

<<饮料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<饮料加工技术>>

13位ISBN编号：9787504661944

10位ISBN编号：7504661945

出版时间：2012-8

出版时间：中国科学技术出版社

作者：高愿军，杨红霞，张世涛 主编

页数：248

字数：365000

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>

## <<饮料加工技术>>

### 内容概要

《饮料加工技术》是根据高职高专食品类专业人才培养目标的要求，精简、重组并整合教学内容，增加典型饮料加工实例，以“掌握基础理论知识、强化实践性训练、突出实效”为原则来编写的。

本书由漯河食品职业学院高愿军、鹤壁职业技术学院杨红霞、郑州轻工业学院张世涛任主编。

## &lt;&lt;饮料加工技术&gt;&gt;

## 书籍目录

## 绪论

## 第一章 饮料用水

## 第一节 饮水与人体健康

## 第二节 饮料用水的水质要求

## 第三节 饮料用水的水质处理

## 第四节 纯净水

## 第二章 饮料常用原辅料

## 第一节 甜味剂

## 第二节 酸味剂

## 第三节 香精和香料

## 第四节 色素

## 第五节 防腐剂

## 第六节 乳化稳定剂

## 第三章 饮料包装材料和容器

## 第一节 玻璃容器

## 第二节 金属包装材料和容器

## 第三节 塑料

## 第四节 复合材料包装材料

## 第五节 纸

## 第四章 碳酸饮料

## 第一节 碳酸气的制备

## 第二节 碳酸饮料加工工艺

## 第三节 碳酸饮料加工实例

## 第四节 碳酸饮料常见质量问题分析

## 第五章 果蔬汁饮料

## 第一节 概述

## 第二节 果蔬汁加工工艺

## 第三节 几种果蔬汁的加工工艺

## 第四节 果蔬汁常见的质量问题分析

## 第六章 蛋白饮料

## 第一节 概述

## 第二节 植物蛋白饮料

## 第三节 含乳饮料

## 第四节 蛋白饮料常见质量问题分析

## 第七章 茶饮料

## 第一节 茶饮料概述

## 第二节 茶饮料的生产工艺

## 第三节 几种茶饮料的加工

## 第四节 茶饮料常见质量问题

## 第八章 固体饮料

## 第一节 概述

## 第二节 果香型固体饮料

## 第三节 蛋白型固体饮料

## 第四节 其他类型固体饮料

## 第五节 固体饮料常见质量问题分析

## <<饮料加工技术>>

### 第九章 特殊用途饮料

#### 第一节 功能性饮料

#### 第二节 运动饮料

#### 第三节 米酒饮料

### 第十章 品质管理

#### 第一节 品质管理概述

#### 第二节 饮料中微生物的来源及其控制

### 第十一章 食品工程高新技术在饮料加工中的应用

#### 第一节 冷冻粉碎技术

#### 第二节 冷冻干燥技术

#### 第三节 微波真空干燥技术

#### 第四节 膜分离技术

#### 第五节 超临界流体萃取技术

#### 第六节 饮料杀菌新技术

### 第十二章 实验实训

#### 实训项目一 碳酸饮料的糖浆调配

#### 实训项目二 苹果汁饮料的加工

#### 实训项目三 柑橘汁饮料的加工

#### 实训项目四 花生乳饮料的加工

#### 实训项目五 双歧杆菌发酵乳饮料的加工

#### 实训项目六 灌装绿茶的制作

#### 实训项目七 螺旋藻饮料的制作

#### 实训项目八 绞股蓝饮料的加工

#### 参考文献

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>