

<<新型饮料生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<新型饮料生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501928828

10位ISBN编号：7501928827

出版时间：2000-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：邓舜扬

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>

## <<新型饮料生产工艺与配方>>

### 前言

本书内容主要选自：(1)《饮料：工艺、化学和微生物》(Beverages: technology, chemistry and microbiology)的前六章；(2)日本特许公报、日本公开特许及其他国家的专利；(3)近年来西文、日文和中文的期刊和图书。

全书分为10章。

内容包括：茶饮料，咖啡和可可饮料，天然植物饮料，植物蛋白饮料，发酵饮料，果蔬汁饮料，保健饮料，其他软饮料，固体饮料，矿泉水和运动员饮料等。

本书限于篇幅，有些工艺、配方和操作不够详尽，有兴趣的读者可根据参考文献查阅原始文献，然后再进行试验和研究。

参加本书编写人员：邓舜扬、杨卫华、何丽梅、彭奇志、李云峰、李明、浦颂文、黄红、谢蓉、汪人山、喻萍和严而清等，全书由丁大纲审阅。

限于时间和水平，不当之处敬请读者指正。

<<新型饮料生产工艺与配方>>

内容概要

新型饮料生产工艺与配方, ISBN : 9787501928828, 作者 : 邓舜扬等编

## &lt;&lt;新型饮料生产工艺与配方&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 茶饮料第二章 咖啡和可可饮料第一节 咖啡和咖啡饮料第二节 可可、巧克力饮料第三章 天然植物饮料第一节 海带和紫菜饮料第二节 竹笋饮料第三节 谷物饮料第四节 莲藕饮料第五节 枸杞饮料第六节 桑菊饮料第七节 枣、柿和黄蓍饮料第八节 牛蒡、紫苏和草珊瑚饮料第九节 银杏、芦荟、橄榄、桦树和松针饮料第十节 山楂、豆芽和花卉饮料第十一节 葛根、大蒜、山药和山茱萸饮料第十二节 蒲公英、人参果、玫瑰茄、三叶海棠、菊芋、艾草、五味子和江蓠藻饮料第十三节 其他植物饮料第四章 植物蛋白饮料第一节 大豆类饮料第二节 花生和其他豆类饮料第三节 谷物胚芽蛋白饮料第四节 核桃和松子饮料第五节 杏仁和葵花籽饮料第五章 发酵饮料第一节 谷类和豆类发酵饮料第二节 乳类发酵饮料第三节 其他发酵饮料第六章 果蔬汁饮料第一节 苹果和柑橘饮料第二节 葡萄和草莓饮料第三节 梨、西瓜、苦瓜、桃金娘和菠萝饮料第四节 金樱子、木瓜、石榴、余甘、红毛丹、杨梅、枇杷、桃、猕猴桃、香蕉、火棘果和椰子饮料第五节 蓬果悬钩子、柿、杏和果肉悬浮饮料第六节 蔬菜汁饮料第七节 果蔬汁饮料添加剂和加工工艺第七章 保健饮料第一节 绞股蓝、刺梨、沙棘和黑加仑饮料第二节 补充钙、铁及微量元素的保健饮料第三节 食用菌保健饮料第四节 蜂王浆、螺旋藻和皂角苷饮料第五节 黄酮、磷脂、壳素、SOD、双歧杆菌、醋、蛋、奶和鱼饮料第六节 其他保健饮料第八章 其他软饮料第一节 彩珠饮料和低醇饮料第二节 食品添加剂在饮料中的应用第三节 乳饮料、蛋饮料和冷饮第四节 新型碳酸饮料和其他软饮料第五节 饮料生产工艺与设备第九章 固体饮料第一节 固体饮料第二节 饮料用粉末第十章 矿泉水和运动员饮料第一节 矿泉水第二节 运动员饮料

## <<新型饮料生产工艺与配方>>

### 章节摘录

插图：本法采用的方法，是将鲜药草粗过滤，然后进行氧化处理，而进行脱臭的方法。此制造法是将新鲜药草破碎，成为浆状物，可以用压榨法去除渣而取得草汁，在这过程中，添加果胶酶之类的酶使细胞壁分解，可使草汁的收量增加，并使以后的氧化处理的效率提高。将所得的草汁进行粗过滤，此种过程可以用静置的方法，使固体物沉降，然后分离，也可以用滤布，用框板压滤法过滤；还可以使用离心分滤法。药草附着有微生物，部分附着沉淀物，因而草汁过滤的同时有除菌作用。另外，臭气成分为醛类，存在于未破坏细胞中的醛类，在过滤中随沉淀被除去，臭气成分大幅度减少。

使以后通过氧化在短时间中除去臭气成为可能。在粗过滤后进行氧化处理，使醛类氧化成为羧酸，从而达到除臭的目的。氧化处理可以利用氧气、氧化剂或二者并用。用氧气氧化时，可以用氧气泵或氧气发生装置，也可以用除菌空气。用氧化剂时，可在适当的反应器或贮槽中加氧化剂，必要时可以加热。用作氧化剂的，只要能将上述醛类氧化为羧酸的，且在食品中可能使用的均可。例如：过硫酸铵、过氧化苯甲酰等都可以使用。并用氧气和氧化剂是最好的方法，可以在极短的时间内完全除去臭气成分。由此得到的无臭的风味良好的草汁，可添加甜味剂、酸味剂和香料等，用水稀释后，得到有槲皮苷的药效的保健饮料。

## <<新型饮料生产工艺与配方>>

### 媒体关注与评论

前言本书内容主要选自：(1)《饮料：工艺、化学和微生物》(Beverages : technology、chemistry and microbiology)的前六章；(2)日本特许公报、日本公开特许及其他国家的专利；(3)近年来西文、日文和中文的期刊和图书。

全书分为10章。

内容包括：茶饮料，咖啡和可可饮料，天然植物饮料，植物蛋白饮料，发酵饮料，果蔬汁饮料，保健饮料，其他软饮料，固体饮料，矿泉水和运动员饮料等。

本书限于篇幅，有些工艺、配方和操作不够详尽，有兴趣的读者可根据参考文献查阅原始文献，然后再进行试验和研究。

参加本书编写人员：邓舜扬、杨卫华、何丽梅、彭奇志、李云峰、李明、浦颂文、黄红、谢蓉、汪人山、喻萍和严而清等，全书由丁大纲审阅。

限于时间和水平，不当之处敬请读者指正。

编者

<<新型饮料生产工艺与配方>>

编辑推荐

《新型饮料生产工艺与配方》由中国轻工业出版社出版。

<<新型饮料生产工艺与配方>>

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>