

# 《软饮料加工技术》

## 图书基本信息

书名：《软饮料加工技术》

13位ISBN编号：9787562933311

10位ISBN编号：7562933316

出版时间：2011-3-1

出版社：武汉理工大学出版社

页数：316

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)

# 《软饮料加工技术》

## 内容概要

《软饮料加工技术》是根据高职高专食品类专业人才培养目标的要求，以“掌握基础理论知识、强化实践性训练、突出实效”为原则进行编写的。内容主要包括：软饮料用水及水处理、软饮料生产加工常用的辅助原料、软饮料的包装材料和容器、瓶装饮用水的生产加工技术、碳酸饮料的制作加工技术、果蔬汁及果蔬汁饮料的加工技术、蛋白饮料的加工技术、固体饮料的加工技术、茶饮料的加工技术和功能性饮料的加工技术。

本教材可作为高职高专食品类专业、成人高校相关专业的教学用书，也可供中等职业学校的师生和从事软饮料生产的人员学习参考。

## 书籍目录

### 绪论

- 一、软饮料的定义与分类
- 二、我国软饮料工业发展的现状及趋势

### 第一章 软饮料加工用水

#### 第一节 软饮料加工用水的水质要求

- 一、饮用水的来源及水质标准
- 二、水质对软饮料品质的影响

#### 第二节 软饮料加工用水的处理

- 一、水的净化处理
- 二、水的软化处理
- 三、水的消毒处理
- 四、软饮料加工用水处理方案的确定

#### 本章小结

#### 复习思考题

### 第二章 软饮料生产加工常用的辅助原料

#### 第一节 甜味剂

- 一、甜味剂及其分类
- 二、常用甜味剂

#### 第二节 酸味剂

- 一、酸味剂及其分类
- 二、酸味强度、特征及影响因素
- 三、饮料中常用的酸味剂

#### 第三节 着色剂（色素）

- 一、着色剂及其分类
- 二、着色剂的使用注意事项
- 三、合成色素
- 四、天然色素

#### 第四节 香精与香料

- 一、食用香料
- 二、食用香精

#### 第五节 增稠剂

- 一、增稠剂及其分类
- 二、软饮料常用的增稠剂

#### 第六节 乳化剂

- 一、乳化剂及其分类
- 二、乳化亲水亲油平衡值（HLB）与作用原理
- 三、乳化剂在饮料中的作用
- 四、常用的乳化剂
- 五、乳化剂在软饮料使用中应注意的问题

#### 第七节 防腐剂

- 一、防腐剂及其分类
- 二、软饮料中常用的防腐剂
- 三、影响防腐剂使用的因素

#### 第八节 抗氧化剂及其他

- 一、抗氧化剂及其分类
- 二、抗氧化剂在软饮料中的应用
- 三、常用的抗氧化剂

四、抗氧化剂在软饮料使用中应注意的问题

五、酶制剂

本章小结

复习思考题

## 第三章 软饮料的包装材料和容器

### 第一节 玻璃容器

一、玻璃瓶概述

二、饮料玻璃瓶的质量要求

三、饮料玻璃瓶的生产

四、饮料玻璃瓶的发展趋势

### 第二节 金属与金属容器

一、金属包装材料的加工特性

二、金属包装材料的分类

三、金属罐

### 第三节 塑料与塑料容器

一、塑料概述

二、塑料包装容器

### 第四节 复合材料包装容器

一、复合软包装材料的结构与性能

二、用于饮料包装的主要塑料、复合材料

三、饮料包装的新技术、新产品

本章小结

复习思考题

## 第四章 瓶装饮用水的生产加工技术

.....

## 第五章 碳酸饮料的制作加工技术

## 第六章 果蔬汁及果蔬汁饮料的加工技术

## 第七章 蛋白饮料的加工技术

## 第八章 固体饮料的加工技术

## 第九章 茶饮料的加工技术

## 第十章 功能性饮料的加工技术

## 第十一章 实训

## 参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：（二）产品生产关键控制1.选料及原料预处理要生产出高质量的植物蛋白饮料，原料的质量至关重要。植物籽仁的成熟度影响其蛋白质、脂肪、糖类的含量，大豆、花生、芝麻等植物籽仁，由于富含蛋白质、脂肪，在贮存过程中极易被黄曲霉菌侵蚀。通常生产植物蛋白饮料宜选择新鲜、子粒饱满均匀、无虫蛀、无霉烂变质、成熟度较高的植物籽仁。劣质的原料，有的因贮藏时间过长脂肪部分氧化，易产生哈喇味，同时影响其乳化性能；有的部分蛋白质变性，经高温处理后完全变性而呈豆腐花状；若有霉变的则可能产生黄曲霉毒素，影响消费者健康。因此，要保证选用优质的原料。有些植物蛋白饮料的生产对原料的选择有一些特殊要求，主要是由饮料的品质确定的。各种植物蛋白饮料的原料——植物籽仁，大部分都有外衣及外壳，有些需进行处理和加工。如新鲜椰子，要先除去椰衣及外硬壳，有时还要同时去除椰肉外表棕红色的外衣，才可得到加工椰子汁用的椰肉。采用干法脱皮的植物籽仁，应控制含水量，才能提高脱皮效果。湿法脱皮则应使植物籽仁充分吸收水分，脱皮效果才会明显提高。原料的预处理，针对不同的植物蛋白饮料，应根据其性质采用适当的预处理措施。例如大豆，一般须经浸泡、脱皮；花生须经烘烤、去皮后再浸泡。2.浸泡、磨浆经过预处理的植物籽仁，一般都先经浸泡工序。植物籽仁通过浸泡，可软化细胞结构，疏松细胞组织，降低磨浆时的能耗与设备磨损，提高胶体分散程度和悬浮性，提高蛋白质的提取率。浸泡时，要根据季节调节浸泡温度及浸泡时间，一般浸泡水不宜采用沸水，以免蛋白质变性。通常夏季浸泡温度稍低，浸泡时间稍短；冬季浸泡水温稍高，浸泡时间适当延长。浸泡好的植物籽仁在磨浆前，要清除杂质。先经磨浆机进行粗磨，加水量应一次加足，量不可太少，以免影响原料提取率。一般控制在配料水量的50%~70%，然后送入胶体磨进行细磨，使其组织内的蛋白质及油脂充分析出，以提高原料利用率。通过粗、细磨后的浆体中应有90%以上的固形物可通过150目筛孔。

# 《软饮料加工技术》

## 编辑推荐

《软饮料加工技术》是高职高专食品类专业规划教材之一。

## 精彩短评

1、朋友说内容还不错

## 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)