第一图书网, tushu007.com

<<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：9787562140337

10位ISBN编号：7562140332

出版时间：2008-4

出版时间：蒋和体 西南师范大学出版社 (2008-04出版)

作者：蒋和体

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

内容概要

《高等学校规划教材：软饮料工艺学》是为食品、茶学、园艺等专业编写的专业课教材。全书主要内容有软饮料水处理、原辅材料、包装材料、碳酸饮料、果蔬汁饮料等，详尽论述了软饮料工艺学涉及的基本原理和技术，生产中易出现问题的解决方法，反映了国内外有关软饮料的成就、现状及发展趋势。

<<软饮料工艺学>>

书籍目录

言绪论1 软饮料的概念2 软饮料的分类3 软饮料工业现状4 软饮料工艺学的学习方法第1章 软饮料用水及水处理1 软饮料用水及水质要求2 软饮料用水处理第2章 软饮料常用辅料1 食糖2 甜味剂3 酸味剂4 香料和香精5　色素6 防腐剂7 抗氧化剂8 增稠剂9 乳化剂10 酶制剂11 二氧化碳第3章 包装容器和材料1 玻璃瓶2 金属包装材料及金属罐3 塑料及复合包装材料第4章 碳酸饮料1 碳酸饮料的分类及产品技术要求2 碳酸饮料的生产工艺流程3 糖浆的制备4 碳酸化5 碳酸化的方式和设备6 调和系统与调和器7 碳酸饮料的灌装8 其他设备第5章 果蔬汁饮料1 果蔬汁饮料的定义与分类2 果蔬汁饮料的生产工艺3 果蔬汁生产中常见的质量问题4 果蔬汁饮料的生产实例第6章 含乳饮料1 含乳饮料的定义与分类2 配制型含乳饮料3 发酵型含乳饮料4 乳饮料常用稳定剂5 含乳饮料常见质量问题及其解决办法第7章 植物蛋白饮料1 植物蛋白饮料的定义与分类2 豆乳类饮料3 提高豆乳的质量与蛋白质回收4 豆乳生产的基本工序5 其他植物蛋白饮料第8章 瓶装水1 饮用天然矿泉2 饮用纯净水第9章 茶饮料1 茶饮料的概念和分类2 茶饮料加工3 茶饮料加工实例第10章 固体饮料1　固体饮料概述2 果香型固体饮料3 蛋白型固体饮料4 其他类型固体饮料第11章 特殊用途饮料1 运动饮料2 滋补饮料3 低热量饮料

章节摘录

绪论1　软饮料的概念饮料是指经加工制作，供人饮用的食品，也可以是指经过一定的加工程序而制成的液体食品。
饮料的主要加工程序为：原料处理、配料、灌装、灭菌、包装等。
饮料的种类繁多，各具其独特的风味，有的可使人提神兴奋、消除疲劳，有的具有一定的营养价值和疗效，有的是嗜好品，但都很强调其色、香、味及口感。
按其成分不同又可将饮料分为两类：非酒精饮料和酒精饮料。
非酒精饮料即软饮料，含酒精在0.5%（m/v）以下。
软饮料是以补充人体水分为主要目的的液体食品，在饮料工业发达的国家，它是食品工业的重要组成部分，已成为人们日常生活中的必需品。
一般说来，一个成年人，每天通过呼吸、汗、尿、粪等途径排出的水分约2 500 mL，通过日常的食品可补充40%左右，通过自身生理调节可弥补10%，其余的50%需靠饮水和饮料补充，即成人平均每年的理论饮液量为450 kg，而软饮料在客观上起到了补充水分和一定营养成分的作用。
随着社会的进展，生活水平的不断提高，特别是发达国家，白水饮用量逐年下降，各种软饮料的销量逐年增加，促使软饮料工业迅速发展。

编辑推荐

《高等学校规划教材·软饮料工艺学》由西南师范大学出版社出版。

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