

<<糖果巧克力配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<糖果巧克力配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787122020062

10位ISBN编号：7122020061

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：刘玉德 编

页数：268

字数：249000

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>

<<糖果巧克力配方与工艺>>

内容概要

本书主要内容包括糖果巧克力制作所使用的主要原辅料，以及加工硬糖、软糖、焦香糖果、充气糖果、胶基糖以及巧克力的237例配方和工艺流程。

并结合实际生产，对糖果巧克力在生产中涉及的添加剂的使用、糖果巧克力生产的质量控制等内容进行了论述。

本书可供食品加工企业的管理者、设备管理人员、技术人员以及个体制作者使用，也可以供食品加工或食品机械专业的大专院校的学生或教师参考。

<<糖果巧克力配方与工艺>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 糖果食品的定义与分类 一、糖果巧克力的定义与分类 二、糖果巧克力的发展 三、糖果和巧克力的发展趋势 第二节 糖果巧克力生产的主要原辅料 一、甜原料 (一) 砂糖(蔗糖) (二) 淀粉糖浆 (三) 饴糖 (四) 转化糖浆 (五) 高麦芽糖 (六) 果葡糖浆 (七) 糖醇 (八) 麦芽糊精 (九) 低聚糖 (十) 其他甜味料或甜味剂 二、酸味剂 三、胶体物质 (一) 胶体的种类和作用 (二) 几种主要的胶体 四、胶基(胶姆) 五、乳化剂和发泡剂 (一) 乳化剂 (二) 发泡剂 六、着色剂与香味剂 (一) 着色剂 (二) 香味剂 七、油脂 八、乳及乳制品 九、果仁和水果制品 十、其他食品添加剂 (一) 防腐剂 (二) 抗氧化剂 (三) 缓冲剂 (四) 保温剂 (五) 强化剂第二章 熬煮糖果的生产工艺与配方第三章 焦香糖果的生产工艺与配方第四章 充气糖果的生产工艺与配方第五章 凝胶糖果的生产工艺与配方第六章 巧克力生产工艺与配方第七章 胶基糖的加工及配方第八章 其他特色以及新型糖果和巧克力的生产工艺与配方第九章 糖果巧克力生产的质量控制参考文献

<<糖果巧克力配方与工艺>>

章节摘录

第二节 糖果巧克力生产的主要原辅料：糖果和巧克力的种类很多，所用的原辅料也非常多，本节将介绍主要的原辅料，包括甜味原料、油脂类、乳品类、果品类、可可制品、胶体、胶基以及色素、香料、香精和调味剂等。

一、甜味原料：甜味原料是组成巧克力、糖果的主要成分，对产品的色泽、香气、滋味、形态、质构和保藏有着重要的影响。

因此，必须掌握甜味料的理化性质和作用，才能用于加工制作。

常用的甜味料有糖类、糖浆等，包括砂糖（蔗糖）、淀粉糖浆（饴糖、转化糖、麦芽糖浆、果葡糖浆）、糖醇、麦芽糊精、甜味剂、低聚糖以及其他甜味料等，具体说明如下。

（一）砂糖（蔗糖）：1．砂糖的种类：砂糖是制作巧克力、糖果的重要甜味料，主要从甘蔗茎体或甜菜块根中提取，并经过精制而成。

按其成品组织和外形分为：白砂糖、绵白糖、白糖粉。

也有棕色的砂糖，如赤砂糖、赤粉糖。

按其颗粒大小分为：松散形砂糖、颗粒细而黏结的砂糖等。

在糖果工业中应用最广泛的食糖为白砂糖，砂糖是蔗糖的俗称。

2．砂糖的性质：砂糖是无色透明的单斜结晶体，这种结晶性对糖果的生产具有重要的意义。

如砂质糖果就是利用砂糖的结晶制成的。

但结晶易引起硬质糖的发砂，而严重影响产品质量，所以必须添加淀粉糖浆等物质来加以抑制。

砂糖易溶于水，且溶解度与温度成正比，在糖果生产中，为了提高砂糖的溶解度，通常通过加热进行溶解。

<<糖果巧克力配方与工艺>>

编辑推荐

《糖果巧克力配方与工艺》详解原辅料的作用和作用要点；提供11类糖果的生产工艺、质量标准和包装要求；揭密237例糖果巧克力产品的配方和制作方法；阐释色素等六类食品添加剂的使用原则、方法和要求；剖析常见工艺难点和问题的控制与对策。

<<糖果巧克力配方与工艺>>

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>