

《软饮料加工工艺与配方》

图书基本信息

书名：《软饮料加工工艺与配方》

13位ISBN编号：9787502589752

10位ISBN编号：7502589759

出版时间：2006-9

出版社：化学工业出版社

作者：蔺毅峰

页数：362

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

《软饮料加工工艺与配方》

内容概要

本书介绍了软饮料的各种原料和辅料的要求，重点介绍了碳酸饮料、果蔬汁、含乳饮料、植物蛋白饮料、固体饮料、瓶装水、茶饮料及特殊用途饮料的原料、配方、工艺流程、操作要点、品质要求、HACCP体系以及主要的生产加工技术，还介绍了一批适合中、小企业开发的新技术及新配方。

本书对食品行业的教学、科研、生产和新产品开发具有一定的指导作用，可供从事饮料、食品加工等方面的研究、教学、生产、检验、管理人员等参考使用。

《软饮料加工工艺与配方》

书籍目录

绪论 一、瓶装饮用水类 二、碳酸饮料(品)(汽水)类 三、果汁(浆)及果汁饮料(品)类
四、蔬菜汁及蔬菜汁饮料(品)类 五、固体饮料(品)类 六、含乳饮料(品)类 七、植物蛋白
饮料(品)类 八、茶饮料(品)类 九、特殊用途饮料(品)类 十、其他饮料(品)类第一章
软饮料常用的食品添加剂 第一节 常用甜味剂 一、蔗糖 二、葡萄糖 三、果葡糖浆
四、天然甜味剂 五、人工甜味剂 第二节 酸味剂 一、柠檬酸 二、酒石酸 三、苹果
酸 四、富马酸 五、乳酸 六、葡萄糖酸 七、磷酸 第三节 食用香精香料 一、食
用香精 二、软饮料中使用香精的作用 三、加香时应注意的问题 第四节 着色剂 一、天
然色素 二、人工合成色素 第五节 防腐剂 一、苯甲酸和苯甲酸钠 二、对羟基苯甲酸酯
类 三、山梨酸及其钾盐 四、亚硫酸盐类 第六节 起泡剂——二氧化碳 一、二氧化碳的
物理特性 二、二氧化碳的来源与净化 第七节 软饮料加工中用的其他食品添加剂 一、抗氧
化剂 二、乳化稳定剂第二章 软饮料用水及水处理 第一节 软饮料用水的水质要求 一、安
全饮水水质卫生要求 二、目前国际上主要的三大水质标准 第二节 水的混凝、过滤与软化处理
一、水的混凝 二、水的过滤 三、水的软化 四、膜分离技术 第三节 水的消毒处理
一、氯消毒和氯胺消毒 二、二氧化氯消毒 三、臭氧消毒 四、紫外线消毒第三章 矿泉
水与纯净水生产第四章 碳酸饮料第五章 果蔬汁饮料生产第六章 固体饮料第七章 乳饮料第八章 植物
蛋白饮料第九章 茶饮料第十章 特殊用途饮料第十一章 包装材料和容器第十二章 HACCP体系在软饮
料中的应用附录 部分软饮料卫生标准参考文献

《软饮料加工工艺与配方》

精彩短评

- 1、跟实践生产还差很多
- 2、还没用呢还没用呢还没用呢
- 3、中小型的正规厂家值得看看.中小型的正规厂家值得看看.中小型的正规厂家值得看看.
- 4、挺好的一本书挺实用的
- 5、想创业的还是可以看看的
- 6、非常实用，还价格便宜，就是邮寄时间长了点。
- 7、实用细致

《软饮料加工工艺与配方》

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