第一图书网, tushu007.com

<<饮料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<饮料加工技术>>

13位ISBN编号：9787122025746

10位ISBN编号：7122025748

出版时间：2008-7

出版时间：叶敏 化学工业出版社 (2008-07出版)

作者：叶敏 编

页数：254

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

前言

作为高等教育发展中的一个类型，近年来我国的高职高专教育蓬勃发展，“十五”期间是其跨越式发展阶段，高职高专教育的规模空前壮大，专业建设、改革和发展思路进一步明晰，教育研究和教学实践都取得了丰硕成果。
各级教育主管部门、高职高专院校以及各类出版社对高职高专教材建设给予了较大的支持和投入，出版了一些特色教材，但由于整个高职高专教育改革尚处于探索阶段，故而“十五”期间出版的一些教材难免存在一定程度的不足。
课程改革和教材建设的相对滞后也导致目前的人才培养效果与市场需求之间还存在着一定的偏差。
为适应高职高专教学的发展，在总结“十五”期间高职高专教学改革成果的基础上，组织编写一批突出高职高专教育特色，以培养适应行业需要的高级技能型人才为目标的高质量的教材不仅十分必要，而且十分迫切。
教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》（教高［2006］16号）中提出将重点建设好3000种左右国家规划教材，号召教师与行业企业共同开发紧密结合生产实际的实训教材。
“十一五”期间，教育部将深化教学内容和课程体系改革、全面提高高等职业教育教学质量作为工作重点，从培养目标、专业改革与建设、人才培养模式、实训基地建设、教学团队建设、教学质量保障体系、领导管理规范化等多方面对高等职业教育提出新的要求。
这对于教材建设既是机遇，又是挑战，每一个与高职高专教育相关的部门和个人都有责任、有义务为高职高专教材建设做出贡献。

内容概要

《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：饮料加工技术》依据最新国家标准饮料分类拟纲编写。
《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：饮料加工技术》以阐述各类饮料的生产工艺为主线，在掌握其基本理论、加工工艺及配料的同时，结合现代化食品工业的现状，讲述了饮料加工工艺的关键操作、常用设备及新技术，以培养学生能够按实用性要求设计出更加符合东方人口味的产品。
本书加强了学生对饮料加工技术基本原理的掌握，重点培养学生用理论知识指导实践的能力，强化学生实际操作的水平。
为方便师生学习，各章均设置有【学习目标】和【思考题】，为突出高素质技能型人才的培养需要，《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：饮料加工技术》各章均设有典型产品加工举例，以满足实践教学的需要。
且本书文字简洁，便于自学。
《高职高专“十一五”规划教材·食品类系列：饮料加工技术》可作为高职高专院校食品类专业的教材，也可作为成人高校及企业培训用书，对饮料加工企业的技术和管理人员也有很好的参考作用。

书籍目录

绪论一、饮料与软饮料的定义二、饮料的分类三、饮料的发展概况第一章 饮料用水及水处理【学习目标】第一节 饮料用水的水质要求一、饮料用水的来源二、水中杂质对饮料生产的影响三、饮料用水的水质要求第二节 饮料用水的处理一、混凝二、过滤三、硬水软化四、水的消毒五、水处理工艺流程【思考题】【实验实训一】水处理第二章 饮料中常用辅料及包装容器【学习目标】第一节 甜味剂一、甜味剂的甜度二、常用甜味剂第二节 酸味调节剂一、酸味调节剂的作用二、酸味调节剂加工特性（影响酸味感的因素）三、常用酸味调节剂四、使用酸味调节剂的注意事项第三节 香料与香精一、香料和香精的作用二、香料和香精的分类三、加香时应注意的事项第四节 着色剂一、天然着色剂二、合成着色剂三、使用着色剂时的注意事项第五节 防腐剂一、常用防腐剂的性质及作用机理二、使用防腐剂时的注意事项第六节 抗氧化剂一、常用抗氧化剂二、使用抗氧化剂时的注意事项第七节 酶制剂第八节 乳化剂一、乳化剂在饮料中的作用二、饮料生产中常用的乳化剂第九节 增稠剂一、增稠剂的概念及作用二、常用的增稠剂三、使用增稠剂时的注意事项第十节 二氧化碳一、二氧化碳的物理性质二、二氧化碳的质量指标三、使用二氧化碳时的注意事项第十一节 包装材料及容器一、玻璃材料及容器二、金属材料及容器三、塑料材料及容器四、复合材料及容器五、纸制材料及容器【思考题】第三章 碳酸饮料加工技术【学习目标】第一节 概述一、碳酸饮料的概念二、碳酸饮料的发展简史三、碳酸饮料的分类及其特点四、碳酸饮料的工艺流程第二节 调和糖浆制备一、糖溶液的制备二、其他辅料的配制三、调和糖浆的制备四、配方的设计第三节 碳酸化一、C02在碳酸饮料中的作用二、碳酸化的原理三、影响碳酸化作用的因素四、碳酸化系统第四节 碳酸饮料的灌装一、灌装的方法及特点二、灌装方法的主要技术要求三、灌装系统四、容器和设备的清洗系统第五节 碳酸饮料常见质量问题及其防止方法一、杂质二、含气量不足或爆瓶三、浑浊与沉淀四、产生糊状物五、变色与变味第六节 碳酸饮料的质量标准一、感官指标二、理化指标三、微生物指标【思考题】【实验实训二】碳酸饮料的加工第四章 果蔬汁饮料加工技术【学习目标】第一节 概述一、果蔬汁饮料的概念及产品特点二、果蔬汁饮料的分类三、果蔬化学成分及其加工特性第二节 果蔬汁饮料加工的基本过程一、原料的选择二、原料的拣选与清洗三、果蔬原料取汁前的预处理四、取汁五、粗滤六、果蔬汁的澄清与过滤七、均质与脱气八、浓缩九、调配十、杀菌与包装第三节 常见质量问题及其防止方法一、果蔬汁的败坏二、果蔬汁的色泽变化三、果蔬汁饮料的浑浊与沉淀四、果蔬汁饮料的悬浮稳定性问题五、果蔬汁的农药残留第四节 果蔬汁饮料的质量标准一、感官指标二、理化指标三、微生物指标四、农药残留第五节 果蔬汁饮料典型产品加工实例一、柑橘类果汁加工工艺二、苹果汁加工工艺三、番茄汁加工工艺四、胡萝卜汁加工工艺五、混合果蔬汁饮料加工工艺六、带果肉果蔬汁饮料加工工艺【思考题】【实验实训三】梨果汁饮料的加工【实验实训四】苦瓜菠萝混合汁饮料的加工【实验实训五】山楂果茶饮料的加工第五章 含乳饮料加工技术【学习目标】第一节 概述一、含乳饮料的定义二、含乳饮料的分类三、含乳饮料的特点四、含乳饮料的现状及发展第二节 配制型含乳饮料加工技术一、咖啡乳饮料加工二、可可乳饮料加工三、果汁乳饮料加工四、含乳饮料的稳定性第三节 发酵型含乳饮料加工技术一、发酵剂制备及其作用二、浓缩型乳酸菌饮料加工三、稀释型乳酸菌饮料加工【思考题】【实验实训六】咖啡乳饮料的制作【实验实训七】果汁乳饮料的制作【实验实训八】牛乳乳酸饮料的制作【实验实训九】活性乳饮料的制作第六章 植物蛋白饮料加工技术【学习目标】第一节 概述一、植物蛋白饮料的定义二、植物蛋白饮料的分类三、植物蛋白饮料的营养四、植物蛋白饮料的发展概况第二节 豆乳饮料加工技术一、大豆的化学成分及营养特性二、豆乳的营养价值三、豆乳的生产工艺四、发酵酸豆乳饮料加工技术五、影响豆乳质量的因素及防止措施第三节 其他蛋白饮料加工技术一、椰子乳（汁）饮料加工二、杏仁乳（露）饮料加工三、花生乳饮料加工四、核桃乳饮料加工【思考题】【实验实训十】豆乳生产实训第七章 茶饮料生产工艺【学习目标】第一节 概述一、茶饮料的定义与分类二、茶叶的分类三、茶叶中的主要化学成分及其加特性四、茶饮料的现状和发展趋势第二节 罐装茶饮料加工技术一、一般生产工艺流程二、工艺流程说明第三节 速溶茶加工技术一、一般速溶茶加工二、调味速溶茶加工三、速溶茶生产中的几个技术问题第四节 常见质量问题及其防止方法一、影响茶饮料质量的因素二、解决茶饮料浑浊沉淀的方法三、茶汤褐变及其防止方法四、香气成分的劣变及其防止方法第五节 茶饮料的质量标准一、感官指标二、理化指标三、卫生指标第六节 几种茶饮料生产工艺介绍一、果汁茶饮料生产工艺流程二、

果味茶饮料加工工艺三、茶叶碳酸饮料（茶汽水）四、茶叶汽酒五、茶藻饮料六、茶乳晶【思考题】【实验实训十一】茶碳酸饮料第八章 包装饮用水加工技术【学习目标】第一节 概述一、包装水的分类二、包装饮用水的发展概况三、饮用天然矿泉水中的有益元素四、水中各种杂质指标及处理方法第二节 饮用天然矿泉水加工技术一、概述二、饮用天然矿泉水生产技术三、饮用人工矿泉水加工技术第三节 纯净水加工技术一、纯净水加工技术指标二、蒸馏法生产工艺三、反渗透法纯净水加工工艺流程第四节 常见质量问题及其防止方法一、常见质量问题二、防止措施【思考题】【实验实训十二】纯净水的加工第九章 其他饮料加工技术【学习目标】第一节 固体饮料加工工艺一、果香型固体饮料加工工艺二、蛋白型固体饮料加工工艺三、其他类型固体饮料加工工艺四、常见质量问题及其防止方法五、固体饮料的质量标准六、典型固体饮料产品加工实例第二节 功能性饮料加工工艺一、功能性饮料概述二、功能性饮料生产技术三、功能性饮料加工实例【思考题】第十章 饮料加工质量管理【学习目标】第一节 饮料工厂环境管理一、厂址选择二、生产车间要求三、生产过程要求四、个人卫生要求第二节 安全生产及防护一、安全生产二、产品防护【思考题】参考文献

章节摘录

插图：

编辑推荐

《饮料加工技术》是关于介绍“饮料加工技术”的教学用书，书中以阐述各类饮料的生产工艺为主线，在掌握其基本理论、加工工艺及配料的同时，结合现代化食品工业的现状，讲述了饮料加工工艺的关键操作、常用设备及新技术，以培养学生能够按实用性要求设计出更加符合东方人口味的产品。
《饮料加工技术》可作为高职高专院校食品类专业的教材，也可作为成人高校及企业培训用书，对饮料加工企业的技术和管理人员也有很好的参考作用。

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