第一图书网, tushu007.com

<<冷饮生产技术>>

图书基本信息

书名：<<冷饮生产技术>>

13位ISBN编号：9787501959679

10位ISBN编号：7501959676

出版时间：2008-1

出版时间：中国轻工业

作者：范允实

页数：297

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《冷饮生产技术》全书共分九章，分别介绍了我国冰淇淋工业的发展概况，原材料的特性及选择，配方的计算，生产工艺，典型配方，制造设备，产品质量控制及检验方法等。

<<冷饮生产技术>>

书籍目录

第一章 总论第一节 冷冻饮品的历史与发展趋势第二节 冷冻饮品的定义与分类第三节 冰淇淋的组成与特性第四节 冰淇淋的营养价值第二章 冷冻饮品中的微生物及其消毒法第一节 微生物概述第二节 微生物的形态和生理第三节 微生物生长的条件第四节 冷冻饮品中微生物的来源第五节 冷冻饮品原料、半成品及成品中的微生物第六节 冷冻饮品生产工艺过程与细菌数量的关系第七节 冷冻饮品生产中的消毒第八节 冷冻饮品生产卫生管理第三章 冷冻饮品生产主要原料第一节 饮用水第二节 乳与乳制品第三节 蛋与蛋制品第四节 甜味料与甜味剂第五节 油脂第六节 稳定剂第七节 乳化剂第八节 食用香料第九节 食用着色剂第十节 其他辅料第四章 冷冻饮品配方的计算第一节 产品标准化第二节 配料成分特性第三节 配料特性第四节 冰淇淋配方计算第五节 雪糕与棒冰混合原料的计算第五章 冷冻饮品生产工艺第一节 冰淇淋生产工艺流程第二节 原料的验收及检验第三节 原料的收贮第四节 混合原料的配制第五节 巴氏杀菌工艺第六节 均质工艺第七节 冷却与老化工艺第八节 就地清洗系统与生产自动化第九节 凝冻工艺第十节 成型与包装第十一节 硬化与储藏工艺第十二节 雪糕与棒冰的生产工艺第十三节 配套产品生产工艺第六章 冷冻饮品典型配方第一节 传统与典型冰淇淋第二节 花色冰淇淋第三节 特殊冰淇淋第四节 花色及特制冰淇淋第五节 雪糕与棒冰第七章 软冰淇淋第一节 软冰淇淋概况第二节 软冰淇淋生产工艺第三节 冷冻酸奶第四节 欧式软冰淇淋的生产第八章 冰淇淋制造设备第一节 配料混合设备第二节 巴氏杀菌设备第三节 均质设备第四节 冷却与老化设备第五节 凝冻设备第六节 灌装与成型设备第七节 棒冰、雪糕冻结设备第八节 硬化设备第九节 包装与装箱设备第十节 其他配套设备第九章 品质控制与检验方法第一节 冷冻饮品质量的缺陷第二节 冷冻饮品的品质评定第三节 品质控制第四节 冷冻饮品总固形物、总糖、脂肪、膨胀率和蛋白质的测定第五节 微生物检验附录附录一 中华人民共和国行业标准冷冻饮品分类（SB/T10007-1999）附录二 中华人民共和国行业标准冰淇淋（SB/T10013-1999）附录三 中华人民共和国行业标准雪泥（SB/T10014-1999）附录四 中华人民共和国行业标准雪糕（SB/T10015-1999）附录五 中华人民共和国行业标准冰棍（SB/T10016-1999）附录六 中华人民共和国行业标准冷冻饮品的检验规则、标志、包装、运输及贮存（SB/T10008-1992）附录七 中华人民共和国行业标准冷冻饮品术语（SB/T10006-1992）附录八 中华人民共和国国家标准冷冻饮品卫生标准（GB2759.1-2003）附录九 中华人民共和国国家标准食品卫生微生物学检验菌落总数测定（GB4789.2-1994）附录十 中华人民共和国国家标准食品卫生微生物学检验大肠菌群测定（GB4789.3-1994）附录十一 中华人民共和国食品卫生法

章节摘录

第一章　总论第一节　冷冻饮品的历史与发展趋势一、冷冻饮品的历史早在周朝就有关于我国劳动人民利用天然冰为生活服务的记述。
如《诗经》中“ 豳风 · 七月 ”篇记载：“ 二之l3凿冰冲冲，三之13纳于凌阴，四之日其蚤 ”。
此即2000年以前周朝的劳动人民，在十二月里凿冰、一月里藏冰、二月里起冰的描述。
那时冰较普遍地用于冰镇（即冰冻）食品，这说明了我国古代劳动人民早已开始利用冰。
至唐代，我国已利用冰来消暑，并正式用它制作冷食在市上出售。
如《云仙杂记》云：“ 长安冰雪，至夏日则价等金璧 ”。
此所指的就是用冰做冷食之事。
《续夷坚志》载：“ 洮水冬月结有冰，子如芡实，圆洁如珠……盛夏以蜜水调之，如真珠粉 ”。
这是指像“ 冰糕 ”之类的食品。
《帝京景物略》载：“ 立夏日启冰……编氓得买卖，手二铜盏叠之，其声磕磕，日冰盏 ”。
这又无异于现代零售冷饮品的情况。
最早的冷冻饮品生产厂是19世纪下半叶在美国建立的，从此，冷冻饮品工业迅速发展起来。
这一时期，卫生标准大大改进，同时由于蛋筒的使用，冷冻饮品的样式大大改变。
在20世纪20年代，冰棒及“ 爱斯基摩派 ”等新奇样式的冷冻饮品第一次在美国出现并迅速席卷了欧洲，因而引发了一场全新的冷冻饮品造型革命。
“ 爱斯基摩派 ”结合了巧克力和香草两种最受欢迎的口味，并用铝箔加以包装。
这种组合口味及便利的包装使“ 爱斯基摩派 ”一夜之间就风行起来。
欧洲冷冻饮品工业开始于1920年。
最初，一些乳品加工大国，如英国、爱尔兰、丹麦及德国的企业家们着手投资日益盛行的冷冻饮品工业。
意大利时值墨索里尼法西斯政权时期，因此没能跟上冷冻饮品工业的发展。
第二次世界大战之后，意大利迅速赶超了冷冻饮品市场中几大主要生产商，其中最成功的就是“ 联合利华 ”，它在意大利成为推动冷冻饮品发展的先驱，它最成功的发明之一是由其意大利Algida公司在1959年首次推出可爱多蛋筒。
冷冻饮品发展史中最值得纪念的一件大事是水冰冰淇淋机的应用。
完全自动旋转的水冰冰淇淋机是丹麦的制造商Guam发明的。
从20世纪60年代开始，类似的发明被应用在包装等其他方面，同时，高科技计算机的应用使数据存储和记录都大大改进。
联合利华在收购了英国的和路雪和德国的Langnese两个品牌之后，很快就成为欧洲最成功的冷冻饮品生产公司之一。

编辑推荐

《冷饮生产技术》由中国轻工业出版社出版。

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