第一图书网, tushu007.com

<<冷冻饮品生产技术>>

图书基本信息

书名：<<冷冻饮品生产技术>>

13位ISBN编号：9787501963317

10位ISBN编号：7501963312

出版时间：2008-6

出版时间：蔡云升　等 中国轻工业出版社 (2008-06出版)

作者：蔡云升　等

页数：376

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

《冷冻饮品生产技术》共分八章，详细介绍了现代冷冻饮品的现状和发展趋势，主要原料和食品添加剂的性质及应用、各类产品生产工艺及配方、制造机械与设备、制冷技术应用及计算实例、检验与杀菌方法、包装材料、贮藏及运输、食品安全控制体系等，还提供了相关冷冻饮品企业生产技术管理规则、常用制冷剂和载冷剂的有关图表等资料。

《冷冻饮品生产技术》可供从事冷冻饮品生产的技术人员和产品研发人员参考。

作者简介

蔡云升，男，1940年生。
1963年毕业于无锡轻工业学院(现江南大学)食品工程系。
曾在无锡轻工业学院、上海华东理工大学(原华东化工学院)任教。
后任上海轻工业高等专科学校食品系学术委员会主任、教授。
退休后由上海应用技术学院返聘，曾任曼氏食品研究所所长、深圳波顿香料公司冰淇淋，乳品研究所所长等职。
2006年被聘为中国食品和包装机械工业协会冷食技术研发中心专家委员会主任委员。
20世纪90年代开始，连续主办全国冰淇淋生产技术培训班、全国糖果工艺技术培训班，培训学员数以千计。
先后获“熊猫杯”全国营养食品研评会铜奖、国家教委科技进步三等奖、上海市优秀教育成果三等奖。
主持完成科研项目12项，发表科研论文200余篇，编写教材和译著12部，包括《新版冰淇淋配方》、《新版糖果、巧克力配方》、《软冰淇淋生产工艺与配方》等。

<<冷冻饮品生产技术>>

书籍目录

第一章 概述第一节 冷冻饮品的特点和分类第二节 国内外生产现状和发展趋势第三节 冰淇淋的营养价值第二章 冷冻饮品的原料和食品添加剂第一节 乳与乳制品第二节 植物油脂第三节 甜味料第四节 蛋与蛋制品第五节 水果类第六节 蔬菜类第七节 豆类和坚果第八节 低乳糖乳粉与乳清产品第九节 咖啡、可可粉与巧克力制品第十节 其他原料第十一节 乳化剂、稳定剂及复合乳化稳定剂第十二节 香料、香精第十三节 着色剂第十四节 酸度调节 剂第三章 包装材料第一节 冷饮包装的要求第二节 包装的常用材料及特性第三节 现代食品包装的设计第四章 冷冻饮品制造工艺第一节 冰淇淋生产工艺与配方第二节 软冰淇淋的生产第三节 雪糕、膨化雪糕生产工艺与配方第四节 棒冰、膨化棒冰生产工艺与配方第五节 冰霜、食用冰生产工艺与配方第六节 工艺文件规范化第七节 冷冻饮品的储藏和运输第五章 制造机械与设备第一节 配料和混合设备第二节 杀菌设备第三节 均质机第四节 冷却设备第五节 老化设备第六节 其他配料设备第七节 凝冻设备第八节 成型、灌装机械与设备第九节 硬化和储藏设备第十节 包装设备第十一节 其他制造机械和配套设备第十二节 设备选型与配套第六章 制冷技术应用第一节 制冷基本原理第二节 制冷剂与载冷剂、冷冻机油第三节 制冷设备第四节 冷冻饮品工厂的制冷系统设计第五节 智能自动测温系统第六节 日产量100t冷冻饮品工厂的制冷系统计算实例第七节 冷冻饮品工厂的节 能探讨第七章 检验与杀菌方法第一节 理化检验方法第二节 微生物检验方法第三节 冷冻饮品中微生物的来源第四节 冷冻饮品中的微生物种类第五节 冷冻饮品生产过程与微生物的关系第六节 冷冻饮品的杀菌第七节 CIP系统第八章 食品安全与食品安全管理体系第一节 食品安全概述第二节 HACCP基本原理第三节 食品安全管理体系（ISO 22000）第四节 冰淇淋产业实施食品安全管理体系的要点附录附录1 冷冻饮品企业生产技术管理规则（试行）附录2 冷冻饮品中华人民共和国行业标准附录3 预包装食品标签通则附录4 GB 4789-2005定量包装商品计量监督管理办法附录5 R717压焓图附录6 R22压焓图附录7 R502压焓图附录8 R717饱和液体及饱和蒸气热力性质附录9 R22饱和液体及饱和蒸气热力性质附录10 R502饱和液体及饱和蒸气热力性质附录11 氯化钙（CaCl2）溶液特性附录12 氯化钠（NaCl）溶液特性参考文献

章节摘录

第一章 概述第一节 冷冻饮品的特点和分类第二节 国内外生产现状和发展趋势一、冰淇淋的发展史关于冰淇淋的起源有很多传说，但有记载的历史如下。
最早冰制冷冻饮品起源于中国，那时人们为了消暑，在冬天把冰取来，储存在地窖里，到了夏天再拿出来享用。
大约到了唐代末期，人们在生产火药时开采出大量硝石，发现硝石溶于水时会吸收大量的热，可使水降温到结冰，从此人们可以在夏天制冰了。
以后逐渐出现了做买卖的人，他们把糖加到冰里吸引顾客。
到了宋代，冷食的花样就多了起来，商人们在其中加上各种水果或果汁。
到元代商人甚至在冰中加上果浆和牛乳，这和现代的冰淇淋已是十分相似了。
又据记载，罗马皇帝尼禄（Nero Claudius Cae-sar，公元37-68）派仆人从高山采集冰雪，然后急速奔跑送到王宫供其冷冻果汁饮料享用。
公元1292年，意大利探险家马可-波罗（Marco Pol0，1254—1324）到东方旅行，当他回到意大利时，带回了冰水的制作方法。
在以后的几个世纪制作这些产品的技术传到了法国、德国。
1774年，冰淇淋在法国巴黎问世。
这一技术可能由英国殖民者带到了美国。
1851年，现代冰淇淋之父雅各布?弗塞尔（Jacob Fus-sell）在美国马里兰州的巴尔的摩开始商业化生产冰淇淋。
随着浓缩和干燥牛乳生产技术的发展、巴氏杀菌和均质机引进、凝冻机和其他加工设备的改进，1879年生产了冰淇淋苏打（Ice Cream Soda），1904年蛋筒冰淇淋（Ice Cream Cone）问世，1921年生产了紫雪糕（Eskimp pie，即涂有巧克力外衣的块状高级冰淇淋）。
大约在1920年，冰淇淋开始被普遍认为是一种有营养的、美味可口的冷饮食品，引起了人们的重视，成为不平常的冷冻饮品。
大约在1926年Clarence Vogt申请了一项连续制冷机的专利，由于这种机器能生产出高质量的冰淇淋，产品问世后迅速占领了大部分市场。
在1938年老迈克鲁夫和制冷机的发明者欧尔兹取得了联系，并请他制造了一台适合小商店使用的凝冻机（生产软冰淇淋），由此软冰淇淋生产发展起来。
到20世纪60年代初期，冰淇淋工业在生产的各方面都实现了自动化。
80年代，冰淇淋生产商已经用电脑控制冰淇淋生产的一系列过程。

编辑推荐

《冷冻饮品生产技术》可供从事冷冻饮品生产的技术人员和产品研发人员参考。

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