第一图书网, tushu007.com

<<软饮料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<软饮料加工技术>>

13位ISBN编号：9787109120013

10位ISBN编号：7109120015

出版时间：2008-1

出版时间：中国农业出版社

作者：祝战斌，蔡健　主编

页数：258

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

内容概要

本教材重点介绍了软饮料生产中所需的各种原辅料、各种软饮料生产技术方法、软饮料质量及卫生管理三方面内容，引入了生产中近年推广应用的新技术、新工艺、新方法、新设备、新材料、新标准。内容包括：软饮料加工用水及辅助材料、碳酸饮料加工技术、果蔬汁饮料加工技术、乳饮料加工技术、植物蛋白饮料加工技术、瓶装饮用水加工技术、茶饮料加工技术、固体饮料加工技术、功能性饮料加工技术。

本教材适合高职高专食品类、农产品加工等相关专业选用，并可作为岗前、就业、转岗的培训教材。

<<软饮料加工技术>>

书籍目录

前言绪论　一、饮料及软饮料的定义　二、软饮料的分类　三、我国饮料行业现状及其发展前景　四、软饮料加工技术课程学习的主要内容及教学基本要求．第一章　软饮料加工用水及辅助材料　第一节　软饮料用水的水质要求　　一、水源的分类及特点　　二、水中的杂质及其对软饮料生产的影响　　三、饮料用水的水质要求　第二节　软饮料用水的水质处理　　一、混凝沉淀　　二、水的过滤　　三、硬水软化　　四、水的消毒　第三节　软饮料常用的辅料　　一、甜味剂　　二、酸度调节剂　　三、食用香料　　四、着色剂　　五、防腐剂　　六、抗氧化剂　　七、增稠剂　　八、乳化齐　　九、酶制剂　　十、二氧化碳　第四节　包装材料及容器　　一、玻璃瓶　　二、金属包装材料及金属罐　　三、塑料及复合包装材料　　四、纸容器　实训　软饮料用水水质检验　【复习思考题】第二章　碳酸饮料加工技术　第一节　碳酸饮料的分类及产品技术要求　　一、碳酸饮料的分类　　二、碳酸饮料产品技术要求　第二节　碳酸饮料生产的主要设备　　一、水处理设备　　二、配糖设备　　三、碳酸化设备　　四、灌装设备　　五、原位清洗系统(CIP清洗)　第三节　碳酸饮料的加工技术　　一、生产工艺流程　　二、生产操作要点　第四节　碳酸饮料常见的质量问题及防止措施　　一、杂质　　二、二氧化碳含量不足　　三、混浊、沉淀　　四、辣味　　五、非糖结晶　六、变味　实训　碳酸饮料的制作　【复习思考题】第三章　果蔬汁饮料加工技术第四章　含乳饮料加工技术第五章　植物蛋白饮料加工技术第六章　瓶装饮用水加工技术第七章　茶饮料加工技术第八章　固体饮料加工技术第九章　功能性饮料加工技术主要参考文献

第一图书网, tushu007.com

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