第一图书网, tushu007.com

<<饮料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<饮料加工技术>>

13位ISBN编号：9787501976232

10位ISBN编号：7501976236

出版时间：2010-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：刘俊英，李金玉　主编

页数：193

字数：262000

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

前言

从饮料消费水平看，中国城乡居民人均饮料消费量还很低，我国人均年消费饮料仅8kg，为世界平均水平的1／5，是西欧发达国家的1／24；其中果汁及果汁饮料人均年消费量仅1kg，是西欧的1／40。
饮料市场消费潜力还远远没有挖掘出来，随着中国全面建设小康社会和城市化步伐的加快，随着社会餐饮业的发展和城乡居民的收入水平的逐年提高，饮料产品将成为越来越多的城乡居民的生活必需品的一个重要组成部分，中国饮料市场有很大的发展空间。
本教材采用行动导向任务驱动项目教学模式，在多家饮料生产经营企业单位岗位人员需求的调研及饮料市场需求调查基础上，教材编写打破传统的学科体系模式，以饮料加工项目为主线，将添加剂、饮料加工工序、加工设备的使用和维护进行整合，将饮料加工技术设计为五个项目。
本教材的特色如下：1.教材的性质不同本教材是以培养学习者饮料加工技能为目标的实践教学体系。通过对饮料加工技术知识进行有机融合，将饮料加工技能设计为五个学习项目，为饮料加工技能实训的任务驱动项目教学提供依据。
2.教材使用目的不同本教材在每一个学习情境里首先明确该学习情境的任务，确立学习目标；以科苑导读方式丰富学习者的知识、激发学习兴趣；学习者在饮料加工项目教学中，应学会该饮料的加工工序，学会各工序设备的结构、工作过程、使用和维护方法，培养实际操作技能；并对产品质量进行评价，能够及时处理出现的质量问题，提高学习者分析问题和解决问题的能力。
3.教材表达方式不同本教材将各饮料加工过程分成主要加工工序，首先明确每个工序的任务、工艺要求、在该饮料整个加工过程中的地位；为了更直观展示各工序的主要设备，适合职业特点，各工序主要设备以设备实图和结构示意图两种方式展现；并对不能直观现场教学的关键工序，制作模拟仿真，对饮料生产过程全程教学录像，实现与工作现场“零距离”教学。
本教材编写人员分工如下：项目一由刘俊英、李晓燕、乌兰编写；项目二由刘俊英、苏东海、马越编写；项目三由刘俊英、李炳前、杨国伟编写；项目四由刘俊英、左爱东、辛秀兰编写；项目五由李金玉、李小龙编写。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本教材采用行动导向任务驱动项目教学模式，在多家饮料生产经营企业单位岗位人员需求的调研及饮料市场需求调查基础上，教材编写打破传统的学科体系模式，以饮料加工项目为主线，将添加剂、饮料加工工序、加工设备的使用和维护进行整合，将饮料加工技术设计为五个项目。
可供各大专院校作为教材使用，也可供从事相关工作的人员作为参考用书使用。

<<饮料加工技术>>

书籍目录

绪论 一、我国饮料市场发展前景 二、饮料的概念与分类项目一 瓶装饮用水加工 学习目标 技能目标 解决问题 科苑导读 必备知识 一、包装饮用水的分类及技术要求 二、饮用天然矿泉水的加工工序 三、饮用纯净水的加工工序 四、瓶装饮用水加工的常见质量问题分析及处理 拓展知识 膜 实训 饮用纯净水加工制作项目二 碳酸饮料加工 学习目标 技能目标 解决问题 科苑导读 必备知识 一、碳酸饮料的分类及技术要求 二、碳酸饮料的生产工艺流程 三、碳酸饮料的加工工序 四、碳酸饮料的常见质量问题分析及处理 拓展知识 一、饮料添加剂 二、糖液溶解方法 实训1 雪碧碳酸饮料加工制作 实训2 果汁碳酸饮料加工制作项目三 茶饮料加工 学习目标 技能目标 解决问题 科苑导读 必备知识 一、茶饮料的分类及技术要求 二、灌装茶饮料的加工工序 三、茶饮料的常见质量问题分析及处理 拓展知识 一、茶饮料浸提方式 二、茶饮料澄清方法 实训1 茶饮料制作综合实训 实训2 茶碳酸饮料制作综合实训项目四 蛋白饮料加工技能实训 学习目标 技能目标 解决问题 科苑导读 必备知识 一、植物蛋白饮料的分类及技术要求 二、豆乳类饮料的加工工序 三、豆乳饮料的常见质量问题分析及处理 拓展知识 一、豆乳的营养价值 二、破坏酶活力的主要方法 实训 豆乳制作综合实训项目五 果蔬汁饮料加工 学习目标 技能目标 解决问题 科苑导读 必备知识 一、果汁和蔬菜汁类饮料的分类及技术要求 二、果蔬清汁加工工序 三、混浊型果蔬汁加工工序 四、果蔬汁饮料的常见质量问题分析及处理 拓展知识 一、清洗机械设备 二、破碎机 实训1 苹果清饮料制作综合实训 实训2 混浊橙汁饮料制作综合实训附录 糖溶液制备速算表参考文献

章节摘录

插图：果蔬在生产过程中需要使用农药，由于使用方法不当或者间隔时间太短，导致果蔬汁加工厂所收购的原料中农药残留量可能超过标准，因此在果蔬汁加工中控制农药残留成为一个非常重要的关键环节。
通过适当的清洗工艺，结合现代高新技术，可以降低果汁中的农药残留。
2.清洗原理果蔬原料清洗体系包括四个因素：清洗对象、污物、介质及清洗作用力。
清洗是在一定的介质环境中、在清洗作用力的作用下，使物体表面上的污物分离去除，而使其清洁的过程。
清洗的作用机理主要包括水的溶解作用、机械冲刷作用、界面活性作用、化学作用、酶的作用和加热作用等。
（1）水的溶解作用 通常用水来完成清洗操作，水对无机盐有极强的溶解力，对碳水化合物、蛋白质、低级脂肪酸有一定的溶解力，而对油脂性污垢几乎没有溶解力。
（2）机械作用力 机械作用力是指通过浸泡、鼓风、搅动、喷淋、喷射、刷洗、振动等物理方法，把附着在原料表面的污染物清洗掉。
（3）化学作用力是指用清洗剂溶液（清洗液）清洗。
清洗液对污染物所产生的化学作用力，如用酸、碱等溶液将原料表面的污物清洗掉、碱性成分对油脂的皂化作用，对脂肪酸的中和作用，对蛋白质的水解作用，酸性成分对无机性污垢的溶解力，过氧化物及氯化物对有机性污垢的氧化还原力，有机螯合剂对金属离子的螯合力等。
（4）界面活性作用力（界面活性力）这里的界面是指洗液与污垢、污垢与被清洗物、被清洗物与洗液之间的界面。
界面活性力是指在这些界面间有选择地施加各种影响，改变其界面问物化特性的作用力的总称，包括湿润力、渗透力、乳化力、分散力、溶解力、起泡力等。
（5）酶的作用利用酶制剂来促进清洗污垢。
如蛋白酶促进蛋白质性污垢的水解；用含有半纤维素酶的洗液清洗植物性污物及多糖类、果蔬污垢等。
（6）热作用力促进清洗过程的理化反应，使污垢发生变化而易于清洗脱落，加速清洗过程。
3.清洗原料实施（1）工艺要求果蔬原料来源多种多样，不同的原料所采用的清洗方法也不尽相同。
果蔬原料的清洗方法包括物理方法和化学方法。
物理方法包括浸泡、鼓风、摩擦、搅动、喷淋、刷洗、振动等；化学方法是加入清洗剂、表面活性剂等对原料清洗。

编辑推荐

《饮料加工技术》是国家示范性高职院校建设项目成果系列之一。

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