

# 《糖果工艺师》

## 图书基本信息

书名：《糖果工艺师》

13位ISBN编号：9787504567048

10位ISBN编号：7504567043

出版时间：2007-11

出版社：中国劳动

作者：本社

页数：385

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)

# 《糖果工艺师》

## 内容概要

# 《糖果工艺师》

## 书籍目录

第1章 职业道德 第1节 糖果工艺师的职业道德 第2节 糖果工艺师的职业素养第2章 产品基础知识 第1节 糖果巧克力定义、分类及其生产工艺发展 第2节 各类糖果的基本特性与组成 第3节 各类巧克力与代脂巧克力的基本特性与组成第3章 原料基础知识 第1节 基础原料的特性与应用 第2节 常用辅料的特性与应用 第3节 常用添加剂的特性与应用第4章 生产工艺基础知识 第1节 糖果生产工艺原理 第2节 巧克力生产工艺原理第5章 糖果设备基本知识 第1节 糖果生产设备原理 第2节 巧克力设备基本知识 第3节 糖果巧克力应用绘图第6章 食品检验学知识 第1节 糖果巧克力检验学基础 第2节 糖果巧克力成品检验基本常识 第3节 常用原料检验基本知识第7章 食品包装学知识 第1节 糖果巧克力包装学基础 第2节 糖果巧克力包装设备基础第8章 相关法律、法规知识 第1节 相关法律知识 第2节 相关法规知识 第3节 有关国家标准的相关知识 第4节 有关行业标准的相关知识附录 糖果工艺师常用词汇释义

**第1节 糖果巧克力定义、分类 及共生产工艺发展**

### 1.糖果与巧克力的定义

(1)糖果的定义 国家有关标准中规定,糖果是以白砂糖、淀粉糖浆(或其他食糖)或允许使用的甜味剂为主要原料制成的固态或半固态甜味食品。从组成结构来讲,糖果是以一种或多种甜味剂为主体,添加蛋白质、脂肪及功能性添加剂等辅料而制成的,耐保藏的甜味食品。随着糖果行业的发展,糖果的内涵和外延在原有的基础上得到了扩充,糖果的新概念涉及三个层面的内容。

1)糖果的核心含义。糖果能满足消费者吃的需要(提供给消费者的基本利益),糖果能赋予消费者甜的感觉(提供给消费者的基本味觉),糖果可以拥有其他的基本味道。

2)糖果的形式含义。它是指糖果的五大要素,即质量、款式、特色、品牌和包装。

3)糖果的延伸含义。它是指与糖果相关的服务,即货款、交货安排、仓储服务等,这关系到糖果的通路建设。一个产品的成功并非意味着市场的成功,消费者对该产品的认可程度往往起到了决定性的作用。

(2)巧克力的定义 巧克力的定义是从不同种类产品的共性中获得的。巧克力属于甜的糖果,是以可可制品(可可液块、可可脂或可可粉)、白砂糖(或甜糖浆)为主要组成成分,添加或不添加乳制品,添加表面活性剂等辅料,经过精磨、精炼、调温、成型等加工工艺而制成的,具有独特的色泽、香气、滋味,具备细腻质感的,精美的,耐保藏的,含有很高热值的甜的固体食品。在巧克力中,可可脂含量不低于最终产品的18%(白巧克力中可可脂含量不低于20%),非可可脂植物油脂的添加量不超过最终产品的5%。

(3)代脂巧克力的定义 随着巧克力工业的迅猛发展,天然可可脂的产量远远满足不了产品生产的需求。为了满足日益增长的巧克力及巧克力制品生产和消费的需要,世界油脂专家经过多年探索和研制逐步开发出了各种可可脂的替代品,以此解决天然可可脂短缺的问题。各种可可脂替代品的运用,的确为巧克力及巧克力制品的发展奠定了基础。然而代脂产品与天然脂产品毕竟在品质上存在明显的差别,因此,国际巧克力标准中同样也对用可可脂替代品制造的巧克力或巧克力制品作了严格的规定,凡是用可可脂替代品生产的巧克力被称为类似巧克力或代脂巧克力。代脂巧克力也属于甜的糖果,是一种在常温下保持固体或半固体状态,有类似于巧克力风味、性状及外观的制品。根据添加的可可脂替代品种类的不同,可以用代可可脂、低脂可可粉、糖类为主要原料,添加或不添加脱脂乳制品;也可以用可可料、可可粉、类可可脂、糖类为主要原料,添加或不添加全脂乳制品——在表面添加剂的参与下,经过特定工艺加工而成。简而言之,即用部分或大部分可可脂的替代品来代替天然可可脂而制成的巧克力即代脂巧克力

### 2.糖果、巧克力的分类

(1)糖果分类 中华人民共和国行业标准《糖果分类》(SB/T 10346—2001)把糖果分为八大类,内含37种类型以及其他类型,具体包括:

1)硬质糖果类:砂糖、淀粉糖浆型,砂糖型,淀粉糖浆型,其他型。

2)硬质夹心糖果类:酥心型,粉心型,酱心型,果心型,浆心型。

3)乳脂糖果类、焦香糖果、太妃糖:胶质感型,砂质感型,夹心型。

4)凝胶糖果类:植物胶型,动物胶型,淀粉型,混合胶型。

5)抛光糖果类:糖心型,其他型抛光糖果。

6)胶基糖果类:咀嚼型,固态咀嚼型,半固态咀嚼型,夹心咀嚼型,吹泡型,固态吹泡型,半固态吹泡型,夹心吹泡型。

7)充气糖果类:高度充气型,高度充气弹性型,高度充气脆性型,中度充气型,中度充气胶质感型,中度充气砂质感型,中度充气混合型,低度充气型,低度充气胶质感型,低度充气砂质感型,低度充气混合型。

8)压片糖果类:坚实型(无心型),夹心型。

(2)巧克力分类 国家标准《巧克力及巧克力制品》(GB 19343--2003)中明确的具体分类如下:

1)巧克力:黑巧克力、牛奶巧克力和白巧克力

2)巧克力制品:混合型巧克力制品、涂层巧克力制品、糖衣型巧克力制品及其他。

(3)代脂巧克力分类 在《代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品》(SB/T 10402--2006)中明确的分类如下:

1)代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂):代可可脂黑巧克力或黑巧克力(代可可脂)、代可可脂牛奶巧克力或牛奶巧克力(代可可脂)代可可脂白(风味)巧克力或白(风味)巧克力(代可可脂)。

2)代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)制品:混合型代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)制品、涂层代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)制品、糖衣型代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)制品及其他型代可可脂巧克力或巧克力(代可可脂)。

### 3.糖果、巧克力生产发展概况

(1)糖果工业的起源及发展概况 据文献记载,我国汉代以前就有用谷物、薯类淀粉等为原料制造的甜食出现,名为“饴”。在国外,相传公元前1000多年前埃及人就用蜂蜜、无花果、椰枣等制造简单的糖果。在欧洲,最先是在罗马周围的地区,制造者用蜂蜜将一个杏仁裹起来,放在太阳底下晒干,得到糖衣杏仁这种糖果。此后,1600年,法国人在杏仁表面成功地涂上了多层坚实的糖衣。1650年,Flavigny修道院

的茴香糖负有盛名。1701年，牛轧糖在法国出现，当时它的主要原料是砂糖、蜂蜜、鸡蛋、水果和果仁。同一时期还出现了马希马洛糖。此后，还出现了苹果糖（麦芽糖中加入苹果酱）等。但是，由于价格昂贵，直到18世纪还是只有贵族才能品尝得到糖果。18世纪中叶，德国人从甜菜中成功提取了砂糖，此后，随着殖民地贸易的兴起，蔗糖开始普及，众多糖果制造商开始大规模生产糖果，糖果开始进入了普通人的生活。18世纪末，德国人建成生产马齐浜糖的工厂。19世纪后期，卡拉蜜尔糖、太妃糖、福奇糖相继在英国和美国出现。现代糖果工业是从20世纪中叶开始的，近代糖果工艺学家、化学家和工程师把现代科学技术成果引入到古老的糖果生产中，不断提供各种不同的加热、熬煮、混合、充气、结晶、粉碎、涂层、浇模、挤压、切割、包装等性能卓越的机械、设备、仪表和技术，从而使不同类型的生产线进入了连续化、自动化和计算机化时代。20世纪70年代，美国应用木糖醇、山梨糖醇等非蔗糖原料最早生产出了胶基糖。此后，取代蔗糖的糖果品种越来越多，形成了糖果生产新的增长点。我国糖果生产属于舶来品与传统产品共存状况，但机械化生产开始兴起始于20世纪二三十年代。新中国成立后，为丰富人民群众的生活，几乎每个县级行政区域都建立了糖果厂，但其产品以硬糖为主，生产条件多较为简陋。20世纪末，国内有的企业开始把中医药与糖果生产结合起来，开发出了功能性糖果，开创了我国糖果生产的新领域。

### （2）巧克力的工业起源及发展概况

公元前4世纪，玛雅人开始种植可可树。公元前10世纪，阿兹特克人就在墨西哥南部到危地马拉的广大区域种植可可树，由于产量小，可可豆在当时作为货币在阿兹特克王国流通。

1502年，哥伦布将一种叫“xocolatl”的饮料带回欧洲，由于其正失宠于西班牙宫廷，巧克力的第一次欧洲之行遭受了冷遇。1519年，西班牙贵族考特斯爵士第二次把巧克力带给西班牙查理五世并使之成为宫廷豪华礼仪盛会上的奢侈品。1606年，西班牙人安东尼奥·克来提将巧克力引入都灵、佩鲁贾、威尼斯，威尼斯成为巧克力的“圣地”。1660年，西班牙公主玛丽-泰蕾莎与法兰西国王路易十四缔结婚约，将一盒装帧精美的巧克力作为定情礼物。从此，巧克力成为高贵、显赫的代名词，迅速征服了巴黎和其他欧洲城市，成为欧洲人最喜爱的食品及饮料。1585年，第一批可可豆从维拉克鲁斯（今墨西哥港）远洋运输到塞维利亚（西班牙港口），拉开了欧洲巧克力贸易的序幕。1765年，约翰·韩农（John Hannon）、詹姆斯·贝克博士（Df.JaBak—ermes）在马萨诸塞州的杜尔切斯特（Dorchester）创立美国第一家巧克力工厂。使巧克力得到最大发展的是瑞士人，他们不仅学会了如何制作巧克力，而且大胆创新，一次又一次地完善了巧克力的制作方法，使得巧克力制造水平和口味有了很大的提高，并使巧克力实现了从昂贵的奢侈品到大众消费品的转变。1819年让-路易·凯勒在意大利学成巧克力制作工艺返回瑞士，建立了巧克力工厂，并于1830年推出pure caracas和medium sweet巧克力品种。他通过半自动化生产流程，极大地提高了巧克力的质量和产量，使巧克力第一次成为大众消费得起的食品。1866年，达尼埃尔·彼德创造性地把巧克力与牛奶混合在一起，他把亨利·雀巢刚刚发明的超浓缩牛奶，与同期美国发明的炼乳结合，诞生了被称为“华贵的彼德”的牛奶巧克力块。1879年，鲁道夫·林特发明了“精炼”生产工艺，使巧克力拥有了现在的细腻、醇厚、爽滑、精美的味道和口感。1912年，比利时人简·努哈斯发明了带有多种软心（杏仁、牛轧糖和水果味奶油）的巧克力。1925年，皮雷斯特·玛氏用不同的方法在美国发明了夹心巧克力条，这两种发明产生了我们现在所知道的庞大的巧克力糖果点心系列。

# 《糖果工艺师》

## 精彩短评

- 1、书不错，很好，我很满意。
- 2、书很不错，很值得看
- 3、基础知识很丰富，必不可少的工具书，很棒的。我还想购买一级和二级的教程，不知道还有没有，如果有的话请通知我。

# 《糖果工艺师》

## 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)