



艾凯咨询
ICAN Consulting

中国饮料工艺（按原料分类）市 场分析及发展趋势研究报告（2 006 ~ 2007）

一、调研说明

《中国饮料工艺（按原料分类）市场分析及发展趋势研究报告（2006～2007）》是艾凯咨询集团经过数月的周密调研，结合国家统计局，行业协会，工商，税务海关等相关数据，由行业内知名专家撰写而成。报告意于成为从事本行业人士经营及投资提供参考的重要依据。

报告主要可分为四大部分，首先，报告对本行业的特征及国内外市场环境进行描述；其次，是本行业的上下游产业链，市场供需状况及竞争格局从宏观到细致的详尽剖析，接着报告中列出数家该行业的重点企业，分析相关经营数据；最后，对该行业未来的发展前景，投资风险给出指导建议。相信该份报告对您把握市场脉搏，知悉竞争对手，进行战略投资具有重要帮助。

官方网址：<https://www.icandata.com/view/40656.html>

报告价格： 纸介版9000元 电子版9000元 纸介版+电子版9200元

订购电话： 400-700-0142 010-80392465

电子邮箱： sales@icandata.com

联系人： 刘老师

特别说明：本PDF目录为计算机程序生成，格式美观性可能有欠缺；实际报告排版规则、美观。

二、摘要、目录、图表

绪言

第1篇：玉米饮料篇

第1章：(甜)玉米澄清汁饮料加工工艺的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：嗜酸乳杆菌发酵嫩黑玉米乳饮料生产工艺的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第3章：甜玉米乳饮料加工工艺的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第4章：嗜酸乳杆菌发酵嫩黑玉米乳饮料生产工艺的探讨

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第5章：糯玉米发酵乳饮料发酵工艺条件的优化

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第6章：玉米花粉保健饮料工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第7章：玉米花粉苦瓜保健饮料生产工艺的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第8章：玉米麦胚乳酸菌饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第9章：黑甜玉米乳酸菌饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第10章：(甜)玉米澄清汁饮料加工工艺的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第11章：糯玉米饮料工艺及配方研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第12章：玉米淀粉多菌种发酵饮料工艺研究及探讨

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第13章：玉米双歧杆菌发酵饮料生产工艺的探讨

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第14章：糯玉米饮料工艺及配方研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第15章：酶法制备玉米胚芽蛋白饮料基料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2篇：芦荟饮料篇

第1章：芦荟枸杞天然饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：芦荟酸乳饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第3章：芦荟葡萄汁复合饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第4章：麦胚芦荟饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第5章：芦荟酸乳饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第6章：芦荟葡萄汁复合饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第3篇：苦瓜类饮料篇

第1章：苦瓜蛋白饮料研制工艺

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：玉米花粉苦瓜保健饮料生产工艺的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第4篇：柚饮料篇

第1章：沙田柚果汁饮料生产工艺及其稳定性研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：柚子果醋及其饮料生产工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第5篇：荞饮料篇

第1章：荞麦乳饮料的加工工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：苦荞饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第6篇：蒲公英饮料篇

第1章：蒲公英饮料加工工艺的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：多倍体蒲公英绿茶复合饮料生产工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第7篇：枣饮料篇

第1章：绞股蓝、决明子、大枣、山楂复合保健饮料的生产工艺

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：酸枣、百合、莲肉、淮小麦、甘草复合安神保健饮料的生产工艺

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第8篇：绿豆饮料篇

第1章：绿豆凉粉泔水清凉饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：绿豆蛋白质饮料工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第3章：西瓜绿豆汁复合饮料的加工工艺

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第4章：绿豆纤维功能饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第9篇：桔饮料篇

第1章：柑桔乳酸菌饮料制作工艺的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：金桔果汁饮料的加工工艺

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第3章：笃斯越桔果粒果汁饮料加工工艺

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第10篇：其他饮料篇

第1章：草莓芦蒿果蔬饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第2章：藜蒿浸出汁抑菌作用及饮料工艺的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第3章：鸡腿菇低糖饮料工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第4章：杜仲叶饮料加工工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第5章：酶解低值虾蛋白制取功能多肽饮料的工艺技术研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第6章：生姜红糖饮料的加工工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第7章：苦菜饮料研制工艺

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第8章：番石榴原浆及饮料生产工艺研究(简报)

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第9章：喷雾干燥荔枝固体饮料制备工艺及配方研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第10章：鱼腥草饮料生产工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第11章：芦蒿菠萝香型饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第12章：芦笋罐头下脚料制作营养浊汁饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第13章：蜂蜜发酵非酒精饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第14章：红景天饮料的工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第15章：壳聚糖澄清白茅根饮料工艺研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

第16章：浓缩西洋菜蜜饮料生产工艺流程的研究

第1节：材料与设备

第2节：生产流程

第3节：操作要点

第4节：结果分析

结论

详细请访问：<https://www.icandata.com/view/40656.html>

三、研究方法

- 1、系统分析方法
- 2、比较分析方法
- 3、具体与抽象方法
- 4、分析与综合方法
- 5、归纳与演绎方法
- 6、定性分析与定量分析方法

7、预测研究方法

四、数据来源

对行业内相关的专家、厂商、渠道商、业务（销售）人员及客户进行访谈，获取最新的一手市场资料；

艾凯咨询集团长期监测采集的数据资料；

行业协会、国家统计局、海关总署、国家发改委、工商总局等政府部门和官方机构的数据与资料；

行业公开信息；

行业企业及上、下游企业的季报、年报和其它公开信息；

各类中英文期刊数据库、图书馆、科研院所、高等院校的文献资料；

行业资深专家公开发表的观点；

对行业的重要数据指标进行连续性对比，反映行业发展趋势；

中华人民共和国国家统计局 <http://www.stats.gov.cn>

中华人民共和国国家工商行政管理总局 <http://www.saic.gov.cn>

中华人民共和国海关总署 <http://www.customs.gov.cn>

中华人民共和国商务部 <http://www.mofcom.gov.cn>

中国证券监督管理委员会 <http://www.csrc.gov.cn>

中华人民共和国商务部 <http://www.mofcom.gov.cn>

世界贸易组织 <https://www.wto.org>

联合国统计司 <http://unstats.un.org>

联合国商品贸易统计数据库 <http://comtrade.un.org>

五、关于艾凯咨询网

艾凯咨询网（www.icandata.com）隶属艾凯咨询集团（北京华经艾凯企业咨询有限公司），艾凯咨询集团专注提供大中华区产业经济情报，为企业商业决策赋能，是领先的市场研究报告和竞争情报提供商

艾凯咨询集团为企业提供专业投资咨询报告、深度研究报告、市场调查、统计数据等。艾凯咨询网每天更新大量行业分析报告、图表资料、竞争情报、投资情报等，为用户及时了解迅速变化中的世界和中国市场提供便利，为企业商业决策赋能。

研究力量

高素质的专业的研究分析团队，密切关注市场最新动向。在多个行业，拥有数名经验丰富的专业分析师。对于特定及专属领域，我们有国内外众多合作研究机构，同时我们聘请数名行业资深专家顾问，帮助客户分清市场现状和趋势，找准市场定位和切入机会，提出合适中肯的建议，帮助客户实现价值，与客户一同成长。

我们的优势

权威机构 艾凯咨询集团二十年深厚行业背景;
数量领先 囊括主流研究报告和权威合作伙伴;
服务齐全 促销、推荐指数、积分、网上支付等;
良好声誉 广泛知名度、满意度，众多新老客户。