

<<饮料工艺学>>

图书基本信息

书名：<<饮料工艺学>>

13位ISBN编号：9787811178173

10位ISBN编号：7811178176

出版时间：2009-8

出版时间：中国农业大学

作者：蒲彪//胡小松

页数：304

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>

## &lt;&lt;饮料工艺学&gt;&gt;

## 前言

承蒙广大读者厚爱，食品科学与工程系列教材出版6年来，业已成为目前全国高等学校本科食品类专业教育使用最为广泛的主要教科书。

出版之初，这套教材便被整体列为教育部“面向21世纪课程教材”，至今已累计发行33万册，其中《食品生物技术导论》、《食品营养学》、《食品工程原理》、《粮油加工学》、《食品试验设计与统计分析》等书已成为“十五”、“十一五”国家级规划教材。

实践证明，这套教材的设计、编写是成功的，它满足了这一时期我国食品生产发展和学科建设的需要，为我国食品专业人才培养做出了积极的贡献。

教材建设是学科建设的重要内容，是人才培养的重要支柱，也是社会 and 经济发展需求的反映。

近年来，随着我国加入世界贸易组织，食品工业在机遇和挑战并存的形势下得以持续快速的发展，食品工业进入到了一个产业升级、调整提高的关键时期。

食品产业出现了许多新情况和新问题，原有的教材无论在内容的广度上，还是在深度上，都已经难以满足时代的需要。

教材建设无疑应该顺应时代发展，与时俱进，及时反映本学科科学技术发展的最新内容以及产业和社会经济发展的最新需求。

正是在这样的思想指导下，我们重新修订和补充了这套教材。

在中国农业大学出版社的支持下，我们组织了全国40多所大专院校、科研院所的300多位一线专家教授，参与教材的编写工作，专家涉及生物、工程、医学、农学等领域。

在认真总结原有教材编写经验的基础上，综合一线任课教师和学生的使用意见，对新增教材进行了科学论证和整体策划，以保证本套教材的系统性、完整性和实用性。

新版系列教材在原有15本的基础上新增了20本，主要涉及食品营养、食品质量与安全、市场与企业管理等相关内容，几乎覆盖所有食品学科专业的骨干课程和主要选修课程。

教材既考虑到对食品科学与工程最新理论发展的介绍，又强调了食品科学的具体实践。

该系列教材力求做到每本既相对独立又相互衔接，互为补充，成为一个完整的课程体系。

本套教材除可作为大专院校的教科书外，也可作为食品企业技术人员的参考材料和技术手册。

感谢参与策划、编写这套教材的所有专家学者，他们为这套教材贡献了经验、智慧、心血和时间，同时还要感谢各参与院校和单位所给予的支持。

由于本系列教材的编写工程浩大，加之时间紧、任务重，不足之处在所难免，希望广大读者、专家在使用过程中提出宝贵意见，以使这套教材得以不断完善和提高。

## <<饮料工艺学>>

### 内容概要

近些年,我国软饮料工业发展迅猛,软饮料总产量每年平均以24%的速度增长,软饮料工业已成为食品工业中最有活力的组成部分。

新技术的广泛应用、新品种的不断涌现,有力地促进了高校食品专业教学课程内容的改革,目前,软饮料工艺学已成为食品专业的一门重要的必修课程。

尽管有关软饮料生产的参考书较多,但是尚缺乏能够适应当今教学需求的教材,因此,我们组织编写了《软饮料工艺学》一书。

《饮料工艺学》是高等教育面向21世纪教学课程和教学内容体系改革研究与实践(04—18)项目成果。

## &lt;&lt;饮料工艺学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论0.1 饮料的定义与分类0.2 饮料工业的发展概况0.3 饮料工艺学的主要研究内容与学习方法参考文献  
第1章 饮料用水及水处理1.1 饮料用水的水质要求1.2 饮料用水的水处理复习思考题指定参考书参考文献  
第2章 饮料常用的辅料2.1 甜味剂2.2 酸度调节剂2.3 食品用香料2.4 食品着色剂2.5 防腐剂2.6 抗氧化剂2.7  
增稠剂2.8 酶制剂2.9 二氧化碳2.10 乳化剂2.11 其他复习思考题指定参考书参考文献第3章 碳酸饮料3.1  
碳酸饮料的分类及产品技术要求3.2 碳酸饮料的生产工艺流程3.3 糖浆的制备3.4 碳酸化3.5 碳酸饮料的  
灌装3.6 碳酸饮料常见的质量问题及处理方法复习思考题指定参考书参考文献第4章 果蔬汁饮料4.1 果蔬  
汁的概念与分类4.2 果蔬汁的生产工艺4.3 果蔬汁生产中常见的质量问题4.4 果蔬汁的发展趋势和加工新  
技术复习思考题指定参考书参考文献第5章 含乳饮料5.1 含乳饮料的定义与分类5.2 配制型含乳饮料5.3  
发酵型含乳饮料复习思考题指定参考书参考文献第6章 植物蛋白饮料6.1 植物蛋白饮料的定义与分类6.2  
豆乳类饮料6.3 其他植物蛋白饮料复习思考题指定参考书参考文献第7章 包装饮用水7.1 饮用天然矿泉  
水7.2 饮用纯净水复习思考题指定参考书参考文献第8章 茶饮料8.1 茶饮料的概念与分类8.2 茶饮料加  
工8.3 茶饮料加工实例复习思考题指定参考书参考文献第9章 咖啡及可可饮料9.1 咖啡9.2 可可复习思  
考题指定参考书参考文献第10章 植物饮料10.1 植物饮料的概念与分类10.2 食用菌饮料的生产工艺10.3 藻  
类饮料的生产工艺10.4 谷物饮料的生产工艺复习思考题指定参考书参考文献第11章 风味饮料11.1 果味  
饮料11.2 乳味饮料11.3 茶味饮料11.4 咖啡味饮料11.5 其他风味饮料复习思考题指定参考书参考文献第12  
章 特殊用途饮料12.1 运动饮料12.2 婴幼儿饮料12.3 低热量饮料复习思考题指定参考书参考文献第13章  
固体饮料13.1 果香型固体饮料13.2 蛋白型固体饮料13.3 其他类型固体饮料13.4 固体饮料常见的质量问题  
及解决办法复习思考题指定参考书参考文献

## 章节摘录

插图：饮料是重要的食品种类之一，其种类繁多，风味各异，是人们日常生活中最普遍最必需的饮品。

0.1.1.1 饮料的传统定义 饮料 (beverage) 的传统定义是指经过加工制作，供人饮用的食品，以提供人们生活必需的水分和营养成分，达到生津止渴和增进身体健康的目的。

根据是否含酒精，饮料可分为两大类，即含酒精饮料和非酒精饮料。

通常将酒精饮料又称为酒类，包括白酒、啤酒、葡萄酒、果酒和黄酒等；非酒精饮料传统上又称为软饮料。

但软饮料并非完全不含酒精，如所加香精的溶剂往往是酒精，另外发酵饮料可能产生微量酒精。

根据产品的组织形态不同，饮料可分为液态饮料、固体饮料和共态饮料3种类型。

通常情况下，饮料含水量很高，以呈液态的居多。

固体饮料是指用食品原料、食品添加剂等加工制成粉末状、颗粒状或块状等固态料，水分含量在2.5%以下的供冲调饮用的制品。

共态饮料则是指那些既可以是固态，也可以是液态，在物理形态上处于过渡状态的饮料，如冷饮类的冰糕、雪糕、冰激凌等。

饮料都具有一定的滋味和口感，而且十分强调色、香、味。

它们或者保持天然原料的色、香、味，或者经过加工调配加以改善，以满足人们各方面的需要。

饮料不仅能为人们补充水分，而且还有补充营养的作用，有的甚至还有食疗作用。

有些饮料含有特殊成分，对人体起着不同的作用：如碳酸饮料，饮用时有清凉爽口感，具有消暑解渴作用；茶和咖啡是传统的嗜好饮品，由于含有咖啡碱，饮用时有提神作用；酒类作为嗜好饮品有悠久的历史，适当饮用可使人醒神兴奋，消除疲劳，但过量饮用则使人致醉伤身等。

0.1.1.2 软饮料的定义 何谓软饮料，国际上无明确规定，一般认为不含酒精的饮料即为软饮料 (soft drinks)，各国规定有所不同。

美国软饮料法规把软饮料规定为：软饮料是指人工配制的，酒精（用作香精等配料的溶剂）含量不超过0.5%的饮料。

但不包括果汁、纯蔬菜汁、乳制品、大豆乳制品、茶叶、咖啡、可可等以植物性原料为基础的饮料。

<<饮料工艺学>>

编辑推荐

《饮料工艺学》：面向21世纪课程教材

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>