

<<饮料生产技术问答>>

图书基本信息

书名：<<饮料生产技术问答>>

13位ISBN编号：9787501917983

10位ISBN编号：7501917981

出版时间：1995-09

出版时间：中国轻工业出版社

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>

<<饮料生产技术问答>>

内容概要

本书以问答形式对饮料生产中的一些问题进行了阐述。

包括饮料所用的水及原辅材料、碳酸饮料、果汁和蔬菜汁、乳饮料和植物蛋白饮料、矿泉水饮料以及近来发展的茶饮料、纯净水等，均列出了专题，较通俗地进行了回答，内容结合实际，针对性强。

还另列分析与检验的内容，以适应开发及检验人员的需要。

本书可供饮料行业的技术人员、管理人员和工人参考，也可供从事产品开发研究及检验工作的人员参考。

<<饮料生产技术问答>>

书籍目录

第一章 水处理和原辅材料

1. 饮料工厂的用水有几种类型？
对其有什么要求？
2. 饮用水和饮料用水在哪几项指标上有差异？
3. 自然界的水资源有哪些特点？
4. 天然水中的杂质有几类？
5. 什么是水的总硬度、暂时硬度和永久性硬度？
6. 表示水硬度的单位有哪些？
它们之间的关系如何？
7. 什么是水的碱度？
如何表示水的碱度？
8. 什么是水的负硬度？
9. 水的硬度和碱度之间有什么关系？
10. 各种水质指标会给饮料带来哪些影响？
11. 什么是混凝和过滤？
12. 混凝剂为什么能起到混凝作用？
13. 常用的铝盐混凝剂有哪些？
使用时应注意什么？
14. 常用的铁盐混凝剂有哪些？
使用时应注意什么？
15. 水过滤对滤料有什么要求？
16. 水过滤罐中的垫层起着什么作用？
对其有何要求？
17. 滤池为什么要定期冲洗？
清洗方法有哪些？
18. 什么是砂滤棒过滤器？
19. 使用砂滤棒过滤器时应注意什么问题？

<<饮料生产技术问答>>

- 20.怎样对砂滤棒进行消毒？
- 21.什么是微孔滤膜过滤器？
- 22.在什么情况下应用活性炭过滤器？
其基本结构如何？
- 23.对活性炭过滤器如何进行清洗？
- 24.在活性炭失效后如何对它进行再生？
- 25.活性炭在使用之前为什么要进行预处理？
怎样进行预处理？
- 26.石灰软化法的软化原理是什么？
- 27.石灰软化和混凝、过滤、消毒相结合的处理工艺过程是怎样的？
- 28.怎样确定石灰软化法中石灰的加入量？
- 29.什么是渗析？
什么是电渗析？
- 30.用电渗析软化水的原理是什么？
- 31.使用电渗析设备进行水处理时要注意哪些问题？
- 32.怎样消除电渗析器的沉淀结垢？
- 33.用电渗析法处理水时，对原水有什么要求？
- 34.电渗析器在组装使用中有哪些常见故障？
如何排除？
- 35.用反渗透法除盐的原理是什么？
- 36.什么叫膜组件？
有什么要求？
- 37.什么叫透水率？
什么叫透盐率？
什么是抗压实性？
- 38.在使用反渗透法处理水时，为什么要对原水进行处理？
- 39.用离子交换树脂软化水的原理是什么？

<<饮料生产技术问答>>

- 40.离子交换树脂有哪些种类？
- 41.什么是离子交换树脂的容量？
- 42.怎样选择离子交换树脂？
- 43.新树脂如何进行处理及转型？
- 44.离子交换树脂怎样再生？
- 45.用氯对水进行消毒，使用的消毒剂种类有哪些？消毒原理是什么？
- 46.使用漂白粉作消毒剂时应注意哪些问题？
- 47.用臭氧消毒的原理是什么？
- 48.紫外线饮水消毒器的原理是什么？
- 49.紫外线饮水消毒器在开启和关闭时应怎样操作？
- 50.紫外线饮水消毒器的维护保养应注意哪些问题？
- 51.对在软饮料生产中所使用的白砂糖有何质量要求？
- 52.为什么白砂糖在贮存过程中会结块？
- 53.什么是糖度？如何表示？
- 54.什么是甜度？什么是阈值？几种主要常用糖的甜度是多少？
- 55.蔗糖与其它呈味成分混合时，味感会发生什么变化？
- 56.为什么蔗糖液对氧化有较强的承受能力？
- 57.蔗糖在高温下会发生什么变化？
- 58.葡萄糖的加工特性与蔗糖有何不同？
- 59.什么是果葡糖浆？它有哪些特性？
- 60.甜蜜素和甜味素有什么不同？

<<饮料生产技术问答>>

性质如何？

61.什么是甜菊糖？
它的加工特性如何？

62.糖精和糖精钠有什么不同？
性质如何？
有哪些性质与加工有关？

63.影响酸味的因素有哪些？

64.柠檬酸有哪些主要性质？

65.对柠檬酸有哪些质量要求？

66.苹果酸与柠檬酸在酸感特性上有何不同？

67.酒石酸的酸感如何？
应用在什么饮料中较好？

68.在哪些饮料中使用磷酸作酸味剂？

69.乳酸的酸感如何？
其性状如何？

70.在软饮料生产中使用香精有哪些作用？

71.香料和香糖的含义一样吗？

72.香精是由哪几部分组成的？

73.使用乳浊香精时需注意些什么问题？

74.生产干混合类固体饮料时使用什么香精？

75.如何进行香气的嗅辨？

76.对辨香的环境条件和嗅辨人员有哪些要求？

77.加香时应注意哪些问题？

78.为什么果蔬汁饮料本身有颜色还要使用色素？

79.食用色素有哪几类？

80.怎样选择饮料中使用的食用合成色素？

<<饮料生产技术问答>>

81.为什么在饮料生产过程中使用的工器具不能是铜、铁材料？

82.如果需要色调的色素买不到怎么办？

83.使用合成色素时应注意哪些问题？

84.为什么天然色素至今尚不能全部取代合成色素？

85.几种天然色素的使用特性有何不同？

86.使用天然色素时应注意哪些问题？

87.什么是防腐剂？

88.为什么在果汁饮料生产中已有杀菌措施，还要使用防腐剂？

89.苯甲酸和苯甲酸钠有何不同？
如何使用？

90.在什么条件下苯甲酸的抑菌作用才能较好地发挥？

91.对羟基苯甲酸酯类防腐剂有何特点？

92.山梨酸有哪些性质？

93.山梨酸的安全性为什么比较高？

94.为什么乳酸饮料多用山梨酸作防腐剂？

95.什么是乳化？
什么是乳化剂？

96.什么是HLB值？

97.在软饮料生产中使用的乳化剂有哪些？

98.什么是增稠剂？
软饮料中常用的增稠剂有哪些？

99.为什么一些增稠剂能用来稳定乳化液？

100.使用羧甲基纤维素钠时应注意什么？

101 黄原胶的性质如何？
如何溶解黄原胶？

第二章 碳酸饮料

<<饮料生产技术问答>>

- 102.二氧化碳在碳酸饮料中起什么作用？
- 103.对碳酸饮料的含气量有什么要求？
- 104.碳酸饮料有几种类型？
- 105.怎样制备原糖浆？
- 106.怎样溶糖？
应注意什么？
- 107.如何测定糖浆浓度？
- 108.测定糖度时为什么要同时测定其温度？
如何校正？
- 109.糖浆为什么要过滤？
过滤有几种方法？
- 110.使用助滤剂时，怎样进行操作？
应注意什么问题？
- 111.在什么情况下糖浆必须用活性炭处理？
怎样进行处理？
- 112.怎样制备调味糖浆？
- 113.在配合调味糖浆时应注意什么问题？
- 114.如何设计配方？
- 115.不同品种的碳酸饮料的含糖量、含酸量各为多少？
- 116.对配制糖浆用水有什么要求？
- 117.对在汽水生产中所用的二氧化碳有什么要求？
二氧化碳的来源有几种？
- 118.怎样净化二氧化碳？
- 119.使用二氧化碳时要注意哪些问题？
- 120.如何表示水中二氧化碳的溶解量？
- 121.影响水中二氧化碳溶解量的因素有哪些？
- 122.水在碳酸化前为什么要先进行脱气处理？

<<饮料生产技术问答>>

- 123.空气的存在会给汽水生产带来哪些影响？
- 124.汽水生产中空气的主要来源是什么？
怎样减少空气含量？
- 125.怎样测定汽水中二氧化碳气的含量？
- 126.在测定汽水的含气量时，为什么在测压力的同时要测定汽水的温度？
- 127.在碳破化工艺中，为什么要设二氧化碳调压站？
- 128.为什么二氧化碳降压阀会结霜或冻结？
怎样防止？
- 129.为什么在二氧化碳气和水混合之前要进行水冷却？
- 130.常用的水冷却器有哪些？
- 131.什么是混合机？
混合机有哪些类型？
- 132.什么叫现调？
有什么特点？
- 133.什么叫预调？
有什么特点？
- 134.如何组合现调和预调？
- 135.对洗瓶用水有什么要求？
- 136.洗瓶应达到什么要求？
- 137.如何选用洗瓶用洗液？
- 138.常用的洗瓶剂各有什么特性？
- 139.洗瓶需经过哪些基本步骤？
- 140.简易洗瓶时应注意哪些问题？
- 141.洗完的瓶子表面不透明是什么原因？
- 142.怎样去除瓶口上的锈斑？
- 143.为什么在洗瓶时对相邻两洗冲操作步骤的液温要提出要求？

<<饮料生产技术问答>>

- 141.洗瓶时，为什么有时瓶子会产生塑性变形？
- 145.大型洗瓶机完成洗瓶需经过哪些过程？
- 146.什么叫单端洗瓶机？
什么叫双端洗瓶机？
各有什么特点？
- 147.洗净的瓶子为什么要经检查后才能被送到灌装机？
- 148.空瓶检验的主要项目有哪些？
- 149.怎样进行空瓶检验？
应注意什么？
- 150.灌装系统应达到的质量要求有哪些？
- 151.为什么在灌装时要保证合理的灌装高度和水平的一致？
- 152.灌装时为什么会发泡？
- 153.灌装时为什么会破瓶？
- 154.等压式灌装的工作原理怎样？
- 155.怎样保证汽水的封口质量？
- 156.常用的汽水内外包装有哪些？
- 157.对汽水成品的标签有哪些要求？
标签有哪些形式？
- 158.汽水的保质期为多长时间？
- 159.如何评定汽水的感官质量？
- 160.怎样确定汽水成品的抽样检查比例？
- 161.用折光类仪器测定汽水成品的可溶性固形物含量，如何进行操作？
- 162.汽水成品的微生物指标应达到什么要求？
- 163.汽水的含气量不足常有哪些原因？
如何解决？
- 164.为什么汽水中会出现沉淀？

<<饮料生产技术问答>>

如何解决？

165.个别汽水产生的非糖结晶是什么物质？
如何控制？

166.汽水变味的原因是什么？

第三章 果汁和蔬菜汁类

167.水果中主要含哪些糖？

168.糖对果蔬汁的色泽有什么影响？

169.果蔬组织中果胶物质的存在形式与果蔬的质地有何关系？

170.果胶的存在给果汁的生产带来什么影响？

171.果胶对人体有何影响？

172.酸对果蔬汁的杀菌有什么影响？

173.酸对果蔬汁容器的腐蚀作用有何影响？

174.酸对制品的色泽有何影响？

175.由单宁引起的变色有哪些？
如何防止或减少变色？

176.单宁在澄清果汁的生产中有什么作用？

177.果蔬中的花色素类色素有哪些性质？

178.花黄素类色素在加工中会发生什么颜色变化？

179.为什么柑桔类果汁有时会有苦味？
如何消除苦味？

180.为什么在用含叶绿素的水果蔬菜制汁时，其绿色难以保存？

181.使用抗坏血酸在果汁的加工中有什么意义？

182.在国家标准中，果汁饮料是如何分类的？

183.对用于生产果汁的原料有什么质量要求？

184.果汁生产的第一道工序是什么？

185.在榨汁以前，原料要经过怎样的处理，才能使榨汁率较高？

<<饮料生产技术问答>>

- 186.榨汁率超过100%是什么含义？
- 187.原料的破碎设备应具备什么条件？
- 188.对破碎和压榨的基本要求是什么？
- 189.对破碎压榨出的果汁为什么要进行粗滤？
- 190.果汁的澄清有哪几种方法？
- 191.在选择和应用过滤器时应注意哪些问题？
- 192.过滤设备有哪些种类？
用什么过滤材料？
过滤速度受哪些因素的影响？
- 193.生产混浊果汁时为什么要均质？
- 194.在果汁生产中脱气有什么意义？
- 195.如何保证真空脱气的效果？
- 196.如何进行果汁的糖酸调整？
- 197.用两种果汁进行固形物及糖酸比调整，怎样计算？
- 198.浓缩果汁具有什么特点？
- 199.果汁浓缩的方法有哪些？
- 200.判断真空浓缩设备的指标是哪些？
选型时，需了解哪些问题？
- 201.在浓缩果汁生产中为什么要加芳香回收装置？
- 202.对果汁杀菌的基本要求是什么？
- 203.果汁杀菌的方法有哪些？
- 204.果汁的灌装方式有哪些？
- 205.柑桔类果实包括有哪些种？
橙汁和桔汁有什么不同？
- 206.适宜加工甜橙汁及桔汁的品种有哪些？

<<饮料生产技术问答>>

- 207.柑桔榨汁时应注意哪些问题？
榨汁使用什么装置？
- 208.为什么要控制柑桔汁中果肉浆的含量？
- 209.在甜橙汁生产中为什么要进行脱油处理？
怎样脱油？
- 210.冷冻浓缩果汁是否是指用冷冻浓缩的方法生产的果汁？
为什么要用这种方法贮存？
- 211.怎样改善浓缩果汁的风味？
- 212.柑桔果汁饮料的生产工艺包括哪些过程？
- 213.对金属罐装果汁饮料的灌装系统应怎样进行管理？
- 214.对玻璃瓶装果汁饮料的灌装系统应怎样进行管理？
- 215.苹果汁的提汁方法是怎样的？
- 216.什么是脱胶？
为什么脱胶时要加入明胶、硅溶胶和膨润土？
- 217.如何提高苹果汁的脱胶效果？
- 218.怎样判定脱胶效果？
- 219.怎样防止葡萄汁中的酒石沉淀？
- 220.生产红葡萄汁时为什么要用热压榨法？
- 221.猕猴桃清汁的生产是如何进行的？
- 222.如何检查和处理猕猴桃汁中的可溶性蛋白物质？
处理不好对浓缩猕猴桃汁会产生什么影响？
- 223.如何生产桃、梨的果肉浆？
- 224.怎样能使草莓榨汁保持较好的品质？
- 225.混合果（菜）汁与单纯果（菜）汁比较有些什么特点？
- 226.“果茶”是一种什么饮料？
- 227.如何生产山楂果茶？

<<饮料生产技术问答>>

- 228.如何防止果茶类饮料的汁液离析？
- 229.斑蝥黄质是一种什么色素？
在山楂果茶中如何应用？
- 230.含果粒饮料的标准是如何规定的？
- 231.怎样将柑桔的砂囊分离出来？
- 232.如何防止砂囊膜软化？
- 233.如何制取柠檬果粒？
- 234.人造果粒是怎样制造的？
- 235.含果粒饮料的悬浮性和哪些因素有关？
- 236.如何生产“粒粒橙”？
- 237.蔬菜汁有什么特点？
- 238.在国家标准中，蔬菜汁饮料是如何定义及分类的？
- 239.蔬菜汁使用的蔬菜原料有哪些种类？
- 240.按加工工艺区分蔬菜汁有哪些类型？
- 241.在蔬菜汁加工中，一般需要注意哪几个问题？
- 242.大黄是一种什么蔬菜？
大黄菜汁有什么特点？
- 243.如何除去大黄原汁中的草酸？
- 244.如何利用大黄汁调配饮料？
- 245.怎样生产发酵蔬菜汁？
- 246.饮用发酵蔬菜汁对身体的健康有哪些好处？
- 247.如何生产胡萝卜汁？
- 248.如何生产菠菜汁？
- 249.如何生产芹菜汁？
- 250.番茄汁及其混合汁有哪些特点？

<<饮料生产技术问答>>

- 251.如何生产番茄汁及番茄混合汁？
- 252.对生产番茄汁的番茄原料有什么要求？
- 253.在番茄汁加工中为什么要推荐使用热破碎法？
- 254.在番茄汁的生产中一般不用均质操作，这是为什么？
- 255.怎样开发和利用山菜、野菜生产菜汁饮料？
- 256.不含气饮料使用的包装容器有哪些？
- 257.箱中袋是一种什么包装形式？
- 258.为什么可以利用液氮注射的方法在二片罐易拉罐中灌装不含气饮料？

第四章 其它饮料

- 259.哪些含乳产品属于乳饮料？
- 260.果汁乳饮料如何生产？
- 261.乳酸菌饮料包括哪些品种？
- 262.如何生产杀菌型乳酸菌饮料？
- 263.如何生产发酵乳？
- 264.乳酸菌饮料在营养保健上有什么作用？
- 265.为什么有时在接种后乳不能被发酵？
- 266.如何检查乳中的抗菌素？
- 267.咖啡乳饮料有哪些类型？
- 268.在咖啡乳饮料的生产中应注意哪些问题？
- 269.咖啡乳饮料的辅助材料有哪些？
- 270.如何进行咖啡乳饮料的调配？
- 271.乳饮料常用的稳定剂有哪些？
- 272.植物蛋白饮料有哪些种类？
- 273.什么叫胰蛋白酶抑制物？

<<饮料生产技术问答>>

工艺上如何进行处理？

274.豆乳中的胀气因子指的是什么？

275.豆乳的豆腥味是怎样产生的？
如何克服？

276.如何提高豆乳的口感？

277.怎样提高豆中蛋白质的利用率？

278.在豆乳生产中将原料豆浸泡起着什么作用？
怎样控制浸泡程度？

279.脱皮处理时应注意什么？

280.如何生产花生蛋白饮料？

281.如何用椰蓉（椰子粉）为原料生产椰奶？

282.什么样的水是可饮用的天然矿泉水？

283.饮用天然矿泉水的开发利用和评定监测有些什么规定？

284.饮用天然矿泉水的生产工艺是怎样的？

285.对矿泉水的水源有什么规定？

286.矿泉水水处理的关键是什么？

287.如何进行瓶装矿泉水的瓶、盖处理？

288.如何预防无菌操作间的污染？

289.对生产矿泉水的生产人员的卫生要求为什么要特别严格？
怎样要求？

290.纯净水（太空水）是一种什么产品？

291.在生产速溶茶时，如何提取才能较好地保持茶的风味？

292.茶饮料的沉淀与哪些因素有关？

293.固体饮料有哪些类型？

294.固体饮料结块的原因是什么？

<<饮料生产技术问答>>

295.固体饮料的生产方法有哪些？

296.现在颁布的既是食品又是药品的物品有哪些？

第五章 分析与检测

297.用络合滴定法测定水质硬度的原理是什么？

298.怎样配制与标定EDTA溶液？

299.使用铬黑T作络合滴定的指示剂时应注意哪些问题？

300.用EDTA测定水质硬度时，为什么有时会出现滴定不出终点的现象？

301.用EDTA测定水质硬度时，应怎样操作？

302.怎样测定水的总碱度和酚酞碱度？

303.氢氧化钠标准溶液为什么要用间接法配制？

304.测定水中余氯的方法有几种？

饮料厂水处理中用什么方法检查余氯？

305.在测定总糖时，糖的提取应注意什么？

306.用斐林法测定还原糖的原理是什么？

307.为什么用斐林法测定还原糖时要有预滴定和正式滴定？
滴定过程为什么要在3分钟之内完成？

308.用斐林法测定还原糖时，为什么滴定过程要在煮沸状态下进行？

309.为什么斐林A、B溶液要在使用前临时混合？

310.为什么要用酶 - 比色法测定饮料中的葡萄糖含量？

311.用酶 - 比色法测定葡萄糖含量的原理是什么？

312.用酶 - 比色法测定葡萄糖时应注意哪些问题？

313.用酶 - 比色法测定蔗糖的原理是什么？

314.为什么在用NaOH溶液测定饮料总酸度时，滴定至其呈微红色30秒钟不褪色，即可判定为终点？

315.在测定饮料总酸度时应注意什么？

316.在测定总酸时怎样排除样液中的CO₂？

<<饮料生产技术问答>>

317. 乳酸饮料的酸度如何表示？
怎样测定？

318. 在测定饮料的pH值时应注意哪些问题？

319. 哪些饮料需要测定蛋白质含量？

320. 凯氏定氮法在样品消化时，为什么要加入K₂SO₄？

321. 用凯氏定氮法在样品消化时为什么要加入CuSO₄？

322. 用凯氏定氮法在蒸馏时为什么要加入足量的碱液？

323. 为什么说用凯氏定氮法测得的蛋白质的量不是纯蛋白的量？

324. 用凯氏定氮法出现负偏差的主要原因是什么？

325. 用凯氏定氮法进行样品消化时，为什么在样品消化液已变得澄清透明后还要保持沸腾状态0.5~1小时？

326. 测定果汁中的氨基态氮有何意义？
测定时应注意哪些问题？

327. 如何测定果肉汁饮料中的不溶性固形物的含量？

328. 干法灰化与湿法消化有什么不同？

329. 在湿法消化时应注意哪些问题？

附录

<<饮料生产技术问答>>

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>