

بسم الله الرحمن الرحيم

صنایع آسمانی

مولفان:

علیرضا عبادی تبریزی

(عضو هیأت علمی دانشگاه پیام نور)

ریحانه شعبانی



سرشناسه	: عبادی تبریزی، علیرضا، ۱۳۵۹ -
عنوان و نام پدیدآور	: صنایع آشامیدنی/مولفان علیرضا عبادی تبریزی، ریحانه شعبانی،
مشخصات نشر	: تهران: سنجش و دانش، ۱۳۹۹.
مشخصات ظاهری	: ۱۴۶ ص.؛ مصور، جدول.
شابک	: ۲۵۰۰۰۰ ریال 978-622-051034-5
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
یادداشت	: ۱۳۰-۱۲۹. ص.
موضوع	: آشامیدنی‌ها- صنعت و تجارت
موضوع	: Beverage industry
شناسه افزوده	: شعبانی، ریحانه، ۱۳۵۹-
رده بندی کنگره	: TP۶۳۰
رده بندی دیویی	: ۶۴۱/۲۶
شماره کتابشناسی	: ۶۱۴۸۲۶۹

سنجش و دانش

www.sanjesh.ir

sanjeshodanesh@iran.ir

قیمت: ۳۵۰۰۰ ریال



عنوان: صنایع آشامیدنی
 مولف: علیرضا عبادی تبریزی - ریحانه شعبانی
 ناشر: سنجش و دانش
 نوبت چاپ: اول- ۱۳۹۹
 تیراژ: ۵۰۰ نسخه
 شابک: ۵-۱۰۳۴-۰۵-۶۲۲-۹۷۸
 نشانی: میدان انقلاب. خیابان انقلاب. خیابان دانشگاه. پلاک ۱۲۶.
 تلفن: ۰۲۱۶۱۲۶

«کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر محفوظ می باشد»

نوشیدنی های بدون الکل سهم مهمی را در افزایش کیفیت زندگی ما انسانها، خصوصاً در دو نسل اخیر به خود اختصاص داده است. استقبال مصرف کنندگان از انواع نوشیدنی ها باعث شده است که تولیدکنندگان شناخت خوبی از نیاز مصرف کنندگان داشته باشند و با استفاده از داده های موجود بتوانند محصولات جدید متناسب با ذائقه مصرف کنندگان طراحی کنند و حتی به دنبال طراحی و شبیه سازی آینده ذائقه و نیاز مصرف کنندگان بوده و متناسب با همین آینده شبیه سازی شده، محصولاتی منحصراً بفردی را تولید کنند.

در گردآوری این مجموعه حساسیت زیادی اعمال شده است، البته گاهی با محدودیت دسترسی هم مواجه شدیم. برخی منابع مورد استفاده در این کتاب در کنار سلیس، جامعیت و کاربردی بودن، شامل داده های آماری بودند که بیش از یک دهه از آنها گذشته بود، لذا بر آن شدیم تا از داده های به روز استفاده کنیم تا طالبان آنها را در کنار داده های به روزتر به خواننده ارائه دهیم. بعنوان مثال داده های فصل ۲ از منبعی استفاده شد که مربوط به میزان مصرف بین سالهای ۱۹۹۸ تا ۲۰۰۳ بوده است. با توجه به اینکه منابع استخراج داده ها و آمارها در کتاب مورد استفاده معلوم بودا بر آن شدیم تا از داده های متناسب و به روز استفاده کنیم که با نرخهای نجومی بیش از ۱۵۰۰ دلار به ازای هر پکیج داده مواجه گشتیم. لذا بجای هزینه برای این چنین داده هایی به نظر رسید که از همان داده های کتاب مرجع استفاده شود ولی تفسیر داده ها به نحوی باشد که خواننده حقیقت داده ها را بخوبی دریابد و مهارت تفسیر را بریابد تا شاید حتی کم و بیش امکان پیش گویی هایی ایجاد شود. لازم به ذکر است که در جاهایی که آمارهای معتبر و به روزتر دیگری بصورت رایگان وجود داشت از آنها در تفسیرهای موجود استفاده شده است. گفتن این

موضوع خالی از لطف نیست که خوشبختانه داده های جدیدتر هم تفسیرهای لحاظ شده در این فصل همخوانی داشتند.

این کتاب در جهت بررسی تکنولوژیها و آنالیز اجزای خط تولید صنایع آشامیدنی نیست. لذا اگرچه شاید گاهی به برخی مطالب این حوزه اشاره گردد ولی در صدد گفتگو در مورد مسائل جزئی و فنی آن نیستیم.

این کتاب بیشتر برای دانشجویان مقطع کارشناسی و کارشناسی ارشد طراحی شده است و برای چند نید عال افتخار تدریس آنرا در دانشگاه داشتیم و البته بازخوردهای مناسبی از دانشجویان دریافت کردم. لذا بیشتر مطالب بطور خلاصه و در حد معرفی بیان شده است. اگر قرار بود این سرفصل ها بطور مبسوط پرشش داده شود، مجموعه حجیمی فراهم می شد که شاید در حوصله نمی گنجید. بعنوان مثال در فصل آخر در مورد صنایع آشامیدنی ایران مختصراً مطالبی به میان آمده است، مطالب ارائه شده قطره ای از دایره بزرگ این صنعت در ایران می باشد.

قطعاً شروع هر مسیری با اشکالاتی همراه است، لذا از خوانندگان تقاضامندم من را بعنوان معلمی کوچک، در مسیر ارتقاء این کتاب همراهی کنند.

با آرزوی توفیق، بهار ۱۳۹۹

علیرضا عبادی تبریزی،

ریحانه شعبانی

۳	پیشگفتار.....
۸	فصل اول.....
۸	معرفی.....
۱۱	نوشیدنی های بدون الکل.....
۱۲	تولیدات آماده مصرف یا RTD.....
۱۴	نوشیدنی های کنسانتره.....
۱۵	آبمیوه.....
۱۵	در ترکیب نوشیدنی ها.....
۱۶	مواد مغذی و جوجه در نوشیدنی ها.....
۱۸	محصولات جدید.....
۱۸	تقلب.....
۲۰	فصل دوم.....
۲۰	سیر تحول در بازار نوشیدنی ها.....
۲۳	تغییرات مصرف آشامیدنی ها در سطح جهانی.....
۲۹	بازارهای مختلف نوشیدنی ها بر اساس منطقه جغرافیایی / کشور.....
۳۲	موضوعات قابل بحث در صنعت نوشیدنی های بدون الکل.....
۳۶	فصل سوم.....
۳۶	فرآوری میوه ها و آبمیوه ها.....
۳۷	مقدمه.....
۳۸	انواع میوه:.....
۴۳	نقش نوع میوه در فرآوری.....
۴۶	توصیه های عمومی در مورد فرآوری آبمیوه طبیعی:.....
۴۷	فرآوری میوه های تازه.....
۴۸	استفاده از آنزیم در فرآوری آبمیوه.....
۴۹	استخراج آب مرکبات.....
۵۰	اجزای فرار آبمیوه.....
۵۲	فصل چهارم.....

۵۲.....	شیرین کننده ها.....
۵۶.....	شیرین کننده های کربوهیدراتی.....
۵۸.....	شیرین کننده های قوی.....
۶۰.....	آینده شیرین کننده ها:.....
۶۱.....	فصل پنجم.....
۶۱.....	اجزای دیگر موجود در نوشیدنی ها.....
۶۲.....	فاکتورهای موثر بر توسعه صنعت نوشیدنی ها.....
۶۳.....	استانداردسازی تولید.....
۶۴.....	اجزای تشکیل دهنده نوشیدنی های غیرالکی/بدون الکل.....
۷۱.....	طعم دهنده ها.....
۷۱.....	طعم و قوانین مرتبط با آن.....
۷۲.....	کاربرد طعم دهنده ها.....
۷۳.....	رنگ ها.....
۷۴.....	نگهدارنده ها.....
۷۴.....	میکروارگانیزمهای مرتبط با نوشیدنی ها.....
۷۶.....	پایدارکننده ها.....
۷۶.....	ساپونین ها.....
۷۶.....	آنتی اکسیدان ها.....
۷۷.....	آینده صنایع نوشیدنی.....
۷۹.....	فصل ششم.....
۷۹.....	نوشیدنی های بدون گاز.....
۸۱.....	نوشیدنی های رقیق شونده.....
۸۳.....	اصطلاحات.....
۸۴.....	محتویات.....
۹۰.....	شیرین کننده های قوی.....
۹۳.....	اجزاء دیگر نوشیدنی های بدون گاز.....
۹۵.....	عملیات تولید.....
۹۹.....	محصولات بدون گاز آماده شرب/مصرف.....
۱۰۲.....	تولید و بسته بندی.....

۱۰۵	یاستوریزاسیون بسته بندی نهایی
۱۰۹	فصل هفتم
۱۰۹	نوشیدنی های گازدار
۱۱۰	دی اکسید کربن
۱۱۲	تولید دی اکسید کربن
۱۱۳	نحوه ارسال دی اکسید کربن به کارخانه های مصرف کننده آن
۱۱۴	کربناسیون / گازدهی
۱۱۶	فصل هشتم
۱۱۶	نوشیدنی های فراسودمند
۱۱۸	نوشیدنی های فرانمند بر پایه شیر
۱۱۹	نوشیدنی های پروبیوتیک / اسم بیوتیک / اسمیمبیوتیک غیر شیری
۱۱۹	نوشیدنی های تخمیری بدون الکل
۱۲۲	نوشیدنی های تخمیری میوه ای
۱۲۳	تحقیقات در مسیر تولید محصولات
۱۲۴	فصل نهم
۱۲۴	صنعت نوشیدنی های بدون الکل در ایران
۱۲۹	منابع