

软饮料加工技术



[软饮料加工技术_下载链接1](#)

著者:朱珠

出版者:化学工业出版社

出版时间:2009-5

装帧:简装本

isbn:9787502588168

本书是根据高职高专食品专业人才培养目标的要求，在打破本科教学的学科性束缚基础

上，精简、重组并整合教学内容，增添典型生产加工技术实例，以“掌握基础理论知识、强化实践性训练、突出实效”为原则，来提高学生在实际工作岗位的适应性为目的。

本教材在学习软饮料用料及包装材料、软饮料加工厂卫生管理等相关知识的基础上，重点学习饮料用水处理加工技术、碳酸饮料加工技术、果蔬汁加工技术、蛋白饮料加工技术、冷饮加工技术、茶类饮料加工技术、瓶装水加工技术、固体饮料加工技术、功能饮料加工技术。

本书是高职高专食品类系列教材之一，由全国多所高职高专院校具有经验的食品专业教师共同编写完成。主要内容包括：软饮料用料及包装材料、碳酸饮料加工技术、果蔬汁饮料加工技术、蛋白饮料加工技术、冷饮加工技术、茶类饮料加工技术、桶装饮用水加工技术、固体饮料加工技术、功能饮料加工技术以及软饮料加工厂卫生管理等相关知识。

本书可作为高职高专食品类专业、成人高等院校相关专业的教学用书，也可供中等职业学校学生及其他有关人员使用参考。

作者介绍:

目录: 绪论

一、软饮料的分类

二、我国软饮料工业现状

三、发展趋势

第一章软饮料用料及包装容器

第一节软饮料主要原辅用料

一、水及水处理

二、二氧化碳

三、甜味料

四、酸味料

五、香味料

六、着色料

第二节软饮料中其他添加剂

一、防腐剂

二、抗氧化剂

三、稳定剂

第三节包装材料及容器

一、玻璃瓶

二、金属包装材料及金属罐

三、塑料及复合包装材料

四、纸容器

思考题

第二章碳酸饮料加工技术

第一节概述

一、碳酸饮料分类

二、碳酸饮料特点

第二节碳酸饮料加工工艺

一、工艺流程

二、操作要点

三、碳酸化

四、灌装生产工艺

五、加工中注意事项

第三节生产中常见问题及防止方法

- 一、存在有杂质
- 二、含气量不足
- 三、产生糊状物

四、有辣味

第四节碳酸饮料质量标准

- 一、感官指标
- 二、理化指标（见表25）
- 三、微生物指标

第五节典型产品加工实例

- 一、配方（表26）
- 二、工艺流程（一次灌装法）
- 三、操作要点

思考题

第三章果蔬汁加工技术

第一节概述

- 一、果蔬汁加工的意义
- 二、果蔬汁的分类

第二节果蔬汁加工工艺

- 一、原料预处理
- 二、果蔬原料取汁前的预处理
- 三、取汁
- 四、粗滤
- 五、各种果蔬汁制造的特殊工序
- 六、果蔬汁的成分调整与混合
- 七、果蔬汁的杀菌与包装

第三节生产中常见问题及防止方法

- 一、果蔬汁的败坏
- 二、果蔬汁的变味
- 三、果蔬汁的色泽变化
- 四、果蔬汁的浑浊与沉淀
- 五、果蔬汁的悬浮稳定性问题

第四节果蔬汁的质量标准

- 一、感官要求
- 二、理化指标（见表35）
- 三、微生物指标（见表36）

第五节典型产品加工实例

- 一、柑橘类果汁
- 二、山楂汁
- 三、绿色蔬菜复合汁

思考题

第四章蛋白饮料加工技术

第一节动物蛋白饮料加工技术

- 一、概述
- 二、动物蛋白饮料加工工艺
- 三、乳酸菌饮料加工工艺
- 四、其他动物蛋白饮料加工技术

第二节植物蛋白饮料加工技术

- 一、概述
- 二、大豆蛋白饮料加工技术
- 三、花生蛋白饮料加工技术
- 四、其他植物蛋白饮料加工技术

第三节生产中常见问题及防止方法

- 一、乳酸菌饮料常见质量问题
- 二、植物蛋白饮料常见质量问题

第四节蛋白饮料质量标准

- 一、感官指标
- 二、理化指标
- 三、微生物指标

第五节典型产品加工实例

- 一、豆奶加工技术
- 二、板栗饮料加工技术
- 三、红枣核桃乳饮料加工技术

思考题

第五章冷冻饮品加工技术

第一节概述

- 一、冷冻饮品的原料组成
- 二、混合原料的调制

第二节雪糕与棒冰加工技术

- 一、概述
- 二、雪糕的生产工艺流程
- 三、雪糕的配方
- 四、普通雪糕加工工艺
- 五、膨化雪糕加工工艺

第三节冰淇淋加工技术

- 一、概述
- 二、冰淇淋的组成及种类
- 三、冰淇淋的加工工艺

第四节生产中常见问题及防止方法

- 一、棒冰和雪糕常出现的质量缺陷
- 二、冰淇淋生产中常出现的质量缺陷

第五节冷冻饮品标准

- 一、冷冻饮品质量标准
- 二、冰棍质量标准
- 三、雪糕质量标准
- 四、冰淇淋质量标准

第六节典型产品加工实例

- 一、果酸冰淇淋
- 二、紫雪糕
- 三、蛋卷冰淇淋
- 四、冰霜的生产

思考题

第六章茶饮料加工技术

第一节概述

- 一、茶饮料的定义及其分类
- 二、茶饮料的特点

第二节茶饮料加工工艺

- 一、茶叶的前处理
- 二、罐装茶饮料的一般生产工艺
- 三、操作要点
- 四、加工中的注意事项

第三节生产中常见问题及防治方法

- 一、茶饮料浑浊沉淀的形成及其防治方法
- 二、茶汤褐变及其防治方法
- 三、茶汁风味变化及其防治方法
- 四、香气成分的劣变及其防治方法

第四节茶饮料质量标准

- 一、感官指标
- 二、理化指标

三、微生物指标

第五节典型产品加工实例

一、果汁茶饮料生产工艺流程

二、豆奶冰茶生产工艺流程

思考题

第七章瓶装饮用水加工技术

第一节概述

一、瓶装水的分类

二、特点

第二节饮用天然矿泉水加工技术

一、工艺流程

二、操作要点

三、加工中的注意事项

第三节饮用人工矿泉水的加工技术

一、工艺过程

二、加工中的注意事项

第四节纯净水加工技术

一、工艺流程

二、操作要点

三、加工中的注意事项

第五节生产中常见问题及防止方法

一、常见质量问题

二、防止措施

第六节瓶装水质量标准

一、感官指标

二、理化指标

三、微生物指标

第七节典型产品加工实例

一、工艺流程

二、操作要点

思考题

第八章其他饮料加工技术

第一节固体饮料加工工艺

一、果香型固体饮料加工工艺

二、蛋白型固体饮料加工技术

三、其他类型固体饮料加工技术

四、常见质量问题及其防止方法

五、固体饮料质量标准

六、典型产品加工实例

第二节功能性饮料加工技术

一、概况

二、发展趋势

三、功能性饮料加工实例

思考题

第九章软饮料加工厂质量管理

第一节概述

一、卫生管理概念

二、卫生管理原则

三、卫生管理范围及内容

四、卫生管理程序

第二节软饮料厂卫生要求及管理

一、建立健全食品卫生机构和制度

二、生产设施的卫生管理体制

三、饮料加工过程中有害物要求

四、饮料加工中废弃物要求

五、生产环境卫生要求

第三节质量要求及管理

一、原材料卫生管理

二、从业人员卫生管理

第四节饮料工厂质量管理实例

一、生产设备卫生管理

二、材料质地卫生管理

三、检验设备卫生管理

四、原材料的品质管理

五、生产过程的品质控制

六、成品的品质管理

七、仓库与运输管理

第五节废水处理

一、初级处理

二、二级处理

三、三级处理

四、污泥处理

思考题

附录一蔗糖糖液的白利糖度、相对密度、波美度的比较

附录二中华人民共和国国家标准——饮料厂卫生规范GB 12695—90

附录A饮料厂常用消毒药品和物理消毒方法(补充件)

参考文献

• • • • • [\(收起\)](#)

[软饮料加工技术_下载链接1](#)

标签

食品

专业书

评论

[软饮料加工技术_下载链接1](#)

书评

[软饮料加工技术_下载链接1](#)