

<<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：9787122095626

10位ISBN编号：7122095622

出版时间：2011-1

出版单位：化学工业

作者：朱珠

页数：211

字数：337000

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>

<<软饮料加工技术>>

前言

本书是根据食品专业人才培养目标的要求，精简、重组并整合教学内容，增添典型生产加工技术实例，以“掌握基础理论知识、强化实践性训练、突出实效”为原则，提高学生在实际工作岗位的适应性为目的。

本教材编写的主要特点如下。

1.本教材在学习软饮料用料及包装材料、软饮料加工厂卫生管理等相关知识的基础上，重点学习饮料用水处理加工技术、碳酸饮料加工技术、果蔬汁加工技术、蛋白饮料加工技术、冷饮加工技术、茶类饮料加工技术、瓶装水加工技术、固体饮料加工技术、功能饮料加工技术。

2.从食品专业知识、技能和现场实际操作入手，采用必要的生产加工实例来进行教学，对常出现的质量问题进行分析、控制。

了解典型饮料的加工技术过程，以及软饮料生产中的卫生管理及其他相关知识。

3.本教材突出实用性，采取典型案例教学方式，理论做到由浅入深，循序渐进；每章前都有“学习目标”，章后都有“思考题”，目的是帮助学生理解每章教学的内容，培养学生综合运用理论知识的能力。

4.本教材在保持第一版特色的基础上增加了高新技术在软饮料加工中的应用。

本书由朱珠主编，整理并统稿。

文连奎主审，并提出许多修改性的意见和建议。

在此，编写组表示衷心的感谢！

<<软饮料加工技术>>

内容概要

本书是高等学校食品类系列教材之一，由全国多所院校具有经验的食品专业教师共同编写完成。主要内容包括：软饮料用料及包装材料和容器、碳酸饮料加工技术、果蔬汁加工技术、蛋白饮料加工技术、冷冻饮品加工技术、茶饮料加工技术、瓶装饮用水加工技术、其他饮料加工技术、高新技术在软饮料加工中的应用、软饮料加工厂质量管理及软饮料加工厂卫生管理等相关知识。本书可作为本科、高职高专食品类专业，成人高等院校相关专业的教学用书，也可供中等职业学校学生及其他有关人员参考使用。

<<软饮料加工技术>>

书籍目录

绪论 一、软饮料的分类 二、我国软饮料工业现状 三、发展趋势 第一章 软饮料用料及包装材料
和容器 第一节 软饮料主要原辅用料 一、水及水处理 二、二氧化碳 三、甜味料
四、酸味料 五、香味料 六、着色料 第二节 软饮料中其他添加剂 一、防腐剂
二、抗氧化剂 三、稳定剂 第三节 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 思考题 第二章 碳酸饮料加工技术 第一节
概述 一、碳酸饮料分类 二、碳酸饮料特点 第二节 碳酸饮料加工工艺 一、工艺流
程 二、操作要点 三、碳酸化 四、灌装生产工艺 五、加工中注意事项 第三节 生
产中常见问题及防止方法 一、存在有杂质 二、含气量不足 三、产生糊状物 四、有
辣味 第四节 碳酸饮料质量标准 一、感官指标 二、理化指标 三、微生物指标 第五
节 典型产品加工实例 一、配方 二、工艺流程(一次灌装法) 三、操作要点 思考题
第三章 果蔬汁加工技术 第一节 概述 一、果蔬汁加工的意义 二、果蔬汁的分类 第二
节 果蔬汁加工工艺 一、原料预处理 二、果蔬原料取汁前的预处理 三、取汁 四、
粗滤 五、各种果蔬汁制造的特殊工序 六、果蔬汁的成分调整与混合 七、果蔬汁的杀菌
与包装 第三节 生产中常见问题及防止方法 一、果蔬汁的败坏 二、果蔬汁的变味 三
、果蔬汁的色泽变化 四、果蔬汁的浑浊与沉淀 五、果蔬汁的悬浮稳定性问题 第四节 果
蔬汁的质量标准 一、感官要求 二、理化指标 三、微生物指标 第五节 典型产品加工
实例 一、柑橘类果汁 二、山楂汁 三、绿色蔬菜复合汁 思考题 第四章 蛋白饮料加工
技术 第一节 动物蛋白饮料加工技术 一、概述 二、动物蛋白饮料加工工艺 三、乳酸
菌饮料加工工艺 四、其他动物蛋白饮料加工技术 第二节 植物蛋白饮料加工技术 一、概
述 二、大豆蛋白饮料加工技术 三、花生蛋白饮料加工技术 四、其他植物蛋白饮料加工
技术 第三节 生产中常见问题及防止方法 一、乳酸菌饮料常见质量问题 二、植物蛋白饮
料常见质量问题 第四节 蛋白饮料质量标准 一、感官指标 二、理化指标 三、微生物
指标 第五节 典型产品加工实例 一、豆奶加工技术 二、板栗饮料加工技术 三、红枣
核桃乳饮料加工技术 思考题 第五章 冷冻饮品加工技术 第一节 概述 一、冷冻饮品的原料
组成 二、混合原料的调制 第二节 雪糕与棒冰加工技术 一、概述 二、雪糕的生产工
艺流程 三、雪糕的配方 四、普通雪糕加工工艺 五、膨化雪糕加工工艺 第三节 冰淇
淋加工技术 一、概述 二、冰淇淋的组成及种类 三、冰淇淋的加工工艺 四、加工中
注意事项 第四节 生产中常见问题及防止方法 一、棒冰和雪糕常出现的质量缺陷 二、冰
淇淋生产中常出现的质量缺陷 第五节 冷冻饮品标准 一、冷冻饮品质量标准 二、冰棍质
量标准 三、雪糕质量标准 四、冰淇淋质量标准 第六节 典型产品加工实例 一、果酸
冰淇淋 二、紫雪糕 三、蛋卷冰淇淋 四、冰霜的生产 思考题 第六章 茶饮料加工技术
第一节 概述 一、茶饮料的定义及其分类 二、茶饮料的特点 第二节 茶饮料加工工艺
一、茶叶的前处理 二、罐装茶饮料的一般生产工艺 三、操作要点 四、加工中的注
意事项 第三节 生产中常见问题及防治方法 一、茶饮料浑浊沉淀的形成及其防治方法 二
、茶汤褐变及其防治方法 三、茶汁风味变化及其防治方法 四、香气成分的劣变及其防治方
法 第四节 茶饮料质量标准 一、感官指标 二、理化指标 三、微生物指标 第五节
典型产品加工实例 一、果汁茶饮料生产工艺流程 二、豆奶冰茶生产工艺流程 思考题 第七
章 瓶装饮用水加工技术 第一节 概述 一、瓶装水的分类 二、特点 第二节 饮用天然
矿泉水加工技术 一、工艺流程 二、操作要点 三、加工中的注意事项 第三节 饮用
人工矿泉水的加工技术 一、工艺过程 二、加工中的注意事项 第四节 纯净水加工技术
一、工艺流程 二、操作要点 三、加工中的注意事项 第五节 生产中常见问题及防止方法
一、常见质量问题 二、防止措施 第六节 瓶装水质量标准 一、感官指标 二、理
化指标 三、微生物指标 第七节 典型产品加工实例 一、工艺流程 二、操作要点 思
考题 第八章 其他饮料加工技术 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技术 三、其他类型固体饮料加工技术 四、常见质量问题及其防

<<软饮料加工技术>>

止方法 五、固体饮料质量标准 六、典型产品加工实例 第二节 功能性饮料加工技术
 一、概况 二、发展趋势 三、功能性饮料加工实例 思考题 第九章 高新技术在软饮料加工
 中的应用 一、冷冻粉碎技术 二、微胶囊造粒技术 三、冷冻干燥技术 四、微波真空
 干燥技术 五、固膜分离技术 六、超临界流体萃取技术 七、软饮料杀菌新技术 第十章
 软饮料加工厂质量管理 第一节 概述 一、卫生管理概念 二、卫生管理原则 三、卫生
 管理范围及内容 四、卫生管理程序 第二节 软饮料厂卫生要求及管理 一、建立健全食品
 卫生机构和制度 二、生产设施的卫生管理体制 三、饮料加工过程中有害物要求 四、饮
 料加工中废弃物要求 五、生产环境卫生要求 第三节 质量要求及管理 一、原材料卫生管
 理 二、从业人员卫生管理 第四节 饮料工厂质量管理实例 一、生产设备卫生管理 二
 、材料质地卫生管理 三、检验设备卫生管理 四、原材料的品质管理 五、生产过程的品
 质控制 六、成品的品质管理 七、仓库与运输管理 第五节 废水处理 一、初级处理
 二、二级处理 三、三级处理 四、污泥处理 思考题 附录一 蔗糖糖液的白利糖度、相对
 密度、波美度的比较 附录二 中华人民共和国国家标准——饮料厂卫生规范GB12695-90附录三 饮料
 厂常用消毒药品和物理消毒方法(补充件) 参考文献

<<软饮料加工技术>>

章节摘录

插图：三、甜味料甜味料能赋予饮料甜味。

甜味给人以可口感，增加食欲的效果。

绝大多数饮料都有甜味。

甜味料是饮料生产中的基本原料，可分为天然甜味料和人工合成甜味料。

1.天然甜味料（1）蔗糖系指由葡萄糖和果糖所组成的一种双糖。

是由甘蔗、甜菜制成的白色透明的单斜晶体，易溶于水。

在酸性条件下加热水解可分解为等量的葡萄糖和果糖，称为转化糖。

蔗糖10%浓度时，其溶液甜度适口；20%浓度时其甜感不易消散；一般果蔬饮料中其浓度的控制以在8%~14%为宜。

当蔗糖与其他呈味成分混合时，会产生对比、增效或减效作用。

例如，与葡萄糖混合可增效；添加少量的食盐可增加甜味感；在酸味强的饮料中增加蔗糖用量时可使酸味减弱等。

蔗糖本身不参与美拉德反应，当生成转化糖后，可因氨基酸的存在而导致褐变。

（2）果葡糖浆淀粉在淀粉酶的作用下制得糖化液，再经葡萄糖异构酶作用，将42%的葡萄糖转化成果糖，得糖分主要为果糖和葡萄糖的糖浆，称为果葡糖浆（也称异构糖）。

其甜度高于蔗糖。

因果糖不易结晶，则此糖浆浓度较高，且价格较低，广泛应用于可口可乐等软饮料中。

（3）其他天然甜味料目前积极开发的低热量、高甜度的甜味料还有山梨醇、木糖醇、麦芽糖醇等糖醇类以及甜菊苷、二氢查耳酮、索马啶等糖苷类甜味料。

2.人工合成甜味料是采用人工合成的方法生产的甜味物质。

它具有甜度高、用量少、热量低等优点。

目前我国已广泛使用的人工合成甜味料主要有以下几种。

（1）糖精钠无色透明结晶或粉末，无臭，易溶于水。

其钠盐在水中溶解度较高，故目前广泛使用。

糖精钠在分子状态下没有甜味（有苦味），但其分解出来的阴离子有强甜味。

糖精钠溶解度大，甜味强，其甜度可达蔗糖的500倍左右。

由于其无热量、稳定性好，不吸潮、不发酵，短时间加热不分解等特性，可作为糖尿病、心脏病、肥胖病人的甜味料。

<<软饮料加工技术>>

编辑推荐

《软饮料加工技术(第2版)》：普通高等学校“十一五”规划教材

<<软饮料加工技术>>

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>