

<<新版饮料配方>>

图书基本信息

书名：<<新版饮料配方>>

13位ISBN编号：9787501932290

10位ISBN编号：7501932298

出版时间：2001-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李艳

页数：359

字数：295000

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>

<<新版饮料配方>>

内容概要

本书着重对饮料生产的原辅材料、饮料加工的基本原理和方法以及各种饮料的配方、工艺流程、操作要点等作了详细的介绍,以满足饮料企业,尤其是民营企业、乡镇企业和中小型企业的需求。本书中的饮料配方和生产工艺是作者在多年饮料研究和生产实践的基础上积累和总结,并大量参考了国内外新的资料,科学性和实用性并重。

本书共分为4章,第一章概论,第二章饮料用原辅材料,第三章饮料加工的基本原理及方法,第四章饮料生产工艺与配方。

在第四章中详细介绍了果蔬汁饮料、碳酸饮料、乳饮料、植物蛋白饮料、发酵饮料、保健饮料、茶、可可、咖啡饮料、运动饮料、固体饮料和其他饮料等200多个生产配方和工艺过程,供科技人员和企业研究和管理人员参考。

书籍目录

第一章 概述 第一节 饮料的特点和分类 一 饮料的概念和特点 二 软饮料的分类 第二节 软饮料工业的现状和发展趋势 第二章 饮料用原辅材料 第一节 果蔬原料的化学成分及加工特性 一 碳水化合物 二 有机酸 三 单宁物质 四 含氮物质 五 色素 六 维生素 七 芳香物质 八 矿物质 九 酶 第二节 牛乳的化学成分和种类 一 牛乳的成分 二 乳原料的种类 第三节 大豆的化学成分和加工特性 一 蛋白质 二 油脂 三 碳水化合物 四 无机盐 五 维生素 第四节 其他植物蛋白原料..... 第五节 咖啡豆和可可豆 第六节 其他辅助材料 第三章 各种饮料加工的基本原理及方法 第一节 果汁和蔬菜汁生产的基本过程 第二节 碳酸饮料生产的基本过程 第三节 植物蛋白饮料生产的基本方法 第四节 固体饮料的生产方法 第五节 矿泉水的生产工艺 第六节 纯净水的生产工艺 第四章 饮料生产工艺与配方 第一节 果蔬汁饮料 第二节 碳酸饮料 第三节 乳饮料 第四节 植物蛋白饮料 第五节 发酵饮料 第六节 保健饮料 第七节 茶、可可、咖啡饮料 第八节 固体饮料 第九节 其他饮料

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>