

<<糖果巧克力生产技术问答>>

图书基本信息

书名：<<糖果巧克力生产技术问答>>

13位ISBN编号：9787501969340

10位ISBN编号：7501969345

出版时间：2009-8

出版时间：张忠盛、赵发基 中国轻工业出版社 (2009-08出版)

作者：张忠盛，赵发基 著

页数：238

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>

<<糖果巧克力生产技术问答>>

前言

我们从事糖果制造这一甜蜜事业几十年，退休之后总觉得应该给我们所热爱的事业做点什么，想来想去，只有将我们几十年来的生产经验和摸索出来的规律奉献给从事这一行业的后人。

为了实现这一目标，我们继续学习有关糖果制造方面的新知识、新材料、新工艺、新技术、新设备，还像小学生一样，学电脑、学打字、学编辑。

这样，我们的日常生活就变得十分充实、十分有意义了。

我们和糖果界的泰斗朱肇阳老师一起为中国食品工业协会糖果专业委员及其会员企业提供技术咨询、培养人才，被业内人士戏称为“三驾马车”。

“老骥伏枥，志在千里”，我们将在有生之年继续为糖果行业做些有益的工作，做些力所能及的事。

本书第一章至第六章和第八章至第十三章的内容是应糖果从业人员初学者的要求，按糖果巧克力技术标准的分类编写的。

问答涵盖了糖果、巧克力工艺技术的基础知识。

为了便于学习、记忆，便于掌握要领、应用于生产实践，文字力求简练明白，条理力求清晰明了，内容力求与时俱进；第七章和第十四章则是从生产实际出发，采取合并同类项的办法，每类产品以一或两个典型案例加以示范说明，让业内人士可以举一反三，研创新品。

糖果、巧克力工艺内容门类复杂，信息量大，生产过程不尽相同，而我们掌握的资料贫乏、水平有限，难免有差错。

敬请大方之家阅读后，坦率地提出宝贵的修改意见。

该书稿曾蒙中国食品工业协会糖果专业委员会的厚爱，在《糖果》杂志连载，并得到同行们的认可。

该书的出版又得到中国食品工业协会糖果专业委员会丁绍辉秘书长的鼎力相助，在此一并表示衷心的感谢！

<<糖果巧克力生产技术问答>>

内容概要

《糖果巧克力生产技术问答》全文450题，以问答的形式全面、系统地介绍了糖果、巧克力的基础知识、原辅材料及加工、生产工艺、主要生产设备、检测、生产质量管理和典型产品的工艺配方、生产流程及操作要点。

其中特别介绍了糖果、巧克力生产中常见故障及质量问题发生的原因和解决办法，以及国家相关标准和法规。

《糖果巧克力生产技术问答》可供从事糖果巧克力生产、科研、教学及新产品开发的技术人员和管理人员参阅。

<<糖果巧克力生产技术问答>>

作者简介

张忠盛，回族，1945年出生于江苏镇江。

曾任镇江食品厂技术科科长、镇江儿童食品总厂厂长、江苏省食品协会理事、中国儿童食品学术委员会委员，从事糖果行业生产、科研工作近40年。

自20世纪70年代末以来，在省级以上刊物和国内、国际专业会议上发表论文数十篇，所主持研发的植物蛋白发泡粉以及糖果巧克力新产品，多次荣获省、部级科技进步奖和新产品奖，曾被原商业部评为科技先进工作者。

20世纪80年代以来，曾多次赴瑞士、意大利、丹麦、澳大利亚等国家考察学习与技术交流。

1997年被中国食品协会糖果专业委员会和《中国糖果》杂志聘为技术顾问，2008年承担《糖果工艺师》相关教材的主审、主编工作，至今仍经常深入科研、生产第一线，为全国各地糖果巧克力生产企业研发新品、解决科技难题提供咨询服务。

赵发基，1929年生，福建福州人，大学学历，高级工程师。

曾任上海儿童食品厂总工程师、上海食品学会理事、中国儿童食品专业委员会委员、上海市梅林正广和集团技术专家委员会委员。

从事糖果巧克力和儿童营养食品科研工作40余年。

20世纪60年代研制成功低黏度变性淀粉、泡泡糖和口香糖胶基，并开发成功蒸汽喷射连续熬煮淀粉软糖设备。

80年代两次赴荷兰、意大利考察学习，参加荷兰TNO营养食品研究院和WHO食品微生物及卫生研究生班，研制成功断乳期婴幼儿系列食品。

曾荣获国家科技进步三等奖，先后多次荣获上海市优秀新产品奖、职务发明奖，并被评为上海市先进个人、轻工业局专业技术拔尖人才。

1997年被中国食品协会糖果专业委员会和《中国糖果》杂志聘为技术顾问。

<<糖果巧克力生产技术问答>>

书籍目录

糖果篇第一章 糖果基础知识1.糖果的定义是什么？

2.食品中的营养素有哪些？

3.糖果按标准分为哪几类？

4.糖果的主要原辅材料有哪些？

5.蔗糖的分子式是什么？

属于单糖还是双糖？

6.蔗糖的二三大物理特征是什么？

7.蔗糖的水解作用如何？

8.蔗糖溶液的沸点具有怎样的特性？

它与糖果熬煮工艺有何关联？

9.硬糖的特点是什么？

10.硬糖为什么是透明的？

11.什么是糖果的发烱、发砂？

12.硬质夹心糖的主要特征是什么？

13.乳脂糖的主要特征是什么？

14.什么是充气糖果？

15.充气糖果有哪些代表品种？

16.充气糖果有哪些主要特征？

17.什么是凝胶糖果？

18.凝胶糖果有哪些代表品种？

19.凝胶糖果有哪些主要特征？

20.凝胶糖果的制造机理是什么？

21.凝胶糖果的基本组成有哪些？

22.什么是胶基糖果？

23.胶基糖果的主要特性有哪些？

它有几类？

试举一例说明24.为了保护环境，胶基糖果的商标纸上最好注明什么内容？

25.什么是抛光糖？

26.抛光糖的种类有哪几种？

有何特征？

27.什么是压片糖？

28.压片糖主要有哪些品种？

29.国家对糖果的包装纸文字图案有什么规定？

30.国家对糖果的销售包装袋有哪些要求？

31.国家对糖果的外包装箱有哪些规定？

32.糖果对贮存、运输有哪些要求？

33.糖果工艺学的任务是什么？

34.如何开发糖果新产品？

第二章 糖果生产原辅材料及加工35.淀粉糖浆的制造原理及主要成分是什么？

36.饴糖的制造原理及主要成分是什么？

37.高麦芽糖浆的制造原理及主要成分是什么？

38.什么是转化糖浆？

39.什么是还原糖？

试举出四种还原糖。

40.为什么说蔗糖和麦芽糖是同分异构体？

<<糖果巧克力生产技术问答>>

- 41.还原糖有何作用？
 - 42.DE值表示什么？
 - 43.如何选择砂糖？
 - 44.糖果制造为什么最好选择淀粉糖浆？
 - 45.糖果制造常应用的甜味料中的糖物质和糖类物质有哪些？试各举四种类型
 - 46.制取转化糖浆受哪些条件影响？
 - 47.制取转化糖的生产步骤有哪些？
 - 48.试解释油脂的熔点、凝固点、碘价、皂化价、酸价的含义
 - 49.如何选择油脂？
 - 50.奶油的特点是什么？
 - 51.什么是硬化油？有什么特点？
 - 52.炼乳为什么蔗糖含量高达40%？
 - 53.奶粉常会出现哪些质量问题，应怎样防止？
 - 54.乳化剂和发泡剂的应用原理是什么？试简要叙述。
 - 55.常用的乳化剂和发泡剂有哪些？
 - 56.糖果制造用的凝胶剂有哪些？
 - 57.直链淀粉和支链淀粉有何区别？
 - 58.明胶软糖的制造主要应用明胶的何种特性？
 - 59.果胶软糖制造中应如何控制果胶凝胶时间？
 - 60.酸变性淀粉的特性是什么？
 - 61.如何制造酸变性淀粉？
 - 62.制造卡拉胶软糖配料时为什么要区分其型号品质？
 - 63.糖果生产中常应用的果料有哪些？其作用是什么？
 - 64.糖果生产中应用果料常会发生什么质量问题，应怎样预防？
 - 65.糖果生产中常用的食品添加剂有哪些？
 - 66.食用色素应如何配制？
 - 67.着色剂色彩的基本拼法如何？
 - 68.酸味剂在糖果制造中起何作用？常用的酸味剂有哪几种？
 - 69.为防止糖果因含油脂过多容易酸败应添加何种食品添加剂？
 - 70.人体必需的营养素有哪些？糖果生产中一般强化哪种？
 - 71.胶基糖果的主要组成有哪些？
- ### 第三章 糖果生产工艺
- 72.硬糖为什么会越拉越白、越拉越轻？
 - 73.硬糖的制造原理是什么？
 - 74.制造乳脂焦香硬糖要解决好哪些关键工艺？
 - 75.硬糖熬糖浓缩工艺有哪几种？
 - 76.硬糖成型工艺有哪几种？
 - 77.同样的配方，为什么采用常压熬糖工艺制得的糖果较真空熬糖的质量差？
 - 78.溶糖工艺有什么要求？
 - 79.硬糖真空熬糖的操作分哪几步？试简述其操作程序
 - 80.连续真空熬糖的操作分哪几步？工艺技术参数有哪些？
 - 81.如何控制糖果生产中的还原糖？
 - 82.连续真空薄膜熬糖操作工艺的技术参数有哪些？
 - 83.还原糖的计算公式如何？
 - 84.连续真空熬糖锅应如何清洗？
 - 85.连续真空熬糖常见的故障及其原因有哪些？
 - 86.硬糖成型常见的故障及其原因有哪些？
 - 87.糖膏冷却的目的是什么？
 - 88.糖膏冷却操作中有哪些注意事项？
 - 89.硬糖常见的质量问题及其原因有哪些？
 - 90.硬糖配方设计的原则是什么？
 - 91.果仁酥心糖的配料有哪些？应如何配比？
 - 92.夹心糖生产工艺操作方法有哪几种？
 - 93.硬质夹心糖常见的质量问题及其原因有哪些？
 - 94.影响焦香化反应的基本因素有哪些？
 - 95.焦香糖果(乳脂糖)主要分几大类，它们有何相同和不同之处？
 - 96.焦香糖果的基本组成如何？
 - 97.焦香糖果各组成物料有何作用？
 - 98.焦香糖果的制造机理是什么？
 - 99.砂质乳脂糖起晶的机理和方法是什么？
 - 100.什么是直接起晶法？
 - 101.什么是间接起晶法？
 - 102.方登应如何制造？
 - 103.乳化工艺的机理是什么？
 - 104.什么是直接乳化法？
 - 105.什么是间接乳化法？
 - 106.如何制定焦香化熬煮工艺技术参数？
 - 107.充气糖果的制造机理是什么？
 - 108.充气糖果的生产中为什么尽量不采用直接加入干乳粉的方法？
 - 109.充气糖果的基本组成如何？
 - 110.气泡体的制作方法有哪几种？
 - 111.什么是糖气泡基？
 - 112.制造棉花糖有几种生产工艺？
 - 113.奶糖、蛋白糖的充气工艺方法有哪几种？
 - 114.求斯糖的质构有何特点？
 - 115.为什么蛋白发泡剂有时打擦不能起泡？
 - 116.如何应用明胶制取溶胶或凝胶冻？
 - 117.制造含酸量较多的胶质奶糖和求斯糖，应如何操作？
 - 118.充气糖果为什么容易变形？
 - 119.糖一气泡蛋白基的稳固程度受哪些因素制约？
 - 120.棉花糖制造的关键是什么？
 - 121.奶糖制造过程中物态体系的形成有哪几个阶段？
 - 122.砂质奶糖有什么特点？
 - 123.如何制定奶糖、蛋白糖熬煮搅拌工艺技术参数？
 - 124.

<<糖果巧克力生产技术问答>>

夹心奶糖对心料有何要求?125. 低密度蛋白糖应如何制造?126. 奶粉在奶糖中起着怎样的作用?127. 牛轧糖配方设计的原则是什么?128. 要使明胶奶糖生产工艺更加合理应考虑哪些因素?129. 怎样计算充气糖果的膨胀度?130. 影响糖果充气过程与充气水平的主要因素是什么?.....第四章 糖果生产设备第五章 糖果的检测第六章 糖果生产质量管理第七章 糖果生产配方、工艺流程及操作要点巧克力篇

<<糖果巧克力生产技术问答>>

章节摘录

插图：第一章 糖果基础知识1.糖果的定义是什么？

糖果是以一种或多种甜味剂为主要原料，经相关工艺制成的固态、半固态或液态甜味食品。

2.食品中的营养素有哪些？

食品中的营养素有脂肪、碳水化合物、蛋白质、纤维素、无机盐、水、维生素。

3.糖果按标准分为哪几类？

糖果分为硬质糖果、硬质夹心糖果、乳脂糖、凝胶糖、抛光糖、胶基糖、充气糖、压片糖及其他糖果

。注：新颁布的SB/T10346-2008《糖果分类》新标准中，糖果分类会有变化，去掉了硬质夹心糖果、抛光糖，增加了酥质糖果、奶糖、液体糖果、膜片糖果和中式糖果类，并将乳脂糖改称为焦香糖果（太妃糖）类。

4.糖果的主要原辅材料有哪些？

甜味剂、油脂、乳制品、果仁及水果制品、胶体、乳化剂和发泡剂、香精、酸味剂、着色剂及其他食品添加剂。

5.蔗糖的分子式是什么？

属于单糖还是双糖？

<<糖果巧克力生产技术问答>>

编辑推荐

《糖果巧克力生产技术问答》是由中国轻工业出版社出版的。

<<糖果巧克力生产技术问答>>

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>