

<<软饮料生产工艺与配方3000例>>

图书基本信息

书名：<<软饮料生产工艺与配方3000例(上)>>

13位ISBN编号：9787535933447

10位ISBN编号：7535933440

出版时间：2004-1

出版时间：广东科技出版社

作者：李基洪

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>

<<软饮料生产工艺与配方3000例>>

内容概要

为了适应饮料工业迅速发展的需要，满足饮料生产企业不断开发新产品的要求，作者以多年从事饮料科研、生产的实际经验为基础，同时大量搜集、综合整理了国内外有关饮料配方的资料，编为本书。书中比较全面地介绍了常见九大类软饮料配方，同时对各类饮料的生产工艺流程和工艺操作要点，以及各工艺中使用的设备均作了简明扼要的介绍。

<<软饮料生产工艺与配方3000例>>

书籍目录

第一章碳酸饮料 第一节碳酸饮料概述 一、碳酸饮料的特点 二、碳酸饮料的分类 第二节碳酸饮料生产工艺与配方 一、果味汽水 二、果汁汽水 三、可乐汽水 四、其他汽水 第二章果蔬汁饮料 第一节果蔬汁饮料概述 一、果蔬汁饮料的特点 二、果蔬汁饮料的分类 三、果蔬汁生产工艺 第二节果蔬汁饮料配方 一、果汁饮料 二、蔬菜汁饮料 三、复合果蔬汁饮料 第三章蛋白饮料 第一节蛋白饮料概述 一、蛋白饮料的特点 二、蛋白饮料的分类 第二节蛋白饮料生产工艺与配方 一、植物蛋白饮料 二、动物蛋白饮料 第四章发酵饮料 第一节发酵饮料概述 一、发酵饮料的特点 二、发酵饮料的分类 第二节发酵饮料生产工艺与配方 一、动物蛋白发酵饮料 二、植物蛋白发酵饮料 三、格瓦斯 四、果蔬汁发酵饮料 五、其他发酵饮料

章节摘录

书摘第六章 冷冻饮品第一节 冷冻饮品概述冷冻饮品是以饮用水、甜味料、乳品、果品、豆制品、食用油脂等为主要原料,加入适量的香料、着色剂、稳定剂、乳化剂等食品添加剂,经配料、灭菌、凝冻而成的冷冻固态饮品。

一、冷冻饮品的特点 随着城乡居民消费水平的提高,我国人民的食物结构已发生了很大的变化。冰淇淋、雪糕、棒冰等冷冻饮品已作为现代生活的象征之一,成为人们生活中必不可少的消费品。冷冻饮品也因此而得到极大的发展。

它之所以得到长足的发展,是因为有如下许多突出的特点。

1. 清凉爽口,消暑止渴冷冻饮品最突出的特点是“冷”,冷冻饮品的温度通常都在0℃以下,而且食用的时间又多在夏季,试想,在烈日炎炎的三伏天,挥汗如雨,热不可耐,渴不堪言,如果这时吃上一二份冷冻饮品,顿时暑气全消,心旷神怡,真是一种难得的享受。

这也是冷冻饮品最受人欢迎的主要原因。

2. 色、香、味,形俱佳食欲与食品之色、香、味,形有密切关系。

优良食品,是这四者的有机协调产物。

冷冻饮品在这方面是下了功夫的。

(1)色 冷冻饮品特别注意了产品色彩的整齐与变化,如奶油冰淇淋、奶油雪糕等,其色彩浅黄、柔和,十分宜人,而双色冰淇淋、多色冰淇淋、各种雪糕、棒冰等,其色泽各异,诱人食欲。

(2)香 各种冷冻饮品均有其独具的香气,如冰淇淋具有牛乳醇和的芳香,果汁雪糕具有水果迷人的芳香,而果味棒冰中因加入了各种水果香精而香气袭人。

(3)味 各种冷冻饮品的味道各有千秋,不相雷同,如冰淇淋组织细腻、光滑柔润,而不同品种的冰淇淋,又口味各异。

雪糕、棒冰等冷冻饮品,其口味也各不相同。

(4)形 冷冻饮品为固态食品,是由模具成型后冻结而成,形态多样。

人们可以根据不同爱好而使其成为不同形状。

如冰淇淋,它可随包装的不同而成为砖状、杯状。

锥形、异形等多种形态。

也正因为冷冻饮品在色、香、味、形上狠下了功夫,所以它的产销量连年大幅上升,3. 营养丰富,老少皆宜在冷冻饮品中,以冰淇淋的营养价值最高-这主要是由于其含有多量的牛乳及乳制品,最高可达25%以上,脂肪主要是乳脂肪,粒径很小,消化率可达95%以上。

其所含的蛋白质是完全蛋白质,又易于消化。

另外,它还含有许多蔗糖、乳糖、维生素、矿物质等,使得冷冻饮品男女老少均乐于食用。

二、冷冻饮品的分类 冷冻饮品按原料、工艺及成品特点的不同,可分为冰淇淋、雪糕、棒冰。

冰霜、食用冰等五大类。

(一)冰淇淋冰淇淋是以饮用水,乳品、甜味料、食用油脂,蛋品等为主要原料,其中乳品中蛋白质的含量为原料的2%以上,再加入适量的食品添加剂,经混合、灭菌、均质、老化、凝冻等工艺或再经成型、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。

其种类很多,一般可作如下分类。

1. 按加工工艺分类 可分为清型冰淇淋。

混合型冰淇淋、夹心型冰淇淋、拼色型冰淇淋、涂布型冰淇淋等。

2. 按脂肪含量分类 可分为高脂型冰淇淋,中脂型冰淇淋、低脂型冰淇淋等3种。

3. 按加入的辅助材料分类 可分为果汁冰淇淋,果实冰淇淋、果味冰淇淋、果仁冰淇淋、肉脯冰淇淋、酸味冰淇淋、巧克力脆皮冰淇淋等7种。

4. 按冰淇淋可浇塑成的形状分类可分为异形冰淇淋、蛋筒冰淇淋、砖形冰淇淋、杯状冰淇淋、蛋糕状冰淇淋等5种。

5. 按冰淇淋的硬度分类可分为硬质冰淇淋、软质冰淇淋等2种。

(二)雪糕雪糕是以饮用水、乳品、蛋品、甜味料、食用油脂等为主要原料,加入适量增稠剂、香料、

<<软饮料生产工艺与配方3000例>>

着色剂等食品添加剂、或再添加可可，果汁等其他辅料，经混合、灭菌、均质。注模、冻结(或轻度凝冻)等工艺制成的带棒或不带棒的冷冻饮品。

它一般可作如下分类。

1. 按加工工艺分类可分为清型雪糕，混合型雪糕、夹心型雪糕，拼色型雪糕、涂布型雪糕等5种。
2. 按雪糕中脂肪含量分类可分为高脂型雪糕、中脂型雪糕、低脂型雪糕等3种。

3.

按雪糕风味分类可分为奶油雪糕。

果味雪糕，香草雪糕、可可雪糕、咖啡雪糕等5种。

4. 按雪糕中所添加的辅助材料分类可分为果仁雪糕、夹心雪糕、巧克力脆皮雪糕等3种。

5. 按雪糕的外观分类可分为双色雪糕、三色雪糕、花色雪糕等3种。

(三)棒冰棒冰是以饮用水，甜味料为主要原料，添加增稠剂、酸味剂，着色剂、香料等添加剂，或再添加豆制品、乳品、果品等辅料，经混合、灭菌、注模、插扦、冻结、脱模(或凝冻)等工艺制成的带扦的冷冻饮品。

一般可作如下分类-1. 按棒冰加工工艺分类可分为清型棒冰、混合型棒冰、夹心型棒冰、拼色型棒冰、涂布型棒冰等5种。

2. 按棒冰的组成分类可分为果味棒冰、果汁棒冰、果仁棒冰、果泥棒冰、豆类棒冰等5种。

<<软饮料生产工艺与配方3000例>>

媒体关注与评论

书评随着国民经济的发展和人民生活水平的提高,各种饮料已作为现代生活的象征之一,成为人们生活中必不可少的消费品。

社会持续增长的需求,极大地刺激了饮料工业的发展。

近年来,我国饮料的质量、数量和品种均有很大的提高,作为饮料生产关键技术的饮料配方,日益受到人们的重视。

科研单位为寻求一个新配方,需要投入大量的人力、物力和时间,企业想要开发饮料新产品,同样也并非易事。

陈旧的饮料配方,使饮料品种单调、饮料质量低劣,从而失去竞争力,极大地阻碍了饮料工业的发展。

为了适应饮料工业迅速发展的需要,满足饮料生产企业不断开发新产品的要求,我们迫切感到有必要编写一本比较全面且又适用的饮料配方参考书。

为此,作者以自己多年从事饮料科研、生产的实际经验为基础,同时大量搜集、综合整理了国内外有关饮料配方的资料,编写了本书。

本书比较全面地介绍了常见九大类软饮料配方,同时对各类饮料的生产工艺流程和工艺操作要点,以及各工艺中使用的设备均作了简明扼要的介绍。

参与本书编写的人员有:李基洪、李轩、范天厚、彭祥顺、胡再明、巢桑、李晓春、陈清鹏、江凌云、李湘文、秦书印、颜志红、彭松巨、梁心洁等。

全书由李基洪任主编,李轩、范天厚、彭祥顺任副主编。

在本书编写过程中,得到深圳威格尔五金制品有限公司、长沙轻工机械厂、《食品与机械》杂志社、老松(新乡)机械有限公司等单位的大力支持和帮助,在此表示衷心感谢。

本书在编写过程中,参考了许多同行专家的著作和资料,特此表示谢忱!限于水平,书中定然存在不妥和错误之处,祈请专家学者及广大读者朋友批评指正,在此表示深切感谢! 编者 2003年7月

<<软饮料生产工艺与配方3000例>>

编辑推荐

为了适应饮料工业迅速发展的需要，满足饮料生产企业不断开发新产品的要求，作者以多年从事饮料科研、生产的实际经验为基础，同时大量搜集、综合整理了国内外有关饮料配方的资料，编为本书。

书中比较全面地介绍了常见九大类软饮料配方，同时对各类饮料的生产工艺流程和工艺操作要点，以及各工艺中使用的设备均作了简明扼要的介绍。

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>