

<<复合果蔬汁配方与工艺>>

图书基本信息

书名：<<复合果蔬汁配方与工艺>>

13位ISBN编号：9787122010759

10位ISBN编号：7122010759

出版时间：2007-10

出版时间：化学工业出版社

作者：李瑜 编

页数：227

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>

## <<复合果蔬汁配方与工艺>>

### 内容概要

《复合果蔬汁配方与工艺》共分六章。在简要介绍复合果蔬汁加工基本知识的基础上，以大量生产实例详细介绍了复合果汁、复合蔬菜汁、复合果蔬汁的原辅材料、工艺流程、主要操作步骤、质量标准等，最后简单介绍了质量控制、质量检验、标签和包装要求等内容。

《复合果蔬汁配方与工艺》对复合果蔬汁生产有较高的参考价值，是一本通俗易懂、实用性强的参考书。

《复合果蔬汁配方与工艺》可供果蔬汁生产企业研发人员，个体经营者以及其他相关人员参考使用。

## &lt;&lt;复合果蔬汁配方与工艺&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 复合果蔬汁加工原理和一般技术第一节 概述一、复合果蔬汁加工的意义二、复合果蔬汁的分类第二节 复合果蔬汁加工工艺一、原料预处理二、取汁三、粗滤四、各种复合果蔬汁生产的特殊工序五、成分调整与混合六、杀菌与包装第三节 生产中常见问题及防止方法一、复合果蔬汁的败坏二、复合果蔬汁的变味三、复合果蔬汁的色泽变化四、复合果蔬汁的混浊与沉淀五、复合果蔬汁的悬浮稳定性问题第四节 复合果蔬汁的质量标准一、感官标准二、理化指标三、微生物指标第二章 复合果汁配方与工艺一、猕猴桃、苹果复合果汁二、青梅、红枣、杏、葡萄、沙枣复合果汁三、杏脯、红枣、青梅、葡萄干、桃脯复合果汁四、红枣、黄河蜜瓜复合果汁五、甜橙、椰子复合果汁一六、香蕉、红枣复合果汁七、西番莲、芒果复合果汁八、红树莓、山楂复合果汁九、黑加仑、苹果复合果汁十、橄榄、木瓜复合果汁十一、山楂、草莓复合浓缩果汁十二、红子、金樱子复合果汁十三、刺梨、火棘复合果汁十四、复合果汁发酵饮料十五、余甘子、枳柑复合果汁饮料第三章 复合蔬菜汁配方与工艺一、仙人掌复合蔬菜汁二、甜椒、枸杞复合蔬菜汁三、减肥降压复合蔬菜汁四、大蒜复合蔬菜汁五、芹菜、番茄、胡萝卜复合蔬菜汁六、鲜莲子、马蹄复合蔬菜汁七、番茄、枸杞复合蔬菜汁八、黄瓜、芹菜复合蔬菜汁九、纯天然复合蔬菜汁十、复合蔬菜汁十一、复合蔬菜汁乳酸菌饮料第四章 复合果蔬汁配方与工艺一、西番莲复合果蔬汁二、树莓、胡萝卜、番茄复合果蔬汁三、莲藕复合果蔬汁四、萝卜、甜橙复合果蔬汁五、巴楚蘑菇多糖复合果蔬汁饮料六、芦荟、梨、黄瓜复合果蔬汁七、复合浓缩苹果、芹菜果蔬汁八、甘蓝复合果蔬汁九、南瓜、苹果复合果蔬汁十、莴笋、苹果复合果蔬汁十一、胡萝卜、甜橙复合果蔬汁十二、山楂、红枣、枸杞、胡萝卜复合果蔬汁十三、沙棘、芦笋、胡萝卜复合果蔬汁十四、枸杞、胡萝卜、芒果复合果蔬汁十五、蜜柚、海带复合果蔬汁十六、绿藻、苹果复合果蔬汁十七、海带、菠萝复合果蔬汁十八、枸杞、杏、李复合果蔬汁十九、苦瓜、草莓复合果蔬汁二十、金樱子、魔芋复合果蔬汁二十一、百合、红枣复合果蔬汁二十二、番木瓜、芹菜复合果蔬汁二十三、马齿苋、黄花梨复合果蔬汁二十四、芒果、芦荟复合果蔬汁二十五、金针菇、红枣复合果蔬汁二十六、人参果、南瓜复合果蔬汁二十七、芦荟、山楂复合果蔬汁二十八、番茄、柑橘、芹菜复合果蔬汁二十九、银耳、安梨复合混浊型果汁三十、魔芋、草莓复合颗粒果蔬汁三十一、绿藻果蔬汁复合饮料三十二、马蹄、刺梨复合果蔬汁三十三、刺梨、菊花、草莓复合混浊果蔬汁三十四、复合型果汁豆奶饮料三十五、复合巴楚蘑菇果蔬汁饮料三十六、复合香菇果蔬汁饮料三十七、沙棘、胡萝卜复合果蔬汁第五章 复合果蔬汁的质量控制和质量检验第一节 复合果蔬汁质量控制一、质量控制概述二、复合果蔬汁生产中的质量控制第二节 复合果蔬汁鉴别与质量检验一、复合果蔬汁的鉴别二、感官检验三、理化检验四、微生物检验第六章 复合果蔬汁商品的标签和包装要求一、标签二、包装要求参考文献

## <<复合果蔬汁配方与工艺>>

### 章节摘录

第一章 复合果蔬汁加工原理和一般技术 第一节 概述 一、复合果蔬汁加工的意义 复  
合果蔬汁指的是用新鲜或冷藏的水果或蔬菜加工制成的一类饮料。

这类饮料有重要的营养价值。

近年来的营养学研究表明，果蔬中含有丰富的维生素和矿物质，属于“弱碱性食品”，在人们日常生活中摄入过多属于酸性的动物性食品的今天，果蔬对维护人体健康更起着重要的促进作用。

一个人每天饮用250毫升100%复合果蔬汁，即可满足人体一天对蔬菜和水果的全部需要。

复合果蔬汁中含有较高的营养价值，其中不仅包括葡萄糖、果糖等易于被人体吸收的物质和丰富的维生素，还含有一些对人体组织有利，但在其他食品中缺乏的微量元素，如钙、磷、铁等维持人体组织正常生理活动所不可缺少的矿物质。

复合果蔬汁中的有机酸对人体的正常生理活动起着重要作用，按照国家有关标准制成的复合果蔬汁除了能补充人体需要的水分，起到消暑解渴的作用外，还对人体有着特殊的生理意义。

近年来，中国饮料行业在保持健康、高速发展的同时，注重了对有市场潜力的饮料品种的开发和对消费者的引导，复合果蔬汁饮料的市场份额逐渐上升，已成为饮料市场的新宠。

中国发展果蔬饮料的优势在于：有丰富的原料资源；有国际水平的生产装备；有正在扩大的消费市场；有人们对天然饮料的钟爱。

<<复合果蔬汁配方与工艺>>

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>