

<<冷饮生产工艺与配方>>

图书基本信息

书名：<<冷饮生产工艺与配方>>

13位ISBN编号：9787501922185

10位ISBN编号：7501922187

出版时间：1998-06

出版时间：中国轻工业出版社

作者：万国余等编

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：<http://www.tushu007.com>

<<冷饮生产工艺与配方>>

内容概要

本书共分十章，第一章概述，第二章冷饮生产原料，第三、四、五、六章分别为冰淇淋、雪糕、棒冰、膨化棒冰、棒棒冰、冰霜、食用冰的生产工艺与配方，第七章冷冻饮品设备，第八章冷冻饮品生产中易出现的问题及解决办法，第九章冷饮厂的建厂与管理，第十章冷冻饮品的检验。

本书内容实

际，对实践有很强的指导意义。

本书适台冷饮企业技术人员参考。

<<冷饮生产工艺与配方>>

书籍目录

第一章 概述

第一节 冷冻饮品的分类

- 一、冰淇淋分类
- 二、雪糕分类
- 三、棒冰(冰棍)分类
- 四、冰霜分类
- 五、食用冰

第二节 冷冻饮品的发展概况

- 一、手工制作阶段
- 二、半机械化阶段
- 三、交流发展阶段
- 四、广泛交流、推陈出新阶段
- 五、激烈竞争阶段

第二章 冷冻饮品的生产原料

第一节 原料

- 一、饮用水
 - 二、冰淇淋粉
 - 三、乳与乳制品
 - 四、蛋与蛋制品
 - 五、甜味料与甜味剂
 - 六、食用油脂
 - 七、增稠剂
 - 八、乳化料与乳化剂
 - 九、着色剂
 - 十 食用香精
 - 十一、低乳糖乳粉
 - 十二、水溶性纤维累
 - 十三、达利路
 - 十四、脱盐乳清粉
 - 十五、豆类、米类
 - 十六、咖啡、可可粉与巧克力制品
 - 十七、淀粉
 - 十八、麦精
 - 十九、麦芽糊精
 - 二十、水果与水果汁类
 - 二十一、干果与果脯类
 - 二十二、肉脯
 - 二十三、椰类制品
- ##### 第二节 原料的验收与检验
- 一、原料的初步验收
 - 二、原料的检验

第三章 冰淇淋生产的工艺与配方

第一节 冰淇淋的组成及营养价值

第二节 冰淇淋的标准化

- 一、标准化的重要性

<<冷饮生产工艺与配方>>

- 二、配方计算
- 三、配方的改动
- 四、三色冰淇淋配方的设计
- 第三节 冰淇淋的生产工艺
 - 一、工艺流程
 - 二、冰淇淋生产配方
 - 三、冰淇淋生产操作要点
- 第四节 几种类型的冰淇淋的操作要点
 - 一、八宝或八珍冰淇淋
 - 二、水果(果肉、果汁果味)冰淇淋
 - 三 酸奶冰淇淋
 - 四、低乳糖冰淇淋
 - 五、sOD冰淇淋
 - 六、高纤维无砂糖冰淇淋
 - 七、异形冰淇淋
 - 八、软冰淇淋
 - 九 冰淇淋蛋糕
- 第四章 雪糕生产的工艺与配方
 - 第一节 雪糕 膨化雪糕的生产工艺与配方
 - 一、工艺流程
 - 二、雪糕、膨化雪糕生产配方
 - 三、雪糕生产操作要点
 - 四、膨化雪糕生产操作要点
 - 第二节 双色雪糕、三色雪糕的生产工艺与配方
 - 一、双色雪糕、三色雪糕生产配方
 - 二、双色雪糕生产操作要点
 - 三、三色雪糕生产操作要点
 - 第三节 花色雪糕自动生产技术
 - 一、CHXJ - 12全自动花色雪糕机生产雪糕
 - 二、圆缸盘(圆盘)自动生产机生产雪糕
- 第五章 棒冰、膨化棒冰、棒棒冰生产的工艺与配方
 - 第一节 棒冰生产工艺与配方
 - 一、工艺流程
 - 二、棒冰生产配方
 - 三、棒冰生产操作要点
 - 四、茶汁棒冰生产操作要点
 - 五、班产4.2~4.4t棒冰的生产设备与人员安排
 - 第二节 膨化棒冰的生产
 - 第三节 棒棒冰的生产工艺
 - 一、自动灌料与封口的果汁棒棒冰生产工艺
 - 二、手工灌料与封口的果味棒棒冰生产工艺
- 第六章 冰霜、食用冰的生产工艺与配方
 - 第一节 冰霜生产工艺
 - 一、工艺流程
 - 二、冰霜的配方
 - 三、冰霜生产操作要点
 - 第二节 食用冰的生产

<<冷饮生产工艺与配方>>

一、冰块(粒)的生产

二、刨冰的生产

第七章 生产冷冻饮品的设备

第一节 冰淇淋生产设备

一、配料和混合设备

二、杀菌设备

三、均质机

四、老化设备

五、凝冻机

六、成形和灌装机械与设备

七、硬化和贮藏设备

第二节 雪糕、棒冰、冰霜、食用冰生产设备

一、棒冰、雪糕生产设备

二、冰霜生产设备

三、食用冰生产设备

第八章 冷冻饮品生产中易出现的问题及解决办法

第一节 标签上的问题

第二节 影响冷冻饮品净含量的原因及预防措施

第三节 影响冷冻饮品理化质量的原因及预防措施

一、造成冰淇淋产品膨胀率不合格的原因及预防措施

二、造成冷冻饮品总固形物、脂肪、砂糖、蛋白质等含量不合格的原因及预防措施

第四节 冷冻饮品细菌含量不合格的原因及预防措施

一、细菌的来源

二、大肠菌群的来源

三、奶垢的种类与危害

第五节 冷冻饮品生产卫生工作中易出现的问题及预防措施

一、漂白水使用中易出现的问题及预防措施

二、操作人员卫生方面易出现的问题及预防措施

三、车间环境卫生工作易出现的问题及预防措施

第六节 管理者的责任

第九章 冷冻饮品厂的建厂与管理

第一节 冷冻饮品厂的建厂

一、厂址的选择

二、生产车间的布置

第二节 管理

一、职工身体健康检查

二、人员培训

三、技术部门的管理

四、设备管理

五、检验部门的管理

六、七大卫生制度

七、加强卫生制度检查的重要性与方法

八、冷库的管理

第十章 冷冻饮品的检验

第一节 理化检验

一、原料与冷冻饮品酸度的测定

二、乳与冰淇淋总干物质的测定

<<冷饮生产工艺与配方>>

- 三、乳与冷冻饮品脂肪含量的测定
- 四、冷冻饮品总糖含量的测定
- 五、牛乳与冷冻饮品中蛋白质含量的测定
- 六、冰淇淋膨胀率的测定
- 第二节 漂白水中有有效氯含量的测定
- 第三节 微生物检验
 - 一、对微生物检验室的要求
 - 二、对微生物检验室工作人员的要求
 - 三、抽样地点与抽样数量
 - 四、菌落总数的测定
 - 五、大肠菌群的检测
 - 六、微生物原始记录表
 - 七、对操作人员、设备、器具与生产工序的卫生检查方法
- 第四节 冷冻饮品的感官评定
- 附录
 - 冷冻饮品术语SB/T1000692
 - 冷冻饮品分类SB/T10007 - - 92
 - 冷冻饮品的检验规则、标志、包装 运输及贮存SB/T10008 92
 - 冷冻饮品中总固形物含量的测定SB/T10009 92
 - 冷冻饮品中总糖含量的测定S1001092
 - 冷冻饮品中脂肪含量的测定S舜T10011 - 92
 - 冰淇淋膨胀率的测定SB/T10012 92
 - 冰淇淋SB/T10013 92
 - 冰霜SB/T1001492
 - 雪糕SB/T10015 92
 - 冰棍SB/T 10016 - 92
 - 食用冰SB/T1001792
 - 冷冻饮品卫生标准GB2759.1 1996
 - 食品标签通用标准GB7718 - 94
 - 冷饮食品卫生标准的分析方法GB/T5009.50 1996
 - 食品卫生微生物学检验菌落总数测定GB4789.2 94
 - 食品卫生微生物学检验大肠菌群测定GB4789.3 94
 - 食品中总砷的测定方法GB/T5009.11 - 1996
 - 食品中铅的测定方法GB/T5009.12 1996
 - 食品中铜的测定方法GB/T5009.13 1996

<<冷饮生产工艺与配方>>

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:<http://www.tushu007.com>