

<<饮料工艺学>>

图书基本信息

书名：<<饮料工艺学>>

13位ISBN编号：9787501990047

10位ISBN编号：7501990042

出版时间：2008-11

出版时间：阮美娟、徐怀德 中国轻工业出版社 (2013-01出版)

作者：阮美娟，徐怀德 编

页数：439

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>

## <<饮料工艺学>>

### 内容概要

《饮料工艺学》是在赵晋府主编的《软饮料工艺学》的基础上，根据我国饮料工业和学科发展的现状和趋势，针对高等人才培养理论和实践并重的需要进行编写的，融入了安全、绿色、环保等理念，增加了饮料安全生产管理、清洁化生产等内容，并根据《饮料通则》（GB 10789—2007）将书名定为《饮料工艺学》。

本书可作为相关高等院校食品科学与工程专业的教材，也是饮料行业技术人员的参考书。

## &lt;&lt;饮料工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章绪论 第二章饮料用原辅材料 第一节饮料用原料 第二节饮料用辅料 第三章饮料用水 第一节饮料用水概述 第二节水的处理 第四章饮料生产基本技术 第一节饮料感官修饰技术 第二节饮料生产杀菌技术 第三节饮料灌装技术 第四节膜技术在饮料生产中的应用 第五节酶技术在饮料生产中的应用 第六节饮料生产清洗 第五章果蔬汁饮料 第一节果蔬汁饮料概述 第二节果蔬汁饮料生产技术 第三节典型果蔬汁加工案例 第六章蛋白饮料 第一节蛋白饮料概述 第二节含乳饮料 第三节植物蛋白饮料 第四节典型蛋白饮料加工案例 第七章茶饮料 第一节茶饮料概述 第二节茶饮料加工基本工艺 第三节茶饮料的护色及增香技术 第四节典型茶饮料加工案例 第八章固体饮料 第一节概述 第二节固体饮料生产技术 第三节固体饮料干燥 第四节典型固体饮料加工案例 第九章碳酸饮料 第一节碳酸饮料概述 第二节二氧化碳及其处理 第三节碳酸饮料生产技术 第四节典型碳酸饮料加工案例 第十章包装饮用水 第一节饮用天然矿泉水 第二节其他包装饮用水 第十一章其他饮料 第一节谷物饮料 第二节特殊用途饮料 第十二章饮料包装 第一节饮料包装的作用与要求 第二节玻璃瓶包装 第三节金属包装 第四节纸包装 第五节塑料包装 第六节外包装 第七节包装材料的回收与环境保护 第八节饮料包装的新动向 第十三章饮料安全生产管理和环境保护 第一节饮料安全生产管理技术 第二节饮料生产工厂的环境保护 附录 一、温度换算表 二、水蒸气压强与温度的关系 三、压力与温度对照表 四、压力单位换算表 五、流量单位换算表 六、白利糖度一波美度换算表 七、蔗糖糖液的白利糖度、相对密度、波美度的比较 八、蔗糖和蔗糖溶液的比热容 九、蔗糖溶液黏度表 十、糖液温度引起的容积变化率 十一、蔗糖溶于20℃水时所增加的容积 十二、20℃糖液的相对密度 十三、蔗糖计(20℃为标准)读数的温度修正表 十四、糖浆制备速算表 十五、柠檬酸水溶液的相对密度(15℃) 十六、酒石酸水溶液的相对密度(15℃) 十七、磷酸水溶液的相对密度(15℃) 十八、含果糖42%的葡萄糖果糖液糖换算表 十九、含果糖55%的果糖葡萄糖液糖换算表 二十、碳酸气吸收系数表 二十一、碳酸饮料因温度上升而压力增加数值 二十二、340g罐装碳酸饮料温度与压力的关系 二十三、海拔高度与罐内真空度的关系 二十四、果蔬汁浓缩时原料汁需要量 二十五、水的硬度表 参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：桃果的色素有花色苷、黄酮类色素和单宁，这些色素是色变的因子。黄桃色素主要成分是来自紫黄质、 $\beta$ -胡萝卜素和隐黄质等的类胡萝卜素；红色桃的色素是花色苷，即紫菀苷。

为了防止紫菀苷引起的紫变现象，在加工过程中可以利用抗坏血酸、异抗坏血酸的还原脱色法和利用花色苷酶的色素分解法，但这些方法的效果受到一定限制，最好的方法是将过度着色的红桃挑出。

桃中有很多特有的香气成分，在加工过程中，特别是由于加热，特有芳香气会减弱，新鲜感减少，而且出现加热臭；与此同时，非挥发性成分，包括酶、糖、蛋白质、氨基酸、有机酸、矿物质对化学反应也有较大影响。

在杀菌和脱气等过程中应注意热和氧的影响，另外低温储藏也是保持芳香的重要条件。

(2) 枣 枣营养丰富，含糖量鲜枣25%~35%、干枣60%~70%，枣含蛋白质1.2%~3.3%、脂肪0.2%~0.4%。

此外还含铁、钙、磷等矿物质和维生素A、B族维生素、维生素C、维生素P、维生素E，其中尤以维生素C含量突出，100g鲜枣中的含量高达400~600mg。

此外枣还有药用价值，是药食两用食品。

枣可加工成枣汁饮料和果肉型枣饮料，也可和其他果蔬汁复配加工成复合饮料。

3. 浆果类水果 浆果类水果包括葡萄、草莓、猕猴桃、沙棘、树莓和柿等。

浆果类水果其果实的特点是多浆汁，皮薄、种子小而量多且分散在各果肉中，是加工果汁的极好原料。

(1) 葡萄 葡萄味美，营养价值高。

成熟浆果中含有15%~25%的葡萄糖和果糖；酸有酒石酸、柠檬酸、苹果酸和抗坏血酸等；钙和铁含量也高。

葡萄加工成葡萄汁饮料时，葡萄梗所含的单宁会使果汁发苦发涩，必要时应采取适当处理以去除过量的单宁和刺鼻的味道。

生产葡萄汁用的原料应选择色、香、味俱佳的葡萄品种。

未成熟的葡萄风味差、低糖、高酸，且单宁含量高，不适合加工果汁。

一般在午前葡萄果温还未上升以前，将完整葡萄摘下，最好当日加工。

必要时放入冷库内储藏，按原料新鲜度和成熟度分开储藏，库温 $(0\pm 1)$ ℃，相对湿度80%~85%，但应在10d内加工完毕。

可以将不同品种的葡萄混合加工，以调节生产计划。

我国主要的葡萄品种是玫瑰香和黑虎香。

(2) 猕猴桃 别名藤梨、葡萄梨、奇异果等，是我国特产的珍贵水果之一。

猕猴桃未熟果含淀粉5%~8%，成熟后变甜，果实含糖80%左右，其中49%葡萄糖、33%果糖、17%蔗糖。

酸含量1.3%左右，以柠檬酸居多，果肉pH约3.3。

含蛋白质1%、灰分0.76%。

维生素中以维生素C含量高，根据品种而不同，一般为150~400mg/100g。

果肉含叶绿素而呈淡绿色。

<<饮料工艺学>>

编辑推荐

《普通高等教育"十二五"规划教材:饮料工艺学》可作为相关高等院校食品科学与工程专业的教材,也是饮料行业技术人员的参考书。

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>