

<<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：9787501906512

10位ISBN编号：7501906513

出版时间：1987-03

出版时间：中国轻工业出版社

作者：邵长富，赵晋府 著

页数：427

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>

<<软饮料工艺学>>

内容概要

《软饮料工艺学》内容包括：原料及材料、碳酸饮料、其他饮料、其他原辅材料、品质管理和感官品质检查5篇。

<<软饮料工艺学>>

作者简介

邵长富,天津饮料厂工程师

书籍目录

绪论 软饮料的概念和分类 软饮料在食品工业中的地位 软饮料工艺学的相关学科及学习方法 第一篇 原料及材料 第一章 软饮料用水及水处理 软饮料用水的水质要求 混凝与过滤 石灰软化法 电渗析法, 反渗透法处理水 离子交换软化法 水的消毒 第二章 果蔬化学成分及其加工特性 水分 碳水化合物 有机酸 丹宁物质 含氮物质 第三章 其它原辅材料 甜味料 酸味剂 香料和香精 色素 防腐剂 第四章 包装容器和材料 玻璃瓶 金属包装材料及金属罐 塑料及复合包装材料 第二篇 碳酸饮料 第一章 糖浆的制备和配合 原糖浆的制备 果味糖浆的原米和配合 第二章 碳酸化 影响碳酸化作用的因素 碳酸化的方式与设备 第三章 调和系统与调和器 调和方式 糖浆加料机与调和器 第四章 装瓶生产线 洗瓶 灌装封盖 其它设备 第三篇 果汁和蔬菜汁 第一章 果汁和蔬菜汁生产的基本过程 原料的选择和洗涤 榨汁和浸提 果汁的澄清和过滤 果汁的均质和脱气 果汁的糖酸调整与混合 第二章 柑桔汁 天然柑桔汁的生产工艺 浓缩柑桔类果汁的生产工艺 柑桔果汁饮料和果汁清凉饮料 柑桔汁糖浆的生产工艺 第三章 苹果汁 苹果汁的生产工艺流程 原料的处理 榨汁 杀菌、芳香回收和离心分离 澄清和过滤 浓缩、调和和装填 第四章 葡萄汁 葡萄汁 葡萄果汁饮料 第五章 带果肉果汁 原料 原材料的预处理 配合、均质和脱气 杀菌和包装 第六章 番茄汁 原料 番茄汁的生产工艺 第四篇 其它软饮料 第一章 混合果实饮料 原料果汁的特性 混合天然果汁 混合果汁饮料和混合果肉饮料 第二章 乳性饮料 乳性饮料的分类和种类 咖啡 乳饮料 其它乳饮料 第三章 豆奶饮料 大豆的化学成分 豆奶的营养和分类 大豆中的酶类和抗营养因子 提高豆奶的质量与蛋白质回收问题 豆奶生产的基本工序 第四章 固体饮料 固体饮料概述 果汁型固体饮料 蛋奶型固体饮料 其它类型固体饮料 第五章 矿泉水 矿泉水的定义 矿泉水的分类 矿泉水化学成分的表示方法 矿泉水化学成分的形成 矿泉水分布的一般规律 第五篇 品质管理和感官品质检查 第一章 品质管理 品质管理概述 软饮料和微生物 果汁的保存性 第二章 感官品质检查 感官品质检查的一般方法 几种感官检查方法的解妄自尊大 主要参考文献 附录 中华人民共和国轻工业部汽水试行标准 (QB926-84) 中华人民共和国轻工业部汽水瓶标准 (QB943-84) 中华人民共和国国家食品卫生标准 (GB2760-81) 国际单位制计量单位与换算表 英、美制, 公制单位换算表 等等

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>