

<<新型饮料加工工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<新型饮料加工工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787109071384

10位ISBN编号：7109071383

出版时间：2002-1-1

出版时间：中国农业出版社

作者：徐怀德

页数：307

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>

<<新型饮料加工工艺与配方>>

内容概要

本书主要介绍了近年发展的新型饮料加工工艺与配方。主要有鲜花饮料、茶饮料、保健生物饮料、新型蛋白饮料、新兴水果蔬菜加工的饮料、新型冰淇淋的加工工艺与配方。

本书可供从事食品加工以及饮料新产品开发等工作的技术人员、大专院校师生参考。

<<新型饮料加工工艺与配方>>

书籍目录

前言第一章 饮料用水及水处理一、饮料用水二、水的处理三、水处理方案的确定第二章 饮料常用的原辅材料一、甜味剂二、酸味剂三、香料和香精四、色素五、防腐剂六、抗氧化剂七、乳化剂八、增稠剂九、二氧化碳第三章 饮料包装容器和材料一、玻璃容器二、金属罐三、塑料及复合包装材料四、纸容器五、容器盖第四章 饮料配方设计和常见质量问题的处理一、饮料配方设计二、饮料常见质量问题及处理方法第五章 花饮料加工工艺与配方一、金银花保健饮料二、茉莉花茶饮料三、菊花晶饮料四、双花蜜宝饮料五、金菊花茶六、菊花荷叶饮料七、玉兰花饮料八、洋槐花饮料九、玉兰、丁香花饮产十、苹果花饮料十一、木槿花饮料十二、百合花饮料十三、花粉饮料十四、玫瑰香型和桂花香型复合鲜花饮料十五、桑菊饮料十六、玉米笋花须饮料十七、槟榔花饮料第六章 茶饮料加工工艺与配方一、速溶茶二、冰茶三、茶叶碳酸饮料四、罐装乌龙茶水五、罐装绿茶水六、影响罐装茶饮料成品品质的主要因素第七章 保健饮料加工工艺与配方第八章 蛋白饮料加工工艺与配方第九章 新型果蔬汁饮料加工工艺与配方第十章 新型冷饮加工工艺与配方参考文献

<<新型饮料加工工艺与配方>>

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>