

<<软饮料生产工艺学>>

图书基本信息

书名：<<软饮料生产工艺学>>

13位ISBN编号：9787562313137

10位ISBN编号：756231313X

出版时间：1998-09-01

出版时间：华南理工大

作者：陈中

页数：144

字数：222000

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>

<<软饮料生产工艺学>>

内容概要

本书收集并反映了国内外有关软饮料工艺学方面的最新进展状况，按1998年9月1日开始执行的最新的软饮料分类国家标准，综合论述了软饮料生产工艺及其基本理论，对有关的基础知识作了较为详尽的阐述。

全书资料比较全面系统，内容新颖。

全书共分十一章。

主要内容有：软饮料的定义、分类及其在食品工业中的地位、发展趋势；软饮料生产所用原辅材料的基本性质和使用特性以及软饮料生产对原辅材料的要求；碳酸饮料、果蔬汁饮料、含乳饮料、植物蛋白饮料、瓶装饮用水、茶饮料、固体饮料、特殊用途饮料及其他饮料（如高糖果味饮料、非果蔬类的植物饮料和其他水饮料等）的原料、生产工艺流程、主要工序和基本原理、品质要求和质量管理以及一些生产设备和基本操作。

本书可作为大专院校软饮料工艺学课程的教材或教学参考书，也可供相关科研院所和生产厂家的技术人员参考。

<<软饮料生产工艺学>>

书籍目录

绪论 一、软饮料的定义和分类 二、软饮料在我国的经济地位、现状及发展前景第一章 软饮料的主要原辅材料 第一节 水及工艺用水的处理 第二节 甜味剂 第三节 酸味剂 第四节 着色剂 第五节 食用香精及植物成分提取 第六节 防腐剂 第七节 二氧化碳 第八节 其他第二章 碳酸饮料 第一节 碳酸饮料的分类及特点 第二节 碳酸饮料的生产工艺流程 第三节 糖浆的制备 第四节 碳酸化 第五节 碳酸饮料的灌装 第六节 碳酸饮料生产中的其他系统 第七节 碳酸饮料质量评价第三章 果蔬汁饮料 第一节 概述 第二节 果蔬汁饮料的生产工艺流程 第三节 果蔬汁饮料的质量问题第四章 含乳饮料 第一节 乳饮料的定义和分类 第二节 乳饮料类 第三节 乳酸菌饮料类 第四节 乳酸饮料类第五章 植物蛋白饮料 第一节 植物蛋白饮料的分类 第二节 豆乳类饮料 第三节 其他植物蛋白饮料第六章 瓶装饮用水 第一节 天然矿泉水 第二节 饮用纯净水第七章 茶饮料 第一节 茶饮料分类 第二节 茶饮料生产工艺 第三节 茶饮料的功效和发展方向第八章 固体饮料 第一节 果香型固体饮料 第二节 蛋白型固体饮料 第三节 其他类型固体饮料第九章 特殊用途饮料 第一节 运动饮料 第二节 其他特殊用途饮料第十章 其他饮料参考文献附录

<<软饮料生产工艺学>>

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>