第一图书网, tushu007.com

<<啤酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<啤酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787030136718

10位ISBN编号：7030136713

出版时间：2004-8

出版时间：科学出版社

作者：沈力匀

页数：339

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

内容概要

《高职高专生物技术类教材系列：啤酒生产技术》主要介绍啤酒生产全过程所涉及的基本理论、生产工艺技术、生产方法、注意事项、操作要点、质量标准等。
突出职业特色，注重技能培养，注意吸收生产实际当中的基本技能和基本操作方法。
《高职高专生物技术类教材系列：啤酒生产技术》注意吸收更多的新工艺、新技术、新方法，使其实用性更强，并注重理论与技能的兼容性。
在内容上，尽可能包容啤酒生产的全貌，在保证知识的系统性和完整性的前提条件下，更注意理论的实用性和技能的可操作性。
在结构体系上，注重每一章节的相对独立性、完整性和整体风格的一致性。
做到每一章都有小结和思考题。
《高职高专生物技术类教材系列：啤酒生产技术》适合高等职业教育生物技术类专业学生选用。

<<啤酒生产技术>>

书籍目录

绪论第1章 啤酒酿造原料 1.1 大麦 1.2 麦芽 1.3 辅助原料 1.4 啤酒花及酒花制品 1.5 水 1.6 添加剂第2章 麦芽制造技术 2.1 大麦的贮存及预处理 2.2 大麦的浸渍 2.3 大麦的发芽 2.4 绿麦芽的干燥 2.5 干燥麦芽的处理和贮存 2.6 麦芽收得率与质量评价 2.7 特种麦芽的生产技术 2.8 制麦损失的原因与降低制麦损失的措施第3章 麦芽汁制备技术 3.1 原料粉碎 3.2 糖化理论 3.3 麦芽汁过滤 3.4 麦芽汁煮沸 3.5 麦芽汁的处理 3.6 糖化车间的收得率 3.7 麦芽汁制备的新技术、新设备第4章 啤酒发酵技术 4.1 啤酒酵母 4.2 啤酒发酵机理 4.3 啤酒发酵技术第5章 啤酒的过滤与灌装 5.1 啤酒的过滤与分离 5.2 啤酒灌装第6章 成品啤酒 6.1 啤酒的稳定性 6.2 啤酒的典型性 6.3 啤酒的泡沫 6.4 啤酒的喷涌现象 6.5 成品啤酒的质量标准与质量评价第7章 啤酒工厂的三废处理及副产品利用 7.1 啤酒工厂的废水处理 7.2 啤酒工厂的废物处理 7.3 啤酒生产副产品的利用参考文献

编辑推荐

《啤酒生产技术》由科学出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

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