

<<冰淇淋配方设计与加工技术>>

图书基本信息

书名：<<冰淇淋配方设计与加工技术>>

13位ISBN编号：9787122030955

10位ISBN编号：7122030954

出版时间：2008-9

出版时间：化学工业出版社

作者：刘爱国，杨明 主编

页数：179

字数：233000

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>

<<冰淇淋配方设计与加工技术>>

前言

随着消费水平的提高,冷冻饮品已经成为很多消费者消暑解渴的必需食品。

由于市场潜力大、生产厂家多,厂家急需新产品的开发以占领市场。

当今新产品的开发更需要多方面的、相对高新的知识来支撑。

本书比较详细阐述了有关冰淇淋、雪糕等冷冻饮品研发中的高新技术和开发思路,为从事冰淇淋、雪糕和冰棍等研发的科研工作者提供了较全面的研发知识和研发思路。

在冰淇淋、雪糕以及冰棍的生产方面,不但需要产品研发知识、食品安全知识、设备知识,而且需要有一定的经验。

本书力求理论联系实际,内容集中了近几年来畅销产品的研发思路与配方设计。

参编人员既有从事多年研发工作的高校教师,也有从事企业自主研发工作多年的科研人员,从而为从事该行业的研究人员提供较为实用的参考。

根据部分参编人员从事高等学校教学的经验,在内容编排上,使内容合理、详细、紧凑、易懂。

因此本书具有较强的启发性,可作为大中专院校学生学习的适用教材。

该书共分十章,郭朝阳编写1.1(表示第一章第一节,以下意义相同)、1.2、2.2,ThomasAmend编写1.4,蔡云升编写3.3、3.4.3、8,杨明编写4,刘洋、刘嘉编写5,唐军胜、王伟编写6,刘丽娟编写9,刘剑岳、沈峰编写10.1,王永灵编写10.2,钱升宏编写10.3,张柏禹编写10.4,张伟编写10.5,李海波编写3.5,刘霄丽编写2.1、3.2,武鸿立编写2.4.1和2.4.2,王志英、李连海编写3.1,杨湘庆编写3.4.1和3.4.2,刘勤生编写2.5.1,胡志和编写2.6,刘爱国编写1.3、2.3、2.4.3、2.4.4、2.5.2、3.6、7。

本书由刘爱国、杨明主编,刘爱国对书中内容进行全面审定。

编写过程中得到了编者所在单位的大力支持和各位编者的积极配合,杨湘庆教授和蔡云升教授给予了大力帮助,天津商业大学学生杨广明、田文文、孙世钊等为本书的出版提供了帮助,在本书出版之际谨向他(她)们表示诚挚的谢意!

本书列入天津市教育科学“十一五”规划课题(项目名称:食品科学与工程专业本科生课程体系的构建与定量调查;课题批准号:G109)。

本书的编写在多个方面是一次大胆的尝试,限于作者的水平和能力,不当和错漏之处在所难免,诚请读者批评指正。

谢谢!

<<冰淇淋配方设计与加工技术>>

内容概要

本书重点介绍了近年来畅销冰棍、冰淇淋、雪糕的配方设计、加工技术与质量控制，同时介绍了一些新型的原料和添加剂，以及主要生产设备的工作原理与故障排除。

与同类图书相比，具有更强的启发性和实用性，能反映出本领域的最新成果和发展动态。

参编人员既有从事研发工作的高校教师，也有从事企业自主研发工作的科研人员，该书为该行业的研究人员提供了较好的参考，同时也能满足投资者筛选投资项目以及冰淇淋企业技术人员技术参考的需要，是一本比较理想的专业参考用书。

<<冰淇淋配方设计与加工技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 冷冻饮品的定义与分类 一、冷冻饮品的定义 二、冷冻饮品的分类
 第二节 冰淇淋、雪糕、冰棍、雪泥的特点与结构 一、从行业标准区分 二、从产品组织结构及产品风味上区分 第三节 冷冻技术在冰淇淋中的应用 一、冷冻技术基础知识 二、冷冻技术在冷冻饮品中的应用 第四节 国际冰淇淋的发展趋势 一、超级优质冰淇淋的开发动态
 二、低热量冰淇淋的研发 三、保健型冰淇淋的研发 四、点心产品和适合冬季的冰淇淋产品 五、新型添加剂和生产工艺 第二章 主要原料及其作用 第一节 糖类 一、蔗糖
 二、葡萄糖 三、饴糖 四、果葡糖浆 五、山梨糖醇 第二节 脂肪 一、脂肪在冰淇淋、雪糕中的作用 二、脂肪的种类及性能 三、复配脂肪在冰淇淋中的应用 第三节 乳类
 一、鲜牛乳 二、工业全脂乳粉 三、炼乳 四、乳清粉 第四节 淀粉、面粉、大豆蛋白粉类、鸡蛋制品等 一、淀粉的种类及作用 二、面粉中不同成分的功能及作用 三、大豆蛋白粉的种类及作用 四、鸡蛋制品的种类与作用 第五节 其他物质 一、果蔬及豆类制品
 二、可可粉与咖啡粉 第六节 水 一、水在冷冻饮品中的作用 二、水对冰淇淋的影响
 三、简单可行的水处理方法 第三章 主要添加剂及其作用 第一节 甜味剂 一、种类与性能
 二、高甜度甜味剂在使用过程中的注意事项 三、甜味剂在冷食中的复配规律及配方
 第二节 酸味剂 一、酸度调节剂的作用 二、常用酸味剂的性质与用途 第三节 乳化剂
 一、常用乳化剂的种类及作用 二、复配乳化剂在冰淇淋中的应用 第四节 增稠剂
 一、常用增稠剂的种类及作用 二、常用增稠剂及其鉴别方法 三、复配乳化稳定剂在冰淇淋中的应用
 第五节 香精香料及其作用 一、冷冻饮品常用香精的种类及特点 二、冷冻饮品中的香精与基料中香气载体之间的关系 三、香精的复配目的与规律 四、香精使用时的注意事项
 五、香兰素、乙基麦芽酚、味精、食盐在冰淇淋中的应用 六、典型调香配方 第六节
 其他食品添加剂 一、品质改良剂在冰淇淋中的应用 二、变性淀粉在冷冻饮品中的应用
 三、酶在冷冻饮品中的应用 第四章 冰淇淋配方设计与加工技术 第五章 雪糕配方设计与加工技术
 第六章 冰棍配方设计 第七章 软冰淇淋的加工技术和冰淇淋冷冻饮品的设计 第八章 冰淇淋的膨胀率与控制
 第九章 冷冻饮品的质量控制 第十章 冷冻饮品主要生产设备的工作原理与故障排除
 参考文献

<<冰淇淋配方设计与加工技术>>

章节摘录

第四章 冰淇淋配方设计与加工技术第一节 冰淇淋配方主要成分的计算一、配方计算的重要性在生产冰淇淋时，必须要清楚生产预计数量的产品所需原料成分的数量。

生产一支（盒）冰淇淋的成本是多少，混料的凝冻特点，一体积混料可以生产多少冰淇淋，只有懂得如何对配方进行计算，才能解决上述问题。

同时，合理计算有利于平衡配方以获得均一的质量，且符合法定标准。

下面将介绍牛乳和乳制品的标准化、冰淇淋配方组成的计算。

一般的数学软件可以解决代数方程式问题，有许多专门为冰淇淋生产者进行配方计算所编写的专门软件，这样也有利于人们对配方组成进行计算。

在大的工业化形势下，可以设计出完整的软件系统。

对于较小的企业，像Tcchwizard这样的软件就较为适用，它可以做关于配方最低成本、营养价值、绘制冻结曲线以及关于配方的其他方面的分析工作。

在较大的企业中，用计算机解决配方问题的最主要优点就是节省时间、使用最理想的原料、维持产品质量、并在最低成本基础上实现上述优点。

二、配方的计算（一）乳制品成分含量、用量等的简单计算冰淇淋的配方离不开乳制品，将常用乳制品的简单计算介绍如下。

1. 已知牛乳的质量（kg）及其成分的质量分数（例如脂肪，kg），利用乘法可以得到牛乳中的脂肪质量。

例如：已知牛乳中的脂肪含量为4%，50kg牛乳中含有脂肪为 $50 \times 0.04 = 2.0$ （kg）。

2. 已知一个成分的质量（例如脂肪，kg），以及这个成分在牛乳中的质量分数，利用除法可以得到此牛乳的质量。

例如：已知牛乳中的脂肪含量为4%，配方中要求有2.0kg乳脂肪，则需要的牛乳的质量为 $2.0 \div 0.04 = 50$ （kg）。

<<冰淇淋配方设计与加工技术>>

编辑推荐

《冰淇淋配方设计与加工技术》，详细阐述了有关冰淇淋、雪糕等冷冻饮品研发中的高新技术和开发思路，内容集中了近几年来畅销产品的研发思路与配方设计。

<<冰淇淋配方设计与加工技术>>

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>