、创新产品二、改良新产品三、仿制新产品第二节 新产品开发的意义一、新产品开发是企业生存和发展的基石二、新产品开发是市场的需要三、新产品开发是经济效益的需求第三节 新产品开发的原则一、发扬我国的传统特色二、充分利用现代技术三、传统技术和现代技术相结合四、模仿研制五、要考虑市场的需求,讲究经济效益六、要讲究社会效益七、开发“五低”营养平衡型烘焙食品第二章 新产品开发的方式和途径第一节 新产品开发的方式一、独立研制二、技术引进三、自行开发与技术引进相结合四、模仿研制第二节 新产品开发的途径一、开发和利用食品生产的新原料和新资源二、改进生产工艺和设备三、消化引进技术和设备四、增加花色品种,改善外观造型和形状五、改善外表装饰六、改进包装七、加强综合利用的研究和开发第三章 新产品开发的程序第一节 市场调查第二节 信息收集和构思方案第三节 方案筛选第四节 新产品开发计划一、新产品开发计划的内容二、编制新产品设计任务书第二篇 新产品开发过程的设计及评审第四章 新产品配方设计第一节 烘焙原辅料的基础知识第二节 焙烤食品乳化技术的基础知识第三节 面团改良剂在面包生产过程中的应用第四节 烘焙原料比例的基础知识一、烘焙百分比二、烘焙百分比与实际百分比的区别与比较三、烘焙的基础计算公式四、和面水温的计算方法第五节 烘焙食品配方设计的基本原则一、干湿平衡的基本原则二、强弱平衡的基本原则三、高比蛋糕的基本平衡原则四、配方失去平衡对焙烤制品质量的影响第六节 烘焙食品配方设计的一般规律一、面包新产品配方设计的一般规律二、蛋糕新产品配方设计的一般规律三、酥类新产品配方设计的一般规律四、其他糕点新产品配方设计的一般规律第五章 新产品工艺设计第六章 新产品质量设计第七章 新产品开发的试验设计第八章 新产品包装及装潢的设计第九章 新产品开发的设计评审第三篇 典型烘焙食品新产品开发的途径和方法第十章 面包新产品开发的途径和方法第十一章 蛋糕新产品开发的途径和方法第十二章 酥类新产品开发的途径和方法附录1 糕点、面包卫生标准GB7099-2003附录2 预包装食品标签通则GB7718-2004参考文献

<<烘焙食品新产品开发宝典>>

章节摘录

第二章 新产品开发的方式和途径： 第一节 新产品开发的方式： 新产品的开发一般有以下几种方式。

一、独立研制 独立研制是指企业在基础理论和应用技术研究成果的基础上，自己研制的具有自主知识产权的新产品。

独立研制要求企业有较雄厚的人力和财力资源，具有独立研制开发能力的工程技术人员，这些工程技术人员不仅要懂得新产品开发的程序和方法，还要懂得配方设计、工艺设计以及所开发的新产品的质量标准 and 检验方法等知识。

企业应配置相应的研发室、研发设备及设施，并每年从企业利润中提出一定比例的资金（如10%等）作为研发投入，形成从研发——生产——销售——研发的良性循环。

二、技术引进 企业在自力更生的前提下，利用国内或国外或其他地区现有的成熟技术从事新产品的开发，这一过程叫技术引进。

技术引进的特点是：企业投资少，并可较快地掌握新产品的制造工艺和配方等技术，争取时间把新产品生产出来，并投放市场产生经济效益，从而达到投入时间短、资金少、见效快的目的。

三、自行开发与技术引进相结合 这种方式是指某种食品新产品开发过程中的一部分技术是自主研制的，而另一部分技术是引进的。

这种方式有以下几个特点。

（1）它是建立在发挥本企业自主开发能力基础上的，引进的某一些技术只是补充自主研发的不足。

（2）投资少，见效快，容易掌握，与全技术引进相比，新产品具有自己的特点和特征。

（3）通过部分技术引进，能促进本企业新产品开发技术的提高，为自主创新打下良好的基础。

四、模仿研制 模仿研制就是模仿别人优秀的、先进的产品，开发生产出新产品。但这种方式千万要注意被模仿产品是否有知识产权问题，如被模仿产品有知识产权问题，要避免因雷同而引起知识产权的纠纷，影响企业的生存和正常发展。

第二节 新产品开发的途径： 食品新产品开发一般有以下几个途径。

一、开发和利用食品生产的新原料和新资源 企业要开发出优质的新产品，搞好食品加工原料的开发工作是非常重要的，没有优质的原辅料，不可能开发出优质的新产品。

我国物产丰富，但至今还有很多优质的资源未加以利用，只有搞好这些资源的开发工作，才能为食品工业开发出新材料，从而为开发食品新产品打下坚实基础。

<<烘焙食品新产品开发宝典>>

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>