

# 《制汁技术与实例》

## 图书基本信息

书名：《制汁技术与实例》

13位ISBN编号：9787122017642

10位ISBN编号：7122017648

出版时间：2008-4

出版社：李明 化学工业出版社 (2008-04出版)

作者：李明 编

页数：823

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《制汁技术与实例》

## 内容概要

《制汁技术与实例》在系统介绍了果蔬花卉产品制汁技术、原果蔬汁及其饮料的加工工艺和果蔬制汁生产的典型机械设备的基础上，列举了近350个果品、蔬菜及花卉的制汁实例，将一些新技术、新工艺编写进来，力求融实用性和可操作性于一体，反映近年来饮料行业新的科研成果和应用技术。同时，书后还附有部分国家质量标准、卫生标准等技术指标。

《制汁技术与实例》可以满足饮料企业，尤其是民营企业、乡镇企业和中小型企业生产加工的需要，同时也可指导个人爱好者自己动手制作饮料。

# 《制汁技术与实例》

## 书籍目录

第1章 概述1.1 果蔬汁的营养和功能1.2 果蔬花卉汁的分类1.3 果蔬花卉产品制汁中常见的问题及其控制  
第2章 原果蔬花卉汁的加工工艺2.1 原果蔬汁制汁工艺中原料的处理2.2 各种原果蔬汁加工中特殊的工艺2.3 原果蔬汁制汁中的调整和包装第3章 果蔬汁饮料的加工工艺3.1 果蔬汁饮料的原辅料选择3.2 果蔬汁饮料生产的主要工艺3.3 果蔬汁饮料的杀菌、灌装与包装第4章 果蔬制汁生产的典型机械与设备4.1 原料预处理机械与设备4.2 破碎、榨汁机械与设备4.3 过滤、分离机械与设备4.4 真空浓缩设备4.5 打浆、均质、脱气机械与设备4.6 杀菌设备4.7 无菌灌装系统4.8 装罐与封罐设备4.9 CIP清洗系统4.10 果蔬汁及其饮料生产废水处理工艺与设备第5章 果品的制汁技术与实例5.1 仁果类果实的制汁技术与实例5.2 核果类果实的制汁技术与实例5.3 浆果类果实的制汁技术与实例5.4 坚果类果实的制汁技术与实例5.5 柑果类果实的制汁技术与实例5.6 其他类果实的制汁技术与实例第6章 蔬菜产品的制汁技术与实例第7章 花卉的制汁技术与实例附录参考文献

## 章节摘录

第1章 概述果蔬花卉产品制汁技术是以水果（少数采用干果为原料）、蔬菜和花卉产品为原料，经加工或发酵制成饮料的加工技术。包括“原果蔬花卉汁加工技术”和“果蔬花卉汁饮料加工技术”。1.1 果蔬汁的营养和功能水果、蔬菜和花卉不仅能充饥、消渴，而且还有一些特殊的生理作用，例如利尿、发汗，抑制发烧，使人兴奋和治疗一些疾病的作用。随着科学技术的发展，通过许多食品化学家和营养学家们的不断探讨及多方面的研究。已经基本上了解了果蔬花卉汁的化学成分，并阐明了很多功能作用与其中的化学成分有着密切关系，这就为果蔬花卉汁的开发利用提供了可靠的理论依据。1.1.1 清凉、生津止渴作用果蔬花卉汁及其饮料，尤其是经冷藏的果蔬花卉汁饮料，有良好的生津止渴、清凉去暑和提高食欲的作用。饮料的感官质量是多种因素的综合体现。如其中所含有的酸、固形物、色素、芳香物质的质量与数量等，它们是决定饮料清凉作用和感官质量的主要因素。酸是构成水果及果汁味觉的主要成分，与各种成分配合后形成各种诱人的滋味。这些酸还能够激发人体胰腺的活动，引起食欲，刺激口腔、胃和肠的神经，有助于消化。除此之外，果蔬花卉汁饮料的色泽、滋味和香味也是影响清凉、解渴和激起食欲作用的主要因素，它们会激发人体摄食神经中枢，促进食欲，提高消化性能和吸收性能。

# 《制汁技术与实例》

## 编辑推荐

《制汁技术与实例》可以满足饮料企业，尤其是民营企业、乡镇企业和中小型企业生产加工的需要，同时也可指导个人爱好者自己动手制作饮料。

# 《制汁技术与实例》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)