

# 《饮料生产工艺与设备选用手册》

## 书籍信息

版次：1

页数：390

字数：626000

印刷时间：2004年04月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787502541446

## 内容简介

本书系统地介绍了各种饮料的生产工艺及设备，包括碳酸饮料、果蔬汁饮料、乳饮料、植物蛋白饮料、固体饮料、功能性保健饮料等。详细阐述了原材料的选用、生产工艺、设备选用及维修、典型生产实例等，并对实际生产中常见的质量问题及防止措施进行了介绍。

本书\*的特点是将工艺与设备有机结合，方便企业技术人员根据工艺条件、特点和参数合理地选用生产设备。

本书是实用工具书，适用于食品工业工程技术人员、管理人员查阅和参考，也可供高等院校相关专业师生参考。

## 目录

### 第1章 饮料生产的原辅料及其处理

#### 1.1 饮料用水及水处理

##### 1.1.1 水源与水质

##### 1.1.2 水处理

#### 1.2 饮料生产的原料

##### 1.2.1 甜味料

##### 1.2.2 二氧化碳

#### 1.3 饮料生产的辅料

##### 1.3.1 辅料

##### 1.3.2 包装容器及材料

#### 参考文献

### 第2章 碳酸饮料生产工艺及设备选用

#### 2.1 生产工艺流程

##### 2.1.1 一般工艺流程

##### 2.1.2 工艺流程说明

#### 2.2 生产设备

##### 2.2.1 设备的选型方法

##### 2.2.2 主要设备的说明

#### 2.3 主要设备的维护、常见故障诊断及检修

##### 2.3.1 灌装机的维护、常见故障诊断及检修

##### 2.3.2 卷封机的维护、常见故障诊断及检修

##### 2.3.3 混比机的维护、常见故障诊断及检修

##### 2.3.4 包装塑膜机的维护、常见故障诊断及检修

##### 2.3.5 卸垛机的维护、常见故障诊断及检修

##### 2.3.6 码垛机的维护、常见故障诊断及检修

## 2.4 常见的质量问题及解决方法

### 2.4.1 质量标准

### 2.4.2 碳酸饮料常见的质量问题及其防止措施

### 参考文献

## 第3章 果蔬汁饮料生产工艺及设备选用

### 3.1 果蔬汁的分类和原料

#### 3.1.1 果蔬汁的营养价值

#### 3.1.2 果蔬汁的分类

#### 3.1.3 果蔬汁的原料

### 3.2 生产工艺

#### 3.2.1 一般工艺流程

#### 3.2.2 工艺流程说明

### 3.3 生产设备

#### 3.3.1 设备选型

#### 3.3.2 主要设备的说明

### 3.4 生产实例

#### 3.4.1 苹果汁

#### 3.4.2 柑橘汁

#### 3.4.3 砂囊果汁

#### 3.4.4 葡萄汁

#### 3.4.5 菠萝汁

#### 3.4.6 芒果汁

#### 3.4.7 桃汁

#### 3.4.8 杨梅汁

#### 3.4.9 荔枝汁

#### 3.4.10 酸枣汁

#### 3.4.11 猕猴桃汁

#### 3.4.12 番茄汁

#### 3.4.13 胡萝卜汁

#### 3.4.14 芹菜原汁

#### 3.4.15 甜瓜汁

#### 3.4.16 其他蔬菜汁

#### 3.4.17 复合蔬菜汁

#### 3.4.18 发酵蔬菜汁

### 3.5 主要设备的维护、常见故障诊断及检修

#### 3.5.1 高压均质机常见故障及使用注意事项

#### 3.5.2 超高温杀菌机的维护

#### 3.5.3 浓缩设备的常见故障

### 3.6 常见的质量问题及解决方法

#### 3.6.1 果汁中常见的质量问题及解决方法

#### 3.6.2 蔬菜汁常见的质量问题及解决方法

### 参考文献

## 第4章 乳饮料生产工艺及设备选用

### 4.1 含乳饮料的生产工艺

#### 4.1.1 一般生产工艺流程

#### 4.1.2 工艺流程说明

### 4.2 生产设备

#### 4.2.1 设备的选型方法

#### 4.2.2 主要设备的说明

### 4.3 主要设备的维护、常见故障诊断及检修

#### 4.3.1 热交换器的使用与维护

#### 4.3.2 杀菌设备的使用及维护、保养

#### 4.3.3 发酵罐的维护及保养

#### 4.3.4 均质设备的使用注意事项

### 4.4 生产实例

#### 4.4.1 咖啡乳的生产实例

#### 4.4.2 巧克力乳的生产实例

#### 4.4.3 水果乳的生产实例

#### 4.4.4 酸奶的生产实例

#### 4.4.5 乳酸菌饮料的生产实例

### 4.5 常见质量问题及其解决办法

#### 4.5.1 果汁乳饮料加工中需要注意的问题及其解决办法

#### 4.5.2 咖啡乳饮料生产中的注意事项

#### 4.5.3 酸奶生产常见问题及防止方法

#### 4.5.4 杀菌乳酸饮料生产常见的质量问题及解决方法

### 参考文献

## 第5章 植物蛋白饮料生产工艺及设备选用

### 5.1 生产工艺

#### 5.1.1 豆乳

#### 5.1.2 发酵酸豆乳

#### 5.1.3 椰子(乳)汁饮料

#### 5.1.4 杏仁乳(露)饮料

#### 5.1.5 花生蛋白饮料

### 5.2 生产设备

#### 5.2.1 设备的选型方法

#### 5.2.2 主要生产设备的说明

#### 5.2.3 生产实例

### 5.3 主要设备的维护、常见故障诊断及检修

### 5.4 常见质量问题及其解决方法

#### 5.4.1 豆乳生产常见质量问题及其解决方法

#### 5.4.2 花生奶生产常见质量问题及解决方法

#### 5.4.3 植物蛋白饮料生产常见质量问题及解决方法

### 参考文献

## 第6章 瓶装饮用水生产工艺及设备选用

- 6.1 饮用矿泉水
  - 6.1.1 矿泉水生产的一般工艺流程
  - 6.1.2 工艺流程说明
- 6.2 纯净水
  - 6.2.1 纯净水生产的一般工艺流程
  - 6.2.2 工艺流程说明
- 6.3 生产设备
  - 6.3.1 设备的选型方法
  - 6.3.2 主要设备的说明
- 6.4 主要设备的维护、常见故障诊断及检修
  - 6.4.1 过滤装置的维护
  - 6.4.2 净水器的使用与维护
  - 6.4.3 离子交换树脂的处理、转型及再生
  - 6.4.4 超滤装置的操作与保养
  - 6.4.5 膜污染后的处理
  - 6.4.6 电渗析器的维护与保养
  - 6.4.7 反渗透装置的保养
  - 6.4.8 加氯操作的安全事项
- 6.5 常见的质量问题及解决方法
  - 6.5.1 矿泉水生产中的质量问题
  - 6.5.2 反渗透装置常出现的问题及解决方法
  - 6.5.3 水中铁和锰含量过高
  - 6.5.4 桶装饮用水的质量控制

#### 参考文献

### 第7章 茶饮料生产工艺及设备选用

- 7.1 概述
  - 7.1.1 茶叶的分类
  - 7.1.2 茶叶的主要成分及其功能性作用
  - 7.1.3 茶饮料用水
  - 7.1.4 茶饮料
- 7.2 生产工艺
  - 7.2.1 一般茶饮料
  - 7.2.2 速溶茶
  - 7.2.3 冰茶
- 7.3 生产设备
  - 7.3.1 浸提设备
  - 7.3.2 包装、灌装及杀菌设备
- 7.4 生产实例
  - 7.4.1 富硒茶饮料
  - 7.4.2 苦丁茶饮料
  - 7.4.3 苦荞麦茶饮料
  - 7.4.4 牛蒡茶饮料

- 7.4.5 甜茶饮料
- 7.4.6 玉米茶饮料
- 7.4.7 柠檬蜜茶饮料
- 7.4.8 红枣保健茶饮料
- 7.4.9 营养杏仁奶茶
- 7.4.10 怀菊花、乌龙茶碳酸饮料

## 7.5 常见质量问题及其解决方法

- 7.5.1 浸提常见质量问题
- 7.5.2 调配过程中如何提高茶饮料品质
- 7.5.3 加热杀菌对茶饮料品质的影响
- 7.5.4 改善茶汤色、香、味的方法
- 7.5.5 焙火对乌龙茶饮料的影响
- 7.5.6 茶饮料的澄清方法
- 7.5.7 茶饮料对包装的要求

### 参考文献

## 第8章 固体饮料生产工艺及设备选用

### 8.1 生产工艺

- 8.1.1 果香型固体饮料工艺流程
- 8.1.2 蛋白质型固体饮料工艺流程
- 8.1.3 其他类型固体饮料

### 8.2 生产设备

- 8.2.1 干燥器的选型方法
- 8.2.2 主要设备的说明

### 8.3 生产实例

- 8.3.1 速溶酸奶的生产工艺流程
- 8.3.2 工艺流程说明
- 8.3.3 产品的技术指标
- 8.3.4 关键步骤控制

### 8.4 常见的质量问题及解决方法

- 8.4.1 粉末果汁常见的质量问题及解决方法
- 8.4.2 蛋白型固体饮料常见的质量问题及解决方法
- 8.4.3 喷雾干燥制品的主要质量问题及解决方法

### 参考文献

## 第9章 功能性保健饮料生产工艺及设备选用

### 9.1 概述

- 9.1.1 功能性饮料的概念及分类
- 9.1.2 功能性饮料的生理活性物质
- 9.1.3 商品化的功能性食品原料

### 9.2 生产工艺

- 9.2.1 运动饮料
- 9.2.2 螺旋藻保健饮料
- 9.2.3 密环菌健脑饮料

9.2.4 无糖SOD饮料

9.3 生产设备

9.3.1 沸腾干燥器

9.3.2 冷冻离心机

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)