

# 《冷饮生产工艺与配方》

## 图书基本信息

书名：《冷饮生产工艺与配方》

13位ISBN编号：9787501922185

10位ISBN编号：7501922187

出版时间：1998-06

出版社：中国轻工业出版社

作者：万国余等编

页数：398

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)

# 《冷饮生产工艺与配方》

## 内容概要

本书共分十章，第一章概述，第二章冷饮生产原料，第三、四、五、六章分别为冰淇淋、雪糕、棒冰、膨化棒冰、棒棒冰、冰霜、食用冰的生产工艺与配方，第七章冷冻饮品设备，第八章冷冻饮品生产中易出现的问题及解决办法，第九章冷饮厂的建厂与管理，第十章冷冻饮品的检验。本书内容实际，对实践有很强的指导意义。  
本书适台冷饮企业技术人员参考。

## 书籍目录

### 第一章 概述

#### 第一节 冷冻饮品的分类

- 一、冰淇淋分类
- 二、雪糕分类
- 三、棒冰（冰棍）分类
- 四、冰霜分类
- 五、食用冰

#### 第二节 冷冻饮品的发展概况

- 一、手工制作阶段
- 二、半机械化阶段
- 三、交流发展阶段
- 四、广泛交流、推陈出新阶段
- 五、激烈竞争阶段

### 第二章 冷冻饮品的生产原料

#### 第一节 原料

- 一、饮用水
- 二、冰淇淋粉
- 三、乳与乳制品
- 四、蛋与蛋制品
- 五、甜味料与甜味剂
- 六、食用油脂
- 七、增稠剂
- 八、乳化料与乳化剂
- 九、着色剂
- 十、食用香精
- 十一、低乳糖乳粉
- 十二、水溶性纤维累
- 十三、达利路
- 十四、脱盐乳清粉
- 十五、豆类、米类
- 十六、咖啡、可可粉与巧克力制品
- 十七、淀粉
- 十八、麦精
- 十九、麦芽糊精
- 二十、水果与水果汁类
- 二十一、干果与果脯类
- 二十二、肉脯
- 二十三、椰类制品

#### 第二节 原料的验收与检验

- 一、原料的初步验收
- 二、原料的检验

### 第三章 冰淇淋生产的工艺与配方

#### 第一节 冰淇淋的组成及营养价值

#### 第二节 冰淇淋的标准化

- 一、标准化的重要性
- 二、配方计算
- 三、配方的改动

## 四、三色冰淇淋配方的设计

### 第三节 冰淇淋的生产工艺

#### 一、工艺流程

#### 二、冰淇淋生产配方

#### 三、冰淇淋生产操作要点

### 第四节 几种类型的冰淇淋的操作要点

#### 一、八宝或八珍冰淇淋

#### 二、水果（果肉、果汁果味）冰淇淋

#### 三 酸奶冰淇淋

#### 四、低乳糖冰淇淋

#### 五、sOD冰淇淋

#### 六、高纤维无砂糖冰淇淋

#### 七、异形冰淇淋

#### 八、软冰淇淋

#### 九 冰淇淋蛋糕

## 第四章 雪糕生产的工艺与配方

### 第一节 雪糕 膨化雪糕的生产工艺与配方

#### 一、工艺流程

#### 二、雪糕、膨化雪糕生产配方

#### 三、雪糕生产操作要点

#### 四、膨化雪糕生产操作要点

### 第二节 双色雪糕、三色雪糕的生产工艺与配方

#### 一、双色雪糕、三色雪糕生产配方

#### 二、双色雪糕生产操作要点

#### 三、三色雪糕生产操作要点

### 第三节 花色雪糕自动生产技术

#### 一、CHXJ - 12全自动花色雪糕机生产雪糕

#### 二、圆缸盘（圆盘）自动生产机生产雪糕

## 第五章 棒冰、膨化棒冰、棒棒冰生产的工艺与配方

### 第一节 棒冰生产工艺与配方

#### 一、工艺流程

#### 二、棒冰生产配方

#### 三、棒冰生产操作要点

#### 四、茶汁棒冰生产操作要点

#### 五、班产4.2~4.4t棒冰的生产设备与人员安排

### 第二节 膨化棒冰的生产

### 第三节 棒棒冰的生产工艺

#### 一、自动灌料与封口的果汁棒棒冰生产工艺

#### 二、手工灌料与封口的果味棒棒冰生产工艺

## 第六章 冰霜、食用冰的生产工艺与配方

### 第一节 冰霜生产工艺

#### 一、工艺流程

#### 二、冰霜的配方

#### 三、冰霜生产操作要点

### 第二节 食用冰的生产

#### 一、冰块（粒）的生产

#### 二、刨冰的生产

## 第七章 生产冷冻饮品的设备

### 第一节 冰淇淋生产设备

# 《冷饮生产工艺与配方》

- 一、配料和混合设备
- 二、杀菌设备
- 三、均质机
- 四、老化设备
- 五、凝冻机
- 六、成形和灌装机械与设备
- 七、硬化和贮藏设备
- 第二节雪糕、棒冰、冰霜、食用冰生产设备
  - 一、棒冰、雪糕生产设备
  - 二、冰霜生产设备
  - 三、食用冰生产设备
- 第八章 冷冻饮品生产中易出现的问题及解决办法
  - 第一节 标签上的问题
  - 第二节 影响冷冻饮品净含量的原因及预防措施
  - 第三节 影响冷冻饮品理化质量的原因及预防措施
    - 一、造成冰淇淋产品膨胀率不合格的原因及预防措施
    - 二、造成冷冻饮品总固形物、脂肪、砂糖、蛋白质等含量不合格的原因及预防措施
  - 第四节 冷冻饮品细菌含量不合格的原因及预防措施
    - 一、细菌的来源
    - 二、大肠菌群来源
    - 三、奶垢的种类与危害
  - 第五节 冷冻饮品生产卫生工作中易出现的问题及预防措施
    - 一、漂白水使用中易出现的问题及预防措施
    - 二、操作人员卫生方面易出现的问题及预防措施
    - 三、车间环境卫生工作易出现的问题及预防措施
  - 第六节 管理者的责任
- 第九章 冷冻饮品厂的建厂与管理
  - 第一节 冷冻饮品厂的建厂
    - 一、厂址的选择
    - 二、生产车间的布置
  - 第二节 管理
    - 一、职工身体健康检查
    - 二、人员培训
    - 三、技术部门的管理
    - 四、设备管理
    - 五、检验部门的管理
    - 六、七大卫生制度
    - 七、加强卫生制度检查的重要性与方法
    - 八、冷库的管理
- 第十章 冷冻饮品的检验
  - 第一节 理化检验
    - 一、原料与冷冻饮品酸度的测定
    - 二、乳与冰淇淋总干物质的测定
    - 三、乳与冷冻饮品脂肪含量的测定
    - 四、冷冻饮品总糖含量的测定
    - 五、牛乳与冷冻饮品中蛋白质含量的测定
    - 六、冰淇淋膨胀率的测定
  - 第二节 漂白水有效氯含量的测定
  - 第三节 微生物检验

- 一、对微生物检验室的要求
- 二、对微生物检验室工作人员的要求
- 三、抽样地点与抽样数量
- 四、菌落总数的测定
- 五、大肠菌群的检测
- 六、微生物原始记录表
- 七、对操作人员、设备、器具与生产工序的卫生检查方法

## 第四节 冷冻饮品的感官评定

### 附录

冷冻饮品术语SB/T1000692

冷冻饮品分类SB/T10007 - - 92

冷冻饮品的检验规则、标志、包装 运输及贮存SB/T10008 92

冷冻饮品中总固形物含量的测定SB/T10009 92

冷冻饮品中总糖含量的测定S1001092

冷冻饮品中脂肪含量的测定S舜T10011 - 92

冰淇淋膨胀率的测定SB/T10012 92

冰淇淋SB/T10013 92

冰霜SB/T1001492

雪糕SB/T10015 92

冰棍SB/T 10016 - 92

食用冰SB/T1001792

冷冻饮品卫生标准GB2759.1 1996

食品标签通用标准GB7718 - 94

冷饮食品卫生标准的分析方法GB/T5009.50 1996

食品卫生微生物学检验菌落总数测定GB4789.2 94

食品卫生微生物学检验大肠菌群测定GB4789.3 94

食品中总砷的测定方法GB/T5009.11 - 1996

食品中铅的测定方法GB/T5009.12 1996

食品中铜的测定方法GB/T5009.13 1996

# 《冷饮生产工艺与配方》

## 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)