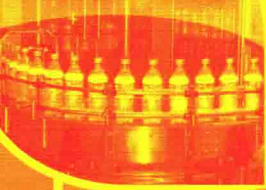
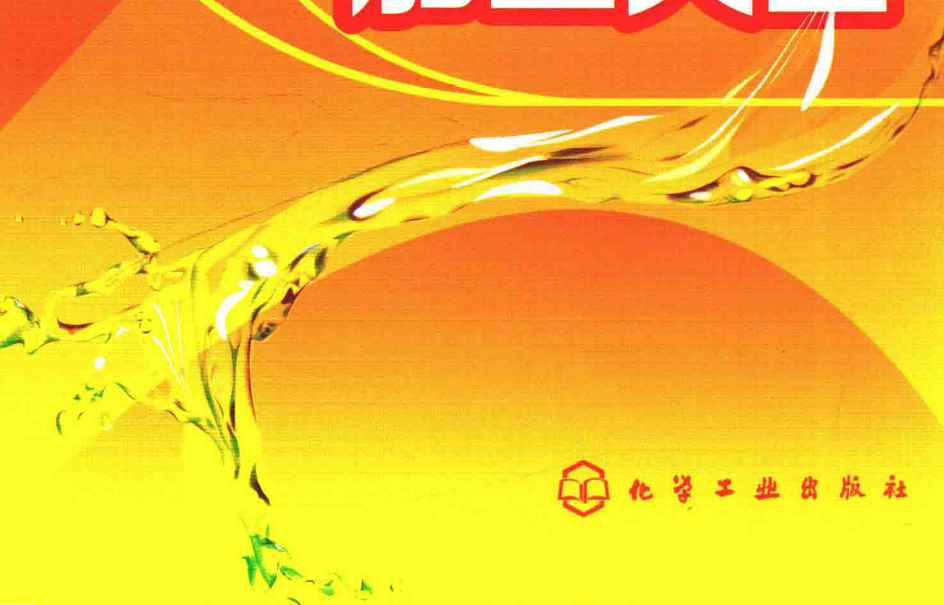


严泽湘 主编



保健型饮料 加工大全



化学工业出版社

严泽湘 主编

保健型饮料 加工大全



化学工业出版社

· 北京 ·

这是一本介绍保健型饮料加工的专业书籍。书中介绍了 200 余种保健型饮料的加工技术,资料翔实,通俗易懂,可操作性和实用性很强,很适合生产厂家和宾馆酒楼厨师及家庭主妇使用,亦可作为职业院校相关专业师生的重要参考读物。

图书在版编目 (CIP) 数据

保健型饮料加工大全/严泽湘主编. —北京:化学工业出版社, 2016.1
ISBN 978-7-122-25589-1

I. ①保… II. ①严… III. ①保健-饮料-食品加工
IV. ①TS275.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 261905 号

责任编辑:张彦
责任校对:边涛

装帧设计:张辉

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印 刷:北京市振南印刷有限责任公司
装 订:三河市宇新装订厂
850mm×1168mm 1/32 印张 12¼ 字数 321 千字
2016 年 2 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询:010-64518888 (传真:010-64519686) 售后服务:010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价: 45.00 元

版权所有 违者必究

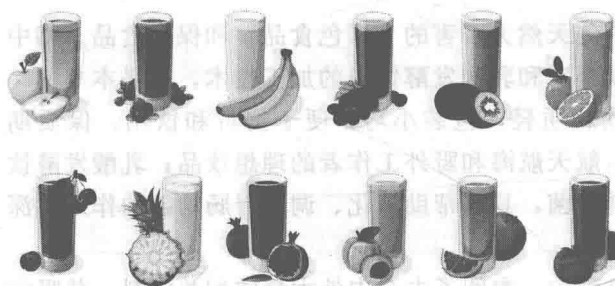
编写人员

刘建先 严新涛 严清波

朱学勤 刘 云 张 云

刘兰珍 周友勋 罗 科

严泽湘



前言

饮料是人们日常生活中必不可少的生活物质。人离不开水，水在人体内占 55%~70%，如果人体失水 20%，就会有生命危险。水在人体内具有其他物质不可替代的作用，它担负着营养物质在人体内的运输和消化吸收任务，以及人体内废物的排除和体温的调节等作用，缺少了它，人将难以生存。因此，人们常需喝水。一个生理功能健全的人，每天必须以各种方式摄入约 5.5 升的水，才能保证人体健康。

饮料理所当然地包括茶水，饮茶对人体健康十分有益，特别是绿茶，除了解渴，还具有防癌抗癌功能。

随着生活水平的提高，人们对饮茶已不再满足，需要喝既有营养又保健康的饮料。为了满足现代人的需求，一些新型饮料应运而生。这类新型饮料就是本书所介绍的一些饮料。如蔬菜汁、瓜果汁、菇菌汁等，这些饮料营养丰富，风味独特，并具有较高的药用价值，深受海内外消费者青睐，具有广阔的市场开发前景。

蔬菜汁、瓜果汁、菇菌汁等又分为原汁和复合汁，原汁即一种物品的汁液，复合汁即两种或两种以上物品的汁液。原液又分浑浊汁（不过滤）和澄清汁。浑浊汁感官条件较差，但营养丰富，几乎保留了原物的所有营养成分；澄清汁感官条件好，看起来清澈透明，但失去了部分营养物质。有的人喜欢喝浑浊汁，也有人喜爱喝澄清汁，这两者均有市场潜力。

本书中不少产品加工的原料采用了野菜野果，野菜野果营养丰富，并具较高药用价值，可防治诸多疾病；野菜野果较少受到农药

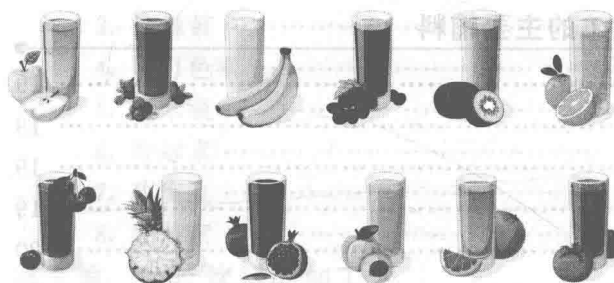
化肥的污染，堪称纯天然无公害的“绿色食品”和保健食品。书中还介绍了“固体饮料”和乳酸发酵饮料的加工技术，这是本书的一大亮点——固体饮料质轻，包装小巧，便于携带和饮用，保质期长，是观光旅游、航天航海和野外工作者的理想饮品；乳酸发酵饮料中含有大量的乳酸菌，具有帮助消化、调整胃肠功能的作用，深受海内外消费者欢迎。

该书在编写过程中，参阅了古今中外大量的相关资料，并吸收了其中与之相关的研究成果，特在此表示深深的谢意！

书中不妥之处，恳请专家学者批评赐教！

编者

2015年11月



目 录

第一章 饮料加工的主要机械设备

一、洗涤设备	1
1. 洗涤水槽	1
2. 滚筒式清洗机	1
3. 喷淋式清洗机	1
4. 压气式清洗机	2
5. 桨叶式清洗机	2
二、预煮设备	2
1. 夹层锅	2
2. 链带式预煮机	4
3. 螺旋式预煮机	4
三、打浆设备	4
四、过滤设备	4
五、离心设备	4
六、均质设备	8
七、浓缩设备	8
八、灭菌设备	8
九、灌装设备	8
十、封罐设备	8
十一、发酵设备	12
十二、粉碎设备	12
十三、喷雾干燥设备	18

第二章 饮料加工的主要辅料

一、甜味剂	19
1. 白砂糖	19
2. 甜宝	19
3. 蛋白糖	19
4. 帕拉金糖	20
5. 甜蜜素	20
6. 甜菊苷	20
7. 木糖醇	20
二、增香剂	20
1. 乙基麦芽酚	20
2. 5'-肌苷酸钠	21
3. 核苷酸	21
三、乳化稳定剂	21
1. 蔗糖脂肪酸酯	21
2. 聚甘油脂肪酸酯	21
3. 丙二醇硬脂酸酯	21
4. 藻酸丙二酯	22
5. 黄原胶	22
6. 卡拉胶	22
7. 桃胶	23
8. 麦精粉	23
四、防腐剂	23
1. 山梨酸钾	23
2. 丙酸钙	24
3. 尼泊金乙酯	24
4. 脱氢醋酸钠	24
五、着色剂	24
1. 焦糖色	24
2. 辣椒红	25

3. 沙棘黄	25
4. 可可色素	25
5. 玉米黄	25
6. 叶绿素	25
7. 玫瑰红	26
8. 姜黄素	26

第三章 菜汁饮料的加工

一、菠菜汁	27
二、芹菜汁	28
三、大白菜浓缩汁	30
四、胡萝卜汁	31
五、野胡萝卜汁	33
六、果肉型胡萝卜汁	35
七、胡萝卜马蹄复合汁	37
八、绿豆芽汁	38
九、复合蔬菜浑浊汁	40
十、复合蔬菜澄清汁	43
十一、芦笋保健汁	45
十二、芦笋乳保健饮料	47
十三、芦笋可乐	48
十四、芦笋银耳蜜汁	49
十五、蕺菜保健汁	51
十六、苦菜保健汁	53
十七、马齿苋蜜汁	54
十八、马齿苋苹果复合汁	54
十九、酸模保健汁	55
二十、香菜蜜汁	57
二十一、马兰糖汁	58
二十二、清明菜糖汁	58
二十三、竹汁保健饮料	59

二十四、山药蜜汁	60
二十五、山药酸奶	61
二十六、山药奶汁饮料	62
二十七、芦荟蜜汁	63
二十八、芦荟大蒜汁	64
二十九、仙人掌榨汁	65
三十、紫苏果味汁	65
三十一、辣椒叶汁	66
三十二、黄精蜜汁	68
三十三、藿香姜枣汁	68
三十四、芦荟柠檬蜜汁	69
三十五、芦荟苹果蜜汁	70
三十六、芦荟番茄汁	70
三十七、芦荟橘子汁	71
三十八、彩色胶囊果蔬汁	71
三十九、蔬菜牛奶混合汁	73

第四章 果汁饮料的加工

一、鲜榨桃汁	75
二、浑浊桃汁	76
三、澄清梨汁	77
四、杏汁饮料	79
五、苹果汁	80
六、鲜榨苹果汁	82
七、苹果皮汁	84
八、柑橘原汁	85
九、橘子乳汁	87
十、橘汁酸奶	89
十一、橘汁汽水	90
十二、柿子原汁	91
十三、李子汁	92

十四、红枣汁	93
十五、刺梨果原汁	95
十六、刺梨果酸奶	96
十七、刺梨火棘复合汁	97
十八、刺梨绞股蓝富硒汁	98
十九、刺梨汁汽水	99
二十、沙田柚汁	100
二十一、草莓果汁	102
二十二、草莓汁碳酸饮料	104
二十三、葡萄汁	104
二十四、石榴原汁	106
二十五、石榴澄清汁	108
二十六、杨桃果汁	109
二十七、杨梅果汁	109
二十八、香蕉原汁	110
二十九、菠萝浓缩汁	112
三十、荔枝果汁	114
三十一、荔枝雪耳爽饮料	115
三十二、椰子蜜汁	116
三十三、橄榄汁	118
三十四、橄榄木瓜复合汁	119
三十五、柠檬果汁	122
三十六、野山楂原汁	123
三十七、山楂胡萝卜降脂汁	125
三十八、猕猴桃浑浊汁	127
三十九、樱桃果汁	128
四十、刺玫果原汁	129
四十一、沙棘果原汁	130
四十二、枸杞果汁	131
四十三、无花果果汁	133

四十四、金樱子果汁·····	134
四十五、黑加仑浓缩汁·····	136
四十六、三颗针果汁·····	138
四十七、罗望子浓缩果汁·····	139
四十八、榛子乳饮料·····	140
四十九、橘子粒粒橙饮料·····	141
五十、果汁酸奶·····	143
五十一、甘蔗梢汁·····	145
五十二、沙棘果清汁·····	146
五十三、米醋保健饮料·····	147
五十四、葵花籽乳饮料·····	148
五十五、罗汉果可乐·····	149
五十六、杏仁乳饮料·····	150
五十七、越橘汁·····	151
五十八、雪印果奶·····	152
五十九、桑葚浓缩汁·····	153
六十、桑果原汁·····	154
六十一、酸枣果汁·····	155
六十二、树莓果汁·····	156
六十三、悬钩子果汁·····	157
六十四、胡柚悬浮果汁·····	159
六十五、西番莲果原汁·····	160
六十六、黑莓浓缩汁·····	162
六十七、枇杷果汁·····	163
六十八、加糖炼乳·····	165

第五章 瓜汁饮料的加工

一、西瓜澄清汁·····	167
二、甜瓜澄清汁·····	168
三、甜瓜浑浊汁·····	170
四、哈密瓜汁·····	172

五、糖水哈密瓜汁·····	173
六、冬瓜悬浮颗粒汁·····	174
七、苦瓜原汁·····	175
八、苦瓜蜜汁·····	177
九、苦瓜南瓜复合汁·····	178
十、黄瓜浑浊汁·····	180
十一、黄瓜澄清汁·····	182
十二、丝瓜原汁·····	183
十三、丝瓜芦荟汁·····	184
十四、南瓜全肉汁·····	187
十五、南瓜澄清汁·····	188
十六、佛手瓜汁·····	190

第六章 菇菌饮料的加工

一、蘑菇风味饮料·····	192
二、香菇柄纤维饮料·····	193
三、平菇保健饮料·····	195
四、平菇菇肉饮料·····	197
五、平菇菠萝汁·····	198
六、平菇大豆复合汁·····	199
七、平菇大豆酸奶·····	201
八、草菇保健饮料·····	203
九、金针菇豆奶·····	204
十、金针菇酸奶·····	206
十一、金针菇姜汁·····	208
十二、金针菇红枣汁·····	210
十三、金针菇核桃乳·····	211
十四、金针菇大豆复合汁·····	213
十五、金针菇增智可乐·····	215
十六、猴头菇保健露·····	216
十七、猴头灵芝碳酸饮料·····	217

十八、猴头菇乳酸饮料·····	219
十九、猴头菇大豆复合汁·····	220
二十、银耳雪花片饮料·····	221
二十一、银耳芦笋蜜汁·····	223
二十二、银耳红枣粒粒饮料·····	224
二十三、银耳酸奶·····	226
二十四、金耳豆奶·····	228
二十五、灵芝清凉饮料·····	229
二十六、灵芝酸奶·····	230
二十七、灵芝豆奶·····	232
二十八、富硒灵芝醋酸饮料·····	234
二十九、灵芝芦笋可乐·····	235
三十、灵芝银耳口服液·····	236
三十一、灵芝糖浆·····	238
三十二、灵芝浸膏·····	238
三十三、茯苓参膏·····	239
三十四、鸡腿菇保健饮料·····	240
三十五、鸡腿菇枸杞子胡萝卜复合饮料·····	241
三十六、姬松茸菌丝液饮料·····	243
三十七、姬松茸荔枝蜜饮料·····	244
三十八、富硒杏鲍菇薜荔汁·····	246
三十九、富钙杏鲍菇酸豆奶·····	247
四十、竹荪保健饮料·····	249
四十一、竹荪乳酸饮料·····	251
四十二、竹荪可乐·····	252
四十三、竹荪减肥口服液·····	253
四十四、灰树花保健饮料·····	255
四十五、冬虫夏草蜜汁·····	258
四十六、虫草蜜汁饮料·····	259
四十七、蛹虫草保健膏·····	261

四十八、蜜环菌健脑露·····	262
-----------------	-----

第七章 乳酸发酵饮料的加工

一、乳酸牛奶发酵饮料·····	264
二、胡萝卜乳酸发酵汁·····	266
三、胡萝卜双歧杆菌发酵饮料·····	267
四、南瓜醋酸发酵饮料·····	269
五、山药乳酸发酵饮料·····	272
六、山药发酵酸奶·····	273
七、佛手乳酸发酵饮料·····	274
八、橘子液乳酸饮料·····	275
九、甘薯乳酸发酵饮料·····	277
十、草莓乳酸菌发酵饮料·····	278
十一、核桃乳酸发酵酸奶·····	280
十二、苦杏仁发酵乳饮料·····	281
十三、芦柑醋酸发酵饮料·····	284
十四、金樱子发酵酸奶·····	286
十五、椰子汁发酵饮料·····	289
十六、黑木耳发酵饮料·····	290
十七、黑木耳五味子乳酸发酵饮料·····	292
十八、蛹虫草发酵饮料·····	293
十九、酸奶发酵饮料·····	294
二十、酸凝乳发酵饮料·····	296
二十一、酒花饮料·····	297

第八章 固体饮料的加工

一、速溶茶·····	299
二、速溶生姜茶冲剂·····	301
三、速溶柿叶晶·····	302
四、猕猴桃晶·····	304
五、速溶山楂晶·····	305
六、浆果固体饮料·····	306

七、绞股蓝速溶晶	308
八、速溶花生晶	309
九、香菇速溶冲剂	311
十、金针菇益智晶	312
十一、金针菇冲剂	312
十二、猴头菇固体饮料	314
十三、银耳浓缩晶	315
十四、银耳速溶晶	316
十五、银耳麦乳晶	317
十六、金耳冲剂	319
十七、灵芝冲剂	320
十八、石耳冲剂	321
十九、姬松茸冲剂	322
二十、大球盖菇冲剂	323
二十一、白灵菇速溶麦粒	324
二十二、芦笋速溶晶	325
二十三、速溶豆浆晶	327
二十四、核桃晶	329
二十五、西番莲果晶	330
二十六、苦瓜速溶粉	332
二十七、黄瓜香菇复合晶	334
二十八、香蕉保健粉	336
二十九、芦荟粉冲剂	338
三十、沙棘果汁奶粉	338

第九章 果蔬茶的加工

一、西瓜果茶	340
二、番茄汁绿茶	342
三、山楂果茶	342
四、芒果保健茶	344
五、香蕉蜜茶	346

六、马齿苋糖茶·····	347
七、蕺菜保健茶·····	348
八、蒺藜绿茶·····	348
九、马兰糖茶·····	349
十、芦荟保健茶·····	350
十一、仙人掌保健茶·····	350
十二、紫苏姜糖茶·····	352
十三、车前草蜜茶·····	352
十四、薄荷糖茶·····	353
十五、鱼腥草糖茶·····	354
十六、益母草红糖茶·····	354
十七、益母草红茶·····	355
十八、益母草山楂茶·····	355
十九、藿香佩兰茶·····	356
二十、灵芝速溶茶·····	356
二十一、灵芝保健红茶·····	358
二十二、富硒灵芝茶·····	359
二十三、灵芝菌物袋泡茶·····	360
二十四、灵芝泡腾茶·····	361
二十五、云芝保健茶·····	363
二十六、茯苓奶茶·····	364
二十七、虫草金银花茶·····	366
二十八、莲子保健乳·····	368

参考文献