

<<软饮料工艺学>>

图书基本信息

书名：<<软饮料工艺学>>

13位ISBN编号：9787502621957

10位ISBN编号：7502621954

出版时间：2005-10

出版时间：中国计量出版社

作者：田呈瑞,徐建国

页数：260

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>

<<软饮料工艺学>>

内容概要

《软饮料工艺学》收集并反映了国内外有关软饮料工艺方面的新成就，详细论述了软饮料生产的原辅材料、基本理论及生产方法，介绍了有代表性饮料生产的产品配方、工艺流程、操作要点及生产中容易出现的问题和解决方法等。

全书共分12章：绪论、软饮料用水及水处理、软饮料常用原辅材料、包装容器和材料、碳酸饮料、果蔬汁饮料、含乳饮料、植物蛋白饮料、瓶装饮用水、茶饮料、固体饮料、特殊用途饮料。

可作为食品科学与工程、农产品贮藏与加工及相关专业的教材或教学参考书，亦可作为从事食品加工的专业技术人员和生产管理人员的参考资料。

书籍目录

第一章 绪论第二章 软饮料用水及水处理第三章 软饮料常用原辅材料第四章 包装容器和材料第五章 碳酸饮料第六章 果蔬汁饮料第七章 含乳饮料第八章 植物蛋白饮料第九章 瓶装饮用水第十章 茶饮料第十一章 固体饮料第十二章 特殊用途饮料参考文献

编辑推荐

本书收集并反映了国内外有关软饮料工艺方面的新成就，详细论述了软饮料生产的原辅材料、基本理论及生产方法，介绍了有代表性饮料生产的产品配方、工艺流程、操作要点及生产中容易出现的问题和解决方法等。

全书共分12章：绪论、软饮料用水及水处理、软饮料常用原辅材料、包装容器和材料、碳酸饮料、果蔬汁饮料、含乳饮料、植物蛋白饮料、瓶装饮用水、茶饮料、固体饮料、特殊用途饮料。

可作为食品科学与工程、农产品贮藏与加工及相关专业的教材或教学参考书，亦可作为从事食品加工的专业技术人员和生产管理人员的参考资料。

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>