

# 《饮料工艺学》

## 书籍信息

版次：31

页数：

字数：

印刷时间：2014年03月01日

开本：大16

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787030393890

丛书名：普通高等教育"十二五"规划教材

## 内容简介

《饮料工艺学》根据《饮料通则》(GB10789—2007)进行编写,主要论述饮料生产的原、辅材料,基本理论和生产方法;并介绍代表性饮料的工艺流程、操作要点及生产中容易出现的问题和解决方法等。主要内容有饮料用水及水处理、饮料常用的辅料、包装容器和材料、碳酸饮料、果蔬汁饮料、蛋白饮料、包装饮用水、茶饮料、咖啡饮料、植物饮料、风味饮料、特殊用途饮料、固体饮料和饮料新产品开发。

## 目录

### 前言

### 绪论1

#### 一、饮料的定义与分类/1

#### 二、饮料工业的发展概况/4第一章饮料用水及水处理【】8

##### 第一节饮料用水的水质要求/8

###### 一、水源的分类及特点/8

###### 二、水中的杂质对饮料生产的影响/8

###### 三、饮料用水的水质要求/10

##### 第二节饮料用水的水处理/11

###### 一、混凝沉淀/11

###### 二、水的过滤/13

###### 三、硬水软化/16

#### 四、水的消毒/20第二章饮料常用辅料【】23

##### 第一节甜味剂/23

###### 一、甜味剂及其分类/23

###### 二、甜味剂使用注意事项/23

###### 三、饮料常用甜味剂/23

##### 第二节酸度调节剂/25

###### 一、酸度调节剂及其分类/25

###### 二、酸度调节剂使用注意事项/26

###### 三、饮料常用酸度调节剂/26

##### 第三节香精和香料/27

###### 一、香精和香料及其分类/27

###### 二、香料和香精在饮料中的作用及注意事项/28

##### 第四节食品着色剂/28

###### 一、食品着色剂及其分类/28

###### 二、饮料常用食用合成色素/29

###### 三、饮料常用食用天然色素/30

三、食品着色剂使用注意事项/31	
第五节防腐剂/32	
一、防腐剂及其分类/32	
二、饮料常用防腐剂/32	
三、防腐剂使用时的注意事项/33	
第六节抗氧化剂/34	
一、抗氧化剂及其分类/34	
二、饮料常用抗氧化剂/34	
三、抗氧化剂使用注意事项/34	
第七节增稠剂/34	
一、饮料常用增稠剂/35	
二、增稠剂使用注意事项/35	
第八节乳化剂/35	
一、乳化剂及其分类/35	
二、饮料中常用乳化剂/36	
第九节酶制剂/37	
一、酶制剂及其分类/37	
二、饮料中常用酶制剂/37	
三、酶制剂的使用注意事项/37	
第十节二氧化碳/37	
一、二氧化碳的物理特性与质量要求/37	
二、二氧化碳的主要作用/38	
三、二氧化碳的来源和净化/38	
四、二氧化碳使用注意事项/39	
第三章包装容器和材料 [ ] 40	
第一节玻璃瓶包装/40	
一、玻璃包装材料/40	
二、玻璃瓶的结构及制造/41	
三、玻璃饮料瓶的封口/44	
第二节金属罐包装/45	
一、金属包装材料/45	
二、金属罐生产/46	
第三节塑料瓶包装/49	
一、塑料包装材料/49	
二、塑料饮料瓶的制作/50	
三、塑料瓶瓶盖/51	
第四节复合材料包装/51	
一、复合包装材料的特点/51	
二、饮料用复合包装材料的要求/51	
三、复合材料包装饮料的主要包装形式/51	
目录 [ ] 饮料工艺学饮料工艺学 [ ] 目录第四	
章碳酸饮料/53	
第一节碳酸饮料的概念、分类及	
产品技术要求/53	

- 一、碳酸饮料的分类/53
- 二、产品技术要求/53
- 第二节碳酸饮料生产的主要设备/54
  - 一、水处理设备/54
  - 二、糖浆调制设备/54
  - 三、碳酸化设备/55
  - 四、洗瓶设备/56
  - 五、灌装设备/57
  - 六、灌装生产线/58
- 第三节碳酸饮料的生产工艺流程/59
  - 一、一次灌装法（预调式）/59
  - 二、二次灌装法（现调式）/60
  - 三、糖浆的制备和调配/60
  - 四、碳酸化/62
  - 五、灌装/64
  - 六、压盖、验质、贴标与装箱/66
- 第四节碳酸饮料常见的质量问题及处理方法/66
  - 一、杂质/67
  - 二、气不足或爆瓶/67
  - 三、浑浊与沉淀/67
  - 四、变色与变味/68
  - 五、产生胶体变质/68
- 第五章果蔬汁饮料【】69
- 第一节果蔬汁饮料的概念与分类/69
  - 一、果蔬汁饮料的概念、营养价值及特点/69
  - 二、果蔬汁的分类/70
- 第二节果蔬汁饮料的生产工艺/70
  - 一、果蔬汁饮料的工艺流程/70
  - 二、操作要点/71
- 第三节果蔬汁生产中常见的质量问题/81
  - 一、浑浊、分层与沉淀/81
  - 二、变色/82
  - 三、变味/83
  - 四、果蔬原汁的败坏/83
  - 五、营养成分的变化/83
  - 六、果蔬汁掺假/83
  - 七、农药残留/84
- 第四节果蔬汁饮料的生产实例/84
  - 一、带肉果蔬汁/84
  - 二、混合果汁/85
  - 三、果蔬复合汁/86
- 第六章蛋白饮料【】88
- 第一节含乳饮料/88
  - 一、含乳饮料的概念与分类/88

- 二、 配制型含乳饮料/89
- 三、 发酵型含乳饮料/93
- 第二节植物蛋白饮料/98
  - 一、 植物蛋白饮料的概念与分类/98
  - 二、 豆乳类饮料/99
  - 三、 其他植物蛋白饮料/105
- 第七章包装饮用水 [ ] 112
  - 第一节包装饮用水的概念及分类/112
  - 第二节饮用天然矿泉水/113
    - 一、 天然矿泉水的发展历史/113
    - 二、 天然矿泉水的定义与分类/113
    - 三、 天然矿泉水的理化特征/117
    - 四、 天然矿泉水的评价/118
    - 五、 饮用天然矿泉水的生产工艺/119
  - 第三节饮用纯净水/122
    - 一、 饮用纯净水的定义/122
    - 二、 饮用纯净水的生产工艺/123
- 第八章茶饮料 [ ] 125
  - 第一节茶饮料的概述/125
    - 一、 茶饮料的概念/125
    - 二、 茶饮料的分类/125
    - 三、 茶饮料的主要化学成分及其功能/126
    - 四、 茶饮料产品质量标准/128
  - 第二节茶饮料的生产工艺/129
    - 一、 茶饮料主要的原辅料及添加剂/129
    - 二、 茶饮料(茶汤)加工工艺/130
    - 三、 调味茶饮料生产工艺/132
    - 四、 复(混)合茶饮料生产工艺/134
  - 第三节茶饮料生产中常见的质量问题/135
- 第九章咖啡饮料 [ ] 137
  - 第一节咖啡饮料的概念与分类/137
    - 一、 咖啡饮料的概念/137
    - 二、 咖啡饮料的分类/137
  - 第二节咖啡饮料的生产/137
    - 一、 浓咖啡饮料的生产工艺/137
    - 二、 咖啡饮料的生产工艺/138
    - 三、 低咖啡因饮料的生产工艺/139
  - 第三节咖啡饮料的质量控制/139
    - 一、 咖啡提取液品质的控制/139
    - 二、 提高咖啡饮料的稳定性/140
    - 三、 其他主要质量管理指标/140
- 第十章植物饮料 [ ] 141
  - 第一节植物饮料概念及分类/141
    - 一、 植物饮料的概念/141
    - 二、 植物饮料的分类/141
  - 第二节植物饮料的生产工艺/142

- 一、食用菌饮料生产工艺/142
- 二、藻类饮料/144
- 三、可可饮料/146
- 四、谷物类饮料/147
- 五、其他植物饮料——蘑菇海带低热能复合饮料的研制/151
- 第三节植物饮料中常见的质量问题/152
  - 一、植物饮料的脱腥/152
  - 二、植物饮料稳定性问题/153
- 第十一章风味饮料 [ ] 155
- 第一节风味饮料的概念和分类/155
  - 一、风味饮料的概念/155
  - 二、风味饮料的分类/155
- 第二节风味饮料的生产工艺/155
  - 一、果味饮料的生产工艺/156
  - 二、乳味饮料/158
  - 三、茶味饮料/159
  - 四、咖啡味饮料/160
  - 五、其他风味饮料/160
- 第三节风味饮料的质量控制/161
- 第十二章特殊用途饮料/162
- 第一节特殊用途饮料的概念及分类/162
  - 一、特殊用途饮料的概念/162
  - 二、特殊用途饮料的分类/162
- 第二节特殊用途饮料的生产工艺/162
  - 一、运动饮料/162
  - 二、营养素饮料/163
  - 三、其他特殊用途饮料/164
- 第三节特殊用途饮料的质量控制/165
- 第十三章固体饮料/166
- 第一节固体饮料的概念及分类/166
  - 一、固体饮料的概念/166
- 第二节固体饮料的生产工艺/167
  - 一、固体饮料的生产/167
  - 二、果香型固体饮料/168
  - 三、蛋白型固体饮料/171
  - 四、其他型固体饮料/174
- 第三节固体饮料的质量控制/176
  - 一、固体饮料的溶解性能/176
  - 二、其他主要质量管理指标/177
- 第十四章饮料新产品开发/178
- 第一节饮料新产品开发程序/178
  - 一、概述/178
  - 二、新产品开发的一般程序/178
  - 三、新产品开发过程中应注意的问题/179
- 第二节饮料产品的配方设计/180

- 一、 饮料产品设计原则/180
- 二、 饮料产品配方设计思路/180
- 三、 饮料的配方设计/180
- 四、 饮料配方选例/183
- 第三节 饮料产品标准的制定/183
  - 一、 饮料产品标准的制定依据/183
  - 二、 饮料产品标准的制定程序/183
  - 三、 饮料产品标准的内容/184
- 参考文献/186

## 在线试读部分章节

### 一、 饮料的定义与分类

#### (一) 饮料的定义

饮料的传统定义是经过加工制作的、供人们直接饮用或经冲调后饮用的食品，以提供人们生活必需的水分和营养成分，达到生津止渴和增进身体健康的目的。

近几年，我国为了促进饮料市场的快速、健康、有序发展，根据改革开放30多年来饮料行业的发展现状，国家质量监督检验检疫总局、国家标准化管理委员会制定了新的国家标准GB 10789—2007《饮料通则》，代替之前的《软饮料的分类》，并于2008年12月1日实施。新国标将饮料定义为：经过定量包装的，供直接饮用或用水冲调饮用的，乙醇含量不超过质量分数为0.5%的制品，不包括饮用药品。

由于饮料的品种繁多，风味各异，国际上对饮料的概念和分类也并不完全相同，目前我国较普遍的饮料分类为非酒精饮料和酒精饮料两大类。非酒精饮料一般称为软饮料，但软饮料并不是完全不含有乙醇，例如，在一些饮料制作过程中所使用的液体香精，其溶剂通常为乙醇，另外一些发酵饮料也可能产生微量乙醇。酒精饮料是指供人们饮用的且乙醇含量在0.5%（体积分数）以上的饮料，包括各种发酵酒（即酿造酒，包括啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒等）、蒸馏酒（包括白酒、白兰地、威士忌等）及配制酒（露酒）。无论哪种饮料，都具有一定的滋味和口感。它们或者保存天然食物的味感，或者经过加工制作调味，能够满足不同消费者的味感需要，在客观上起到一定的补充营养或水分的作用。因此，人们对饮品的要求越来越大。

饮料的加工制作必须保证在安全卫生的环境条件下，确保成品对人体无害。因此，在加工过程中必须除去天然原料中的有害成分，防止原料受污染的同时最大程度地保留原材料的营养成分和原有的色、香、味。

软饮料在国际上一般认为是不含乙醇的饮料，但各国的规定不尽相同。例如，美国《软饮料法》定义的软饮料为人工配制，乙醇（用作香精等配料的溶剂）含量不超过0.5%的饮料；而日本并没有软饮料的概念，只称为清凉饮料，包括我们通常所熟知的碳酸饮料、水果饮料等。与美国不同的是，日本将天然果汁列入清凉饮料的行列。英国、德国等关于软饮料的规定也与美国相类似。我国于1989年9月在重庆召开全国饮料讨论会后，制定了国标GB 10789—89，其中对软饮料定义为不含乙醇或乙醇用作配料时的含量不超过0.

5%的饮料制品。此规定于1990年1月1日开始实施，但伴随着改革开放的不断深入，我国饮料产业也得到快速的发展，GB



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)