

<<软饮料工艺学>>

图书基本信息

书名：<<软饮料工艺学>>

13位ISBN编号：9787564504595

10位ISBN编号：7564504595

出版时间：2011-7

出版时间：郑州大学出版社

作者：都凤华

页数：235

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>

<<软饮料工艺学>>

内容概要

本书是根据《饮料通则》(GB 10789--2007)新标准进行编写的,主要内容有软饮料用水及水处理,软饮料常用的辅料,碳酸饮料、果蔬汁饮料、蛋白饮料、包装饮用水、茶饮料、咖啡饮料、植物饮料、风味饮料、特殊用途饮料、固体饮料等10大类软饮料加工的基本原理及加工工艺以及生产中易出现问题的解决方法。

本书内容丰富、新颖,理论性与实用性兼顾,反映了一软饮料加工的现状与发展动态,可作为高等院校相关专业的本科生教材,也可为相关的科研人员、专业人士提供有益的参考。

<<软饮料工艺学>>

书籍目录

第1章 绪论

- 1.1 软饮料的定义与分类
- 1.2 软饮料工业的概况

第2章 软饮料用水及水处理

- 2.1 软饮料用水的水质要求
- 2.2 软饮料用水的水处理

第3章 软饮料常用的辅料

- 3.1 甜味剂
- 3.2 酸味剂
- 3.3 香料和香精
- 3.4 食用色素
- 3.5 防腐剂
- 3.6 抗氧化剂
- 3.7 增稠剂
- 3.8 乳化剂
- 3.9 酶制剂
- 3.10 二氧化碳

第4章 碳酸饮料

- 4.1 碳酸饮料的分类及产品技术要求
- 4.2 碳酸饮料生产的主要设备
- 4.3 碳酸饮料的生产工艺
- 4.4 糖浆的制备和调配
- 4.5 碳酸化
- 4.6 灌装
- 4.7 压盖、检验、贴标与装箱
- 4.8 碳酸饮料常见的质量问题及处理方法

第5章 果蔬汁饮料

- 5.1 果蔬汁饮料的分类
- 5.2 果蔬汁饮料的原料

.....

第6章 蛋白饮料

第7章 包装饮用水

第8章 茶饮料

第9章 咖啡饮料

第10章 植物饮料

第11章 风味饮料

第12章 特殊用途饮料

第13章 固体饮料

第14章 软饮料加工新技术

参考文献

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>