

<<饮料加工技术>>

图书基本信息

书名：<<饮料加工技术>>

13位ISBN编号：9787504661944

10位ISBN编号：7504661945

出版时间：2012-8

出版时间：中国科学技术出版社

作者：高愿军，杨红霞，张世涛 主编

页数：248

字数：365000

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>

<<饮料加工技术>>

内容概要

《饮料加工技术》是根据高职高专食品类专业人才培养目标的要求，精简、重组并整合教学内容，增加典型饮料加工实例，以“掌握基础理论知识、强化实践性训练、突出实效”为原则来编写的。

本书由漯河食品职业学院高愿军、鹤壁职业技术学院杨红霞、郑州轻工业学院张世涛任主编。

<<饮料加工技术>>

书籍目录

绪论

第一章 饮料用水

第一节 饮水与人体健康

第二节 饮料用水的水质要求

第三节 饮料用水的水质处理

第四节 纯净水

第二章 饮料常用原辅料

第一节 甜味剂

第二节 酸味剂

第三节 香精和香料

第四节 色素

第五节 防腐剂

第六节 乳化稳定剂

第三章 饮料包装材料和容器

第一节 玻璃容器

第二节 金属包装材料和容器

第三节 塑料

第四节 复合材料包装材料

第五节 纸

第四章 碳酸饮料

第一节 碳酸气的制备

第二节 碳酸饮料加工工艺

第三节 碳酸饮料加工实例

第四节 碳酸饮料常见质量问题分析

第五章 果蔬汁饮料

第一节 概述

第二节 果蔬汁加工工艺

第三节 几种果蔬汁的加工工艺

第四节 果蔬汁常见的质量问题分析

第六章 蛋白饮料

第一节 概述

第二节 植物蛋白饮料

第三节 含乳饮料

第四节 蛋白饮料常见质量问题分析

第七章 茶饮料

第一节 茶饮料概述

第二节 茶饮料的生产工艺

第三节 几种茶饮料的加工

第四节 茶饮料常见质量问题

第八章 固体饮料

第一节 概述

第二节 果香型固体饮料

第三节 蛋白型固体饮料

第四节 其他类型固体饮料

第五节 固体饮料常见质量问题分析

<<饮料加工技术>>

第九章 特殊用途饮料

第一节 功能性饮料

第二节 运动饮料

第三节 米酒饮料

第十章 品质管理

第一节 品质管理概述

第二节 饮料中微生物的来源及其控制

第十一章 食品工程高新技术在饮料加工中的应用

第一节 冷冻粉碎技术

第二节 冷冻干燥技术

第三节 微波真空干燥技术

第四节 膜分离技术

第五节 超临界流体萃取技术

第六节 饮料杀菌新技术

第十二章 实验实训

实训项目一 碳酸饮料的糖浆调配

实训项目二 苹果汁饮料的加工

实训项目三 柑橘汁饮料的加工

实训项目四 花生乳饮料的加工

实训项目五 双歧杆菌发酵乳饮料的加工

实训项目六 灌装绿茶的制作

实训项目七 螺旋藻饮料的制作

实训项目八 绞股蓝饮料的加工

参考文献

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>