

<<茶叶深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<茶叶深加工技术>>

13位ISBN编号：9787501921409

10位ISBN编号：7501921407

出版时间：1998-02

出版时间：中国轻工业出版社

作者：严鸿德

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>

## <<茶叶深加工技术>>

### 书籍目录

绪论

第一章 茶叶深加工通用技术

第一节 茶汤制备技术

一、水质要求

二、茶叶冲泡

三、抽提和循环抽提

第二节 干燥技术

一、热风干燥

二、喷雾干燥

三、冷冻干燥

第三节 分离纯化技术

一、物质分离纯化的基础理论

二、常用分离纯化方法

第二章 茶叶的生化成分及功能

第一节 茶叶的营养成分

一、蛋白质和氨基酸

二、维生素类

三、矿质元素

第二节 茶叶中药用成分及其药理作用

一、茶嘌呤碱

二、茶多酚

三、茶多糖

第三节 茶叶中色素成分及其特点

一、脂溶性色素

二、水溶性色素

第四节 茶叶中抗氧成分及其特点

第三章 茶叶有效成分分离制备技术

第一节 茶叶有效成分抽提纯化技术特点及设计

一、茶叶有效成分抽提纯化技术特点

二、茶叶有效成分抽提纯化技术设计

第二节 茶叶中多酚类物质的提取纯化

一、多酚类物质的提取技术

二、多酚类物质的纯化技术

第三节 茶叶中嘌呤碱的提取纯化

一、茶叶中咖啡碱提取纯化原理

二、茶叶中咖啡碱提取及纯化技术

第四节 茶叶复合多糖的分离纯化技术

一、茶叶复合多糖的提取技术

二、茶叶复合多糖的纯化技术

第五节 茶多酚、咖啡碱及茶叶复合多糖综合

提取技术

第六节 茶色素的分离纯化技术

一、茶绿色素的分离纯化技术

二、红茶色素的分离纯化技术

第七节 茶皂苷的提取纯化技术

## <<茶叶深加工技术>>

一、茶籽皂苷的提取纯化技术

二、茶叶皂苷的提取纯化技术

### 第四章 速溶茶加工

#### 第一节 概述

一、产品种类

二、速溶茶生产特点

#### 第二节 速溶茶加工工艺

一、速溶茶一般加工工艺

二、速溶乌龙茶加工工艺

三、用鲜叶原料加工速溶茶工艺

#### 第三节 调味速溶茶

一、简易法

二、直接法

三、拼配法

#### 第四节 速溶茶相关因素及技术

一、提取方面

二、转化方面

三、转溶方面

四、香气回收与调香方面

### 第五章 茶叶软饮料加工

#### 第一节 概述

一、茶叶软饮料对人体的作用

二、茶叶软饮料的分类

三、茶叶软饮料概况

四、茶叶软饮料发展前景

#### 第二节 茶叶软饮料主要原辅料

一、主要原料

二、添加材料

#### 第三节 包装容器及材料

一、玻璃瓶

二、饮料瓶皇冠盖

三、金属罐

四、塑料容器

五、复合材料容器

#### 第四节 茶叶碳酸饮料生产技术

一、茶叶碳酸饮料的生产工艺流程

二、茶叶碳酸饮料的生产工艺流程

三、茶叶软饮料的品质规格

#### 第五节 罐装茶水

一、罐装乌龙茶水

二、罐装绿茶水

#### 第六节 茶叶保健饮料

一、茶叶可乐

二、西湖果茶饮料

### 第六章 茶叶酒类加工

#### 第一节 概况

一、茶酒对人体的作用

## <<茶叶深加工技术>>

- 二、茶酒的种类
- 三、茶酒生产概况
- 第二节 茶酒生产主要原材料
  - 一、茶叶
  - 二、茶酒用水
  - 三、酒精
  - 四、甜味剂
  - 五、其他原材料
- 第三节 茶叶汽酒生产工艺
  - 一、茶叶汽酒主要原料
  - 二、茶叶汽酒配方及工艺流程
  - 三、工艺过程及技术要点
  - 四、品质规格
- 第四节 茶叶发酵酒生产工艺
  - 一、茶叶发酵酒原材料
  - 二、茶酒发酵原理
  - 三、茶酒发酵的主要设备
  - 四、茶酒生产工艺
- 第五节 茶叶配制酒生产工艺
  - 一、茶叶配制酒原材料
  - 二、茶叶配制酒生产工艺
  - 三、茶叶配制酒主要品质指标
- 第六节 其他茶酒
  - 一、蜂蜜茶酒
  - 二、毛尖茶酒
  - 三、日本茶酒
- 第七章 茶叶食品加工
  - 第一节 茶味冷冻制品
    - 一、茶叶冷冻制品种类
    - 二、茶叶冷冻制品的主要原料
    - 三、茶叶冷冻制品生产工艺
    - 四、茶叶冷冻制品质量标准
  - 第二节 茶味糖果
    - 一、茶味糖果工业的基本概况
    - 二、茶味糖果制作原理
    - 三、茶糖基本组成
    - 四、茶糖生产工艺
    - 五、茶糖质量标准
  - 第三节 茶味糕点
    - 一、茶叶面包
    - 二、茶叶饼干
    - 三、茶叶羊羹
    - 四、茶叶云片
    - 五、茶糖圆串
  - 第四节 茶膳
    - 一、概况
    - 二、茶菜类

## <<茶叶深加工技术>>

三 茶饭类

四、其他茶膳

第八章 茶叶医药加工

第一节 概述

第二节 药物茶加工

一、药茶汤剂加工

二、药茶粉剂加工

三、药茶块剂加工

四、药茶冲剂加工

五、药茶片剂加工

第三节 保健茶加工

一、袋泡茶

二、条茶

三、粉茶

四、其他保健茶

第四节 茶叶药用化妆品加工

一、茶多酚防晒霜

二、茶多酚护肤霜

三、茶多酚清凉浴露

第九章 茶叶深加工产品检测

第一节 卫生检测

一、细菌总数的检测

二、大肠菌数的检测

三、致病菌的检测

第二节 添加剂检测

一、甜味剂 糖精钠的检测

二、防腐剂 山梨酸、苯甲酸的检测

三、着色剂的检测

附录 茶叶标准

一、产品标准

二、检验方法标准

三、卫生标准

<<茶叶深加工技术>>

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>