

<<冷饮配方精选与设计>>

图书基本信息

书名：<<冷饮配方精选与设计>>

13位ISBN编号：9787501928538

10位ISBN编号：7501928533

出版时间：2000-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：冯力更,张永彤

页数：332

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>

<<冷饮配方精选与设计>>

内容概要

为满足社会需要，编者在全方面参考了大量中、英文最新图书、科技期刊等资料的前提下，广泛收集现代中外冷饮食品配方之精萃，整理出适合大、中、小型企业、冷饮店的冰淇淋、雪糕、冰棍、冰霜等配方共450余条，以尽可能清楚分类、精练的文字，将各种冷饮的配方、制法、特点等介绍给读者，其中不乏尚未面市的最新产品配方，并详细介绍了其中特殊原料的预处理方法。本书有别于其他该类专业书籍的另一大特点是，系统详细地介绍了冰淇淋配方的历史演变过程、配方设计的一般原则、计算方法与成本核算。

<<冷饮配方精选与设计>>

书籍目录

第一章 概述第一节 冷冻饮品的定义与分类第二节 冷冻饮品的发展历史第三节 新产品开发与设计
第二章 冰淇淋配方的制定原则与计算方法第一节 冰淇淋配方的设计原则第二节 冰淇淋配方的确定步骤第三节 冰淇淋配方的计算方法第四节 冰淇淋配方计算举例第三章 冷饮成本核算第四章 冰淇淋生产工艺流程与配方第一节 冰淇淋生产工艺流程第二节 冰淇淋配方第三节 小型冰室、水吧用冰淇淋配方第五章 雪糕生产工艺流程与配方第一节 雪糕生产工艺流程第二节 雪糕配方第三节 小型冰室、水吧用雪糕配方第六章 冰棍生产工艺流程与配方第一节 冰棍生产工艺流程第二节 冰棍配方第三节 小型冰室、水吧用冰棍配方第七章 冰霜生产工艺流程与配方第一节 冰霜生产工艺流程第二节 冰霜配方第三节 小型冰室、水吧用冰霜配方附录附录1. 美国联邦法规——冷冻甜品(1999年4月1日修订)附录2. 英国冰淇淋法规附录3. 澳大利亚法规冰淇淋和冰点心及相关产品附录4. 中华人民共和国国家标准——食品添加剂使用卫生标准(节选)(GB2760—1996)附录5. 冷饮设备供应商名录附录6. 冷饮添加剂供应商名录附录7. 英汉冷饮食品名词术语附录8. 冷冻饮品中国专利目录参考文献

<<冷饮配方精选与设计>>

章节摘录

现代生活处于信息时代，具备多种信息传播渠道。

公众饮食观念早已从吃饱、吃好，过渡到安全、营养、保健、延年益寿等方面，并且饮食观念的更新速度非常之快。

面对越来越挑剔的消费者，作为食品工业企业的经营管理者和科研技术人员，要敢于面对新的挑战，更需要具备一定的超前意识，开发设计出让消费者满意的新产品。

根据我国目前冷饮业发展现状，新产品开发应该遵循的一般原则如下： 保证食品的安全性和营养价值。

应当随时注意国家有关的营养政策和营养标准的变化，采取强化手段增加冷饮的营养；使其在日常饮食中与其他食品营养互补；产品应该符合国家卫生标准，保证在原料、生产过程、包装、成品、贮存和销售等各环节的卫生，这是现代工业化生产所必须做到的；要想产品有竞争力，产品质量标准就必须与国际先进水平接轨，采用国际上通用的HACCP、GMP等质量保证体系管理生产。

通过市场调查，瞄准消费对象，找准新产品在市场上的品种和价格定位。

按照我国传统习惯，冰淇淋生产厂商一直把儿童、青少年作为他们的主要消费对象，而忽略了更大的一批潜在消费群体——成年人和老年人。

而欧美冰淇淋市场从1995以来的最大变化之一就是有专为成年人制作的产品。

荷兰的冰淇淋厂商甚至推出了一种专为成人消费的掺入20%名酒的冰淇淋(成品酒精含量仅为2%~3%)。

所以冰淇淋生产商要根据消费市场、消费层次、购买力水平、风俗习惯等因素，开发新产品以配合不同季节、不同人群的日常食用或庆典需求。

中国地域辽阔，各地区资源有一定差异，应该充分开发和利用当地特产为原料，具有独特风味的高营养、纯天然原料是现代消费者所竭力追求的；另外产品造型也要新颖独特，以吸引消费者的注意力。

采用新工艺、新技术、完善的设备。

在技术上固步自封、不求进步已不可能跟上时代潮流，要力求使新产品长期保质保量，以增强其生命力，而产品的生命力就是企业的生命源泉；新产品的开发还要注重综合利用，尽可能提高经济效益。

产品包装规格多样化。

要从市场零卖，逐步转入整盒、整件进入家庭冰箱。

严格按照国家商标注册法规注明产品成分和保质期。

包装款式要力图新颖，富有艺术性、民族性和创造性，既要充分体现民族饮食文化，又要顺应国际流行趋势，把民族特性与时代特性有机结合起来，使其足以吸引各阶层消费者。

加强宣传力度，树立品牌意识。

充分利用广播、电视等传播媒介，让优质新产品深入人心，取得消费者的信赖，满足人们追求时尚的心理。

新产品原料的预处理以及整个生产加工过程都要力求达到国家环保要求，随着人类社会的进步，这已成为现代工业所必须具备的竞争条件之一。

我国冷饮工业的起步较晚，但发展速度较快，短短几年，冰淇淋的年人均消费量已达到4~5kg左右，但与发达国家相比(美国23kg，澳大利亚17kg，瑞典16kg，日本11kg)，还存在很大的差距。

同时也可以明显地看出，全国的冰淇淋市场还远远没有达到饱和，并将以飞快的速度继续向前发展。

尽管有外资企业的竞争，国有企业仍然没有理由丧失信心，因为我国的冰淇淋市场还有着广阔的发展前景有待我们去挖掘。

画一个有两条对角线的长方形，左上角写标准化奶油的脂肪含量，左下角为标准化牛乳的脂肪含量，长方形的中间，也就是对角线的交叉点是产品所要求的脂肪含量。

“交叉相减”，即在右边写下中心数值沿对角线与相对应的左边数值间的差值，则右上角的数值表示由左上角所代表奶油的比例，右下角表示牛乳的比例。

在该比例下将牛奶与奶油混合就可以得到所需脂肪含量的混合料。

<<冷饮配方精选与设计>>

例如，计划用含脂率35%的奶油与含脂率4%的牛乳制备含脂率为20%的混合料。按题意，矩形中间写20，左上角写奶油、的含脂率35，左下角写牛乳的含脂率4，。计算差值：35-20=15和20-4=16，分别写在右侧，右边两数字之和31为混合料总量。该计算结果表示16kg含脂率35%的奶油应该与15kg含脂率4%的牛奶混合，能制成31kg含脂率20%的混合料。牛乳和奶油的比例关系一旦建立，任何数量的35%的奶油都可以用一定数量含脂率4%的牛乳制备成含脂率为20%的混合料，奶油为16 / 31，牛奶为15 / 31。例如，要制备310kg，20%的混合料，则需要35%的奶油16 / 31 × 310 = 160kg，4%的牛乳15 / 31 × 310 = 150kg。

5. 以豆粉为原料的冰淇淋配方(一) (1)配方 豆粉2.4kg，炼乳12kg，白砂糖12.8kg，其他9.2kg，加水至100kg。
(豆粉代替乳固体的40%) (2)制法 豆粉：蛋白质含量38.26%，脂肪含量16.34%，总糖(以蔗糖计)含量9.51%，水分含量5.04%，为以湿法脱腥、喷雾干燥制成。
混合料杀菌工艺条件：85℃，30s。
均质：压力18MPa，温度50~60℃。
冷却：迅速冷却至4~6℃。
老化：温度4~6℃，时间6h。
凝冻：出料温度-3~-5℃。
(3)特点 该产品色白，有明显光泽，乳香浓郁，无异味，口感好，组织细腻、润滑、无冰晶、无粗颗粒、组织状态良好。

6. 以豆粉为最料的冰淇淋配方(二) (1)配方 大豆蛋白粉4kg，全脂速溶奶粉10kg，人造奶油11.6kg，黄油1.67kg，白砂糖16kg，稳定剂75g，乳化剂83g，香精适量，加水至100kg。
(2)制法 水粉混合：将经过处理的水泵入带搅拌器的配料罐中，开启搅拌器，边搅拌边将大豆蛋白粉和速溶奶粉加入，约搅拌15min，使其充分溶解。
溶解的糖、油混合液与上述奶、豆粉料液混合，加入溶解的乳化剂、稳定剂，搅拌5min，升温至40~50℃。
巴氏杀菌：温度85℃，时间15s。
均质：采用高压均质机，压力15—18MPa。
老化：将混合料料液经板式热交换器迅速冷却至4~5℃，泵入老化罐中，老化8~12h，加入香精混匀。
凝冻、灌装、包装，在-18~-25℃下贮存。

(3)特点 具有大豆的天然香味，无异味，组织细腻、润滑，形态完整，大小一致，色泽均匀，呈乳白色或稍带微黄色。

7. 以豆粉为原料的冰淇淋配方(三) (1)配方 大豆蛋白2.15kg，脱脂奶粉5.0kg，乳蛋白2.15kg，精制红花油10kg，白砂糖11.0kg，饴糖8.0kg，卡拉胶0.1kg，明胶0.5kg，硫酸钙0.10kg，水61.0kg。

(2)制法 将各原料称量后用水溶解，混合，加热到40~70℃，均质、杀菌、冷却，制成混合料，并将其放置一夜使之老化，再用冷冻机制成冰淇淋。

(3)特点 本品是以富含亚油酸的植物性油脂作为脂肪来源，同时使用了在低温中能形成凝胶的稳定剂。

2. 山药酸奶冰淇淋 (1)配方 新鲜山药6.7kg，鲜牛奶45kg，脱脂奶粉6kg，人造奶油6.2kg，白砂糖15.3kg，棕榈油2.6kg，发酵剂2.5kg，PGA+羧甲基纤维素钠+脂肪酸单甘油酯360g，水15.3kg。

(2)制法 山药预处理：选择粗壮、成熟度好的块根，以无腐烂、无变质者为佳，剔除杂物及腐烂部分，洗净，在60℃温度下加热至无硬心为止。

冷却后用刀除去种皮及变质部分，立即放入水中清洗，打浆，备用。

酸奶制备：鲜牛奶加热至60℃均质，压力为15MPa，然后加热至95℃，保温5min杀菌。

<<冷饮配方精选与设计>>

冷却至45℃后，接种2.5%的发酵剂(嗜热链球菌：保加利亚乳杆菌=2：1)，在41—43℃的温度下发酵至乳液酸度为pH4.6，随即冷却至20℃以下，缓慢搅拌至无疑块为止，搅拌速度：5~10r/min，时间4—8min。

进一步冷却至4℃左右备用。

冰淇淋混合料制备：将乳化剂、稳定剂与部分白砂糖预混后，加75℃热水溶胀。

其他各固体物料用热水分别完全溶解、过滤后，与油脂、山药浆混合均匀。

杀菌：将混合料加热至80℃，保温30min，立即冷却至65℃物质，均质温度为65℃，压力15~18MPa。

老化：将混合料与酸奶按比例混合，在2~4℃老化10h。

凝冻、包装、硬化。

(3)特点 该产品呈白色或乳白色，具有乳酸菌所产生的特有芳香味，酸度柔和，口感清爽，无不良气味。

本品集酸奶的营养保健、独特风味与冰淇淋的清爽、细腻及山药的滋补健身作用于一体，是一种极具市场潜力的保健型冰淇淋。

山药酸奶冰淇淋是美国80年代崛起的新型冷冻甜品，在美国国内取得了巨大的成功，并引起了日本及欧洲国家的重视。

3. 马铃薯冰淇淋(一) 马铃薯，又名土豆，是一种营养价值高而又高产的粮菜兼用农作物。

马铃薯的蛋白质含量虽少，但质量较好，接近动物蛋白，含有人体所需要的全部8种必需氨基酸，马铃薯还含有丰富的维生素C，其含量与番茄相当，除对人体大脑细胞有保健作用外，还能降低血液中的胆固醇，使血管富有弹性，预防动脉硬化；马铃薯中的粗纤维(纤维素、半纤维素、果胶等)具有促进胃肠道蠕动、帮助消化的功能。

传统中医认为，马铃薯有和胃、调中、健脾、益气之功效，还兼有解毒消炎的作用，对胃溃疡、十二指肠溃疡、慢性胆囊炎、痔疮等均有一定的疗效。

马铃薯所含丰富的钾元素，可以有效地预防高血压。

最近，科学家又发现马铃薯中丰富的粘体蛋白(一种多糖蛋白的混合物)，能预防心血管系统的脂肪沉积，保持动脉血管的弹性，防止动脉粥样硬化的过早发生，还可防止肝肾中结缔组织的萎缩，保持呼吸道、消化道的润滑。

因此，国内外营养学家一致认为马铃薯是“十全十美”的食品。

美国农业部农业研究所进一步认为，“每餐只吃全脂奶粉和马铃薯，可以得到人体所需要的一切食物元素。

” 马铃薯在我国的产量高，但加工利用率低，新近开发的以马铃薯为主要原料的冰淇淋，具有保健功能，口感新颖，风味独特，值得推广。

.....

<<冷饮配方精选与设计>>

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>