

<<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：9787802331778

10位ISBN编号：7802331773

出版时间：2006-11

出版时间：中国农业科学技术出版

作者：蒋和体

页数：235

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》是为食品科学与工程、茶学、园艺等专业编写的专业课教材。它反映了国内外有关软饮料的成就、现状及发展趋势、详尽论述了软饮料工艺学涉及的基本原理和技术，生产中易出现问题的解决方法。

书中主要内容有软饮料水处理、原辅材料、包装材料、碳酸饮料、果蔬汁等10类软饮料的生产工艺及新产品开发与设计等。

本书是一部关于软饮料制造工艺的实用教材，它反映了国内外有关软饮料的成就、现状及发展趋势，详尽论述了软饮料工艺学涉及的基本原理和技术，生产中易出现问题的解决方法，主要内容有软饮料水处理、原辅材料、包装材料、碳酸饮料、果蔬汁等10类软饮料的生产工艺及新产品开发与设计等。

本书适合食品科学与工程、茶学、园艺等专业学生学习。

<<软饮料工艺学>>

书籍目录

第1章 软饮料用水水质及水处理1 软饮料用水的水质要求2 软饮料用水的水处理 第2章 软饮料常用的辅料1 食糖2 甜味剂3 酸味剂4 香料和香精5 色素6 防腐剂7 抗氧化剂8 增稠剂9 乳化剂10 酶制剂11 二氧化碳12 食品添加剂使用卫生标准【GB 2760—1996】 第3章 包装容器和材料1 玻璃瓶2 金属包装材料及金属罐3 塑料及复合包装材料 第4章 碳酸饮料1 碳酸饮料的分类及产品技术要求2 碳酸饮料的生产工艺流程3 糖浆的制备4 碳酸化5 碳酸化的方式和设备6 调和系统与调和器7 碳酸饮料的灌装8 其他设备9 碳酸饮料常见的质量问题及处理方法 第5章 果蔬汁饮料1 果蔬汁饮料的概念与分类2 果蔬汁饮料的生产工艺3 果蔬汁生产中常见的质量问题4 果蔬汁饮料的生产实例 第6章 含乳饮料1 含乳饮料的定义与分类2 配制型含乳饮料3 发酵型含乳饮料4 乳饮料用的稳定剂 第7章 植物蛋白饮料1 植物蛋白饮料的定义与分类2 豆乳类饮料3 提高豆乳的质量与蛋白质回收4 豆乳生产的基本工序5 其他植物蛋白饮料 第8章 瓶装水1 饮用天然矿泉水2 饮用纯净水 第9章 茶饮料1 茶饮料的概念和分类2 茶饮料加工3 茶饮料加工实例 第10章 固体饮料1 固体饮料概述2 果香型固体饮料3 蛋白型固体饮料4 其他类型固体饮料 第11章 特殊用途饮料1 运动员饮料2 滋补饮料3 低热量饮料 第12章 软饮料新产品开发程序1 软饮料新产品开发程序2 软饮料产品的配方设计3 饮料产品标准的制定参考文献

<<软饮料工艺学>>

编辑推荐

本书是一部关于软饮料制造工艺的实用教材，它反映了国内外有关软饮料的成就、现状及发展趋势，详尽论述了软饮料工艺学涉及的基本原理和技术，生产中易出现问题的解决方法，主要内容有软饮料水处理、原辅材料、包装材料、碳酸饮料、果蔬汁等10类软饮料的生产工艺及新产品开发与设计等。

本书适合食品科学与工程、茶学、园艺等专业学生学习。

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>