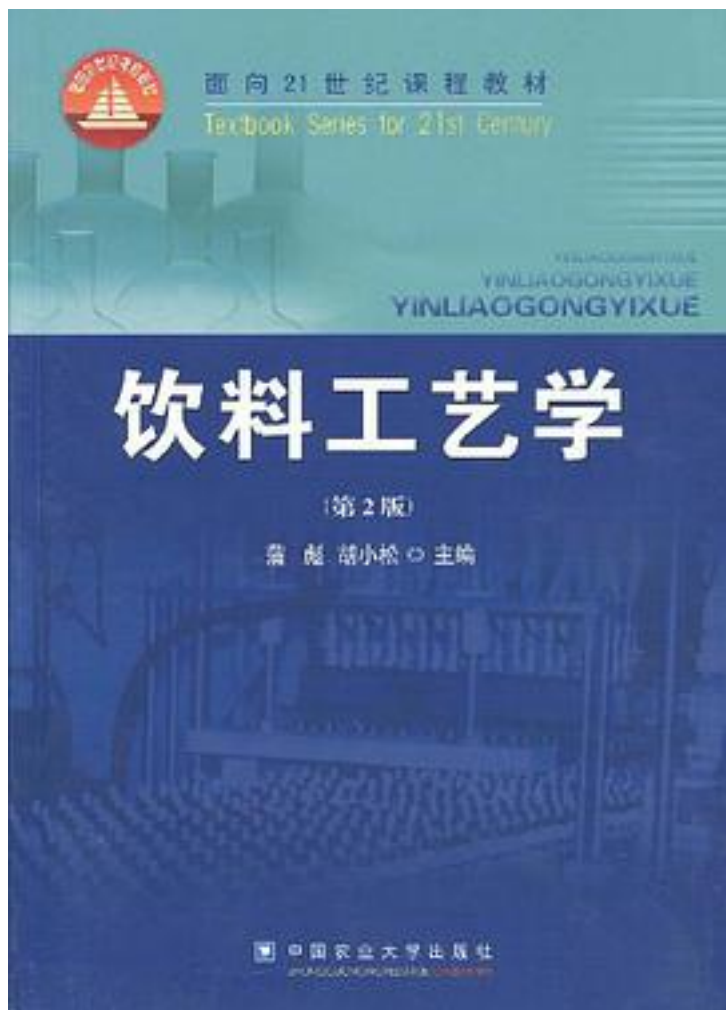


# 饮料工艺学



[饮料工艺学 下载链接1](#)

著者:蒲彪//胡小松

出版者:中国农业大学

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787811178173

《饮料工艺学》内容简介：近些年，我国软饮料工业发展迅猛，软饮料总产量每年平均

以24%的速度增长，软饮料工业已成为食品工业中最有活力的组成部分。新技术的广泛应用、新品种的不断涌现，有力地促进了高校食品专业教学课程内容的改革，目前，软饮料工艺学已成为食品专业的一门重要的必修课程。尽管有关软饮料生产的参考书较多，但是尚缺乏能够适应当今教学需求的教材，因此，我们组织编写了《软饮料工艺学》一书。《饮料工艺学》是高等教育面向21世纪教学课程和教学内容体系改革研究与实践(04—18)项目成果。

作者介绍:

目录: 绪论 0.1 饮料的定义与分类 0.2 饮料工业的发展概况 0.3 饮料工艺学的主要研究内容与学习方法 参考文献第1章 饮料用水及水处理 1.1 饮料用水的水质要求 1.2 饮料用水的水处理 复习思考题 指定参考书 参考文献第2章 饮料常用的辅料 2.1 甜味剂 2.2 酸度调节剂 2.3 食品用香料 2.4 食品着色剂 2.5 防腐剂 2.6 抗氧化剂 2.7 增稠剂 2.8 酶制剂 2.9 二氧化碳 2.10 乳化剂 2.11 其他 复习思考题 指定参考书 参考文献第3章 碳酸饮料 3.1 碳酸饮料的分类及产品技术要求 3.2 碳酸饮料的生产工艺流程 3.3 糖浆的制备 3.4 碳酸化 3.5 碳酸饮料的灌装 3.6 碳酸饮料常见的质量问题及处理方法 复习思考题 指定参考书 参考文献第4章 果蔬汁饮料 4.1 果蔬汁的概念与分类 4.2 果蔬汁的生产工艺 4.3 果蔬汁生产中常见的质量问题 4.4 果蔬汁的发展趋势和加工新技术 复习思考题 指定参考书 参考文献第5章 含乳饮料 5.1 含乳饮料的定义与分类 5.2 配制型含乳饮料 5.3 发酵型含乳饮料 复习思考题 指定参考书 参考文献第6章 植物蛋白饮料 6.1 植物蛋白饮料的定义与分类 6.2 豆乳类饮料 6.3 其他植物蛋白饮料 复习思考题 指定参考书 参考文献第7章 包装饮用水 7.1 饮用天然矿泉水 7.2 饮用纯净水 复习思考题 指定参考书 参考文献第8章 茶饮料 8.1 茶饮料的概念与分类 8.2 茶饮料加工 8.3 茶饮料加工实例 复习思考题 指定参考书 参考文献第9章 咖啡及可可饮料 9.1 咖啡 9.2 可可 复习思考题 指定参考书 参考文献第10章 植物饮料 10.1 植物饮料的概念与分类 10.2 食用菌饮料的生产工艺 10.3 藻类饮料的生产工艺 10.4 谷物饮料的生产工艺 复习思考题 指定参考书 参考文献第11章 风味饮料 11.1 果味饮料 11.2 乳味饮料 11.3 茶味饮料 11.4 咖啡味饮料 11.5 其他风味饮料 复习思考题 指定参考书 参考文献第12章 特殊用途饮料 12.1 运动饮料 12.2 婴幼儿饮料 12.3 低热量饮料 复习思考题 指定参考书 参考文献第13章 固体饮料 13.1 果香型固体饮料 13.2 蛋白型固体饮料 13.3 其他类型固体饮料 13.4 固体饮料常见的质量问题及解决办法 复习思考题 指定参考书 参考文献

• • • • • (收起)

[饮料工艺学 下载链接1](#)

标签

饮料工艺

梦想

# 评论

求人品

-----  
可以，这本书很可以，推荐大家都看一看。很详细.....不说了我去考试了

-----  
[饮料工艺学\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[饮料工艺学\\_下载链接1](#)