

《新型糖果加工工艺与配方》

图书基本信息

书名：《新型糖果加工工艺与配方》

13位ISBN编号：9787502340216

10位ISBN编号：7502340211

出版时间：2002-7

出版社：科学技术文献出版社

作者：李书国编

页数：467

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

《新型糖果加工工艺与配方》

内容概要

本书主要介绍了新型糖果制品的基本概念、分类及在新世纪的发展趋势和各种糖果制品的加工工艺与配方。全书共分九章，包括新型糖果制品的概述、熬煮糖果（硬糖）、焦香糖果、凝胶软糖、充气糖果、特色及趣味糖果、新型功能性糖果等。为了使读者能够了解各类糖果制造所需的主要糖品原料，本书的第二章介绍了主要的甜味料的生产技术。此外为了方便读者解决生产中的实际问题，最后介绍了糖果生产所需的主要设备的结构、工作原理、工作过程及使用中应注意的事项，有关糖果生产、检验及包装储运的国家标准。本书兼具有理论性和实用性，是从事糖果制品生产、科研开发的工程技术人员和经营管理人员不可多得的参考书，尤其适合于广大糖果生产企业的职工阅读参考。

书籍目录

第一章 新型糖果食品概述?? 第一节 糖果生产工艺的发展趋势?? 第二节 糖果食品的定义与分类?? 一、糖果的定义?? 二、糖果的分类?? 三、现代糖果食品发展趋势?? 第三节 糖果生产所用的主要原辅料?? 一、甜味原料?? 二、酸味剂?? 三、胶体物质(增稠剂)? 四、乳化剂和发泡剂?? 五、着色剂与香味剂?? 六、乳品及油脂?? 七、巧克力与咖啡?? 八、干果仁、果脯、果酱、果干?? 九、其他物质??第二章 原料糖制品的生产?? 第一节 饴糖?? 一、大米饴糖?? 二、玉米芯制饴糖?? 三、玉米面制饴糖?? 四、甘薯制饴糖?? 第二节 高麦芽糖浆与全糖?? 一、普通高麦芽糖浆?? 二、高麦芽糖浆?? 三、全糖的制作?? 第三节 山梨醇与麦芽糖醇?? 一、山梨醇?? 二、麦芽糖醇?? 第四节 中转化糖浆?? 第五节 低聚糖浆?? 第六节 果葡糖浆?? 第七节 结晶葡萄糖浆?? 第八节 高果糖浆?? 第九节 高转化淀粉糖浆?? 第十节 异麦芽低聚糖??第三章 熬煮糖果?? 第一节 熬煮糖果的主要特征?? 一、物态和质构?? 二、密度和比重?? 三、黏度和流变性?? 四、发烊和返砂?? 五、平衡相对湿度?? 第二节 果味硬糖?? 一、水果硬糖?? 二、可口可乐糖?? 第三节 薄荷清凉糖?? 一、草药薄荷糖?? 二、清凉润喉糖?? 第四节 奶油硬糖?? 一、奶油椰子糖?? 二、奶油话梅糖?? 三、奶油球糖(黄油球)? 四、椰汁硬糖?? 五、咖啡奶硬糖?? 第五节 抛光糖果?? 一、无芯抛光糖果?? 二、有芯抛光硬糖?? 第六节 砂性硬糖?? 一、砂质梨膏糖?? 二、砂性硬糖?? 第七节 酥糖?? 一、龙虾酥糖?? 二、苏式芝麻酥糖?? 三、红薯酥糖?? 四、花生可口酥?? 五、豆面酥糖?? 六、豆酥糖?? 七、核桃酥糖?? 八、徐州小孩酥糖?? 九、花生酥糖?? 十、酥心巧克力?? 十一、酥心糖?? 第八节 丝窝糖?? 第九节 桂花夹心糖?? 第十节 脆皮糖??第四章 焦香糖果 第一节 主要特性?? 一、物态体系?? 二、质构?? 三、色香味?? 第二节 太妃糖?? 第三节 卡拉蜜尔糖?? 第四节 砂质型焦香糖果?? 一、水果勿奇糖?? 二、砂质乳脂糖?? 第五节 白脱斯考奇糖?? 第六节 乳脂充气糖??第五章 凝胶软糖 第一节 主要特性?? 一、物态体系?? 二、质构?? 三、凝胶强度?? 四、保存期的质变?? 第二节 果胶软糖?? 一、果味果胶软糖?? 二、乳酸菌果胶软糖?? 第三节 高粱饴淀粉软糖?? 第四节 玉米淀粉软糖?? 一、桂花皮软糖?? 二、松仁软糖?? 第五节 卡拉胶软糖?? 第六节 绵软糖?? 第七节 琼脂软糖?? 一、三色琼脂软糖?? 二、水晶软糖?? 三、柿冻糖?? 四、山药保健软糖?? 第八节 羊羹类糖果?? 第九节 明胶软糖?? 一、果味明胶软糖?? 二、甘草橡皮糖?? 第十节 其他类型软糖?? 一、石花软糖?? 二、野果山楂软糖?? 三、魔芋凝胶软糖?? 四、猕猴桃夹心软糖?? 五、莱阳梨膏夹心软糖?? 六、枸杞夹心软糖?? 第十一节 蛋白质果汁嗜喱糖?? 第十二节 茶香嗜喱糖果??第六章 充气糖果??第七章 特色糖果及趣味糖果??第八章 新型功能性糖果??第九章 糖果生产主要设备简介??附录 糖果的质量标准与外包装要求??附录 糖果卫生标准(GB9678.1?94)??附录 糖果卫生管理办法??附录 糖果检验规则、标志、包装、运输、贮存??参考文献

《新型糖果加工工艺与配方》

精彩短评

- 1、如果为彩印版，加工方法再描述细一点更好！感觉还不错。
- 2、我在当当买过很多书籍，每本书我都很喜欢，当当的服务也特别好，谢谢当当几年来给予我的帮助，谢谢。

《新型糖果加工工艺与配方》

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