

<<果蔬饮料生产技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬饮料生产技术>>

13位ISBN编号：9787539009643

10位ISBN编号：7539009640

出版时间：1996-01

出版时间：江西科学技术出版社

作者：万定良

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>

<<果蔬饮料生产技术>>

内容概要

内容提要

本书系统地介绍了以果蔬为主要原料的七大类软饮料的实用生产技术。

包括原辅材料及其处理、包装物、车间设计、生产工艺、生产配方、质量控制等内容。

着重介绍

了适合中、小型饮料厂开发的十八种时新饮料的生产新技术、新工艺、新配方。

对促进农副产品深加工、饮料企业技术进步和新产品开发具有一定的指导作用。

可作为食

品饮料生产人员的培训教材，或供饮料企业经营者及有关科技人员参考。

<<果蔬饮料生产技术>>

书籍目录

目录

- 第一章 果蔬饮料的主要种类
 - 第一节 果蔬饮料及其分类
 - 一、果蔬饮料将是饮料的消费热点
 - 二、果蔬饮料的分类
 - 第二节 果蔬饮料主要的种类
 - 一、原果蔬汁及原果蔬浆
 - 二、浓缩果蔬汁及浓缩果蔬浆
 - 三、果蔬汁及果蔬汁饮料
 - 四、果肉果蔬汁饮料及果粒果蔬汁饮料
 - 五、其它果蔬饮料
- 第二章 原辅料及其处理
 - 第一节 果蔬化学成分及其工艺特性
 - 一、水分及糖类
 - 二、含氮物质及维生素
 - 三、有机酸及芳香物质
 - 四、色素、单宁及其它
 - 第二节 水质要求及水处理
 - 一、天然水及饮料水质要求
 - 二、水质处理技术
 - 第三节 二氧化碳及其处理技术
 - 一、二氧化碳的溶解特性
 - 二、二氧化碳的净化处理
 - 第四节 甜味料及其处理
 - 一、蔗糖及糖浆的配制
 - 二、其它甜味料
- 第三章 果蔬饮料的常用添加剂
 - 第一节 风味添加剂
 - 一、甜味剂
 - 二、酸味剂
 - 三、香味剂和增香剂
 - 第二节 稳定剂
 - 一、增稠悬浮剂
 - 二、乳化剂
 - 第三节 其它添加剂
 - 一、着色剂及漂白剂
 - 二、抗氧化剂及防腐剂
 - 三、酶制剂
- 第四章 果蔬饮料的包装材料和容器
 - 第一节 果蔬饮料包装的要求
 - 一、果蔬饮料包装的基本要求
 - 二、果蔬饮料的主要包装形式
 - 第二节 玻璃瓶、塑料及复合包装材料
 - 一、玻璃瓶
 - 二、塑料及复合包装材料

<<果蔬饮料生产技术>>

第三节 金属材料包装

- 一、金属包装材料
- 二、金属罐包装的质量问题

第五章 原果蔬汁(浆)及果蔬汁饮料生产工艺

第一节 原苹果汁及浓缩苹果汁的生产

- 一、原苹果汁及浓缩苹果汁的质量要求
- 二、原苹果汁及浓缩苹果汁的生产工艺流程
- 三、原苹果汁及浓缩苹果汁生产车间设计
- 四、生产操作要点
- 五、果蔬清汁的生产关键 澄清技术

第二节 带果肉番茄汁的生产

- 一、带果肉番茄汁的质量要求
- 二、生产工艺、车间设计及操作要点

第三节 果蔬汁及果蔬汁饮料的生产

- 一、质量要求、工艺流程及车间设计
- 二、饮料的调配技术及计算
- 三、葡萄汁及葡萄汁饮料的生产

第六章 果肉果蔬汁饮料的生产工艺

第一节 山楂果茶的生产

- 一、产品的主要质量要求
- 二、工艺流程及生产车间设计
- 三、山楂果茶的生产操作

第二节 西瓜果肉饮料的生产

- 一、西瓜果肉饮料的主要质量要求
- 二、工艺流程及生产车间设计
- 三、西瓜果肉饮料的生产操作

第三节 草莓果肉饮料的生产

- 一、产品的主要质量要求
- 二、工艺流程及生产车间设计
- 三、草莓果肉饮料的生产操作

第四节 芦笋果茶的生产

- 一、产品的主要质量要求
- 二、工艺流程及生产车间设计
- 三、芦笋果茶的生产操作

第七章 果粒果蔬汁饮料的生产工艺

第一节 粒粒橙砂囊的生产

- 一、产品的主要质量要求
- 二、工艺流程及生产车间设计
- 三、粒粒橙砂囊的生产操作

第二节 粒粒橙汁的生产

- 一、产品的主要质量要求
- 二、工艺流程及生产车间设计
- 三、粒粒橙汁饮料的生产操作

第三节 粒粒马蹄爽饮料的生产

- 一、产品的主要质量要求
- 二、工艺流程及生产车间设计
- 三、粒粒马蹄爽饮料的生产操作

<<果蔬饮料生产技术>>

第四节 粒粒果星（星球露）饮料的生产

- 一、粒粒果星饮料的主要质量要求
- 二、工艺流程及车间设计
- 三、粒粒果星饮料的生产操作

第八章 其它果蔬饮料的生产工艺

第一节 果蔬汁碳酸饮料的生产

- 一、质量要求、工艺流程及车间设计
- 二、生产操作要点
- 三、刺梨汁碳酸饮料的生产

第二节 果蔬汁固体饮料的生产

- 一、中华猕猴桃晶的生产
- 二、纯南瓜粉的生产
- 三、西瓜果冻的生产

第三节 高糖果蔬汁饮料的生产

第九章 质量控制 果蔬饮料的微生物

第一节 微生物的存在与饮料的劣变

- 一、果蔬饮料的微生物
- 二、微生物造成的饮料劣变

第二节 外部条件对微生物的影响

- 一、物理因素对微生物的影响
- 二、化学物质对微生物的影响

第三节 生产各环节的微生物控制

- 一、生产环境的微生物控制
- 二、包装物灭菌技术
- 三、生产中的微生物控制

第十章 质量控制 果蔬饮料的化学稳定性

第一节 果蔬饮料的色香味

- 一、果蔬呈色物质及其稳定性
- 二、果蔬香、味物质及其对饮料的影响

第二节 果蔬饮料化学稳定性的控制

- 一、酶褐变及其控制
- 二、非酶褐变及其控制
- 三、色素及维生素稳定性的控制

附录1国家标准：软饮料的分类（GB10789 - 89）

附录2国家标准：饮料厂卫生规范（GB12695 - 90）

附录3国家标准：软饮料的检验规划、标志、包装运输、贮存

附录4碳酸气吸收系数表

附录5关于水的硬度的表

附录6固形物对温度的校正表（20 标准温度）

附录7蔗糖糖液的白利糖度、相对密度、波美度的比较

附录8蔗糖及转化糖液的折射白利糖度（固形分修正）表

附录9砂糖溶解表

附录10白利糖度（Bx）和每100ml中糖之重量（g）的对照表（W/V）

主要参考文献

<<果蔬饮料生产技术>>

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>