

<<现代啤酒工艺技术>>

图书基本信息

书名：<<现代啤酒工艺技术>>

13位ISBN编号：9787122005410

10位ISBN编号：7122005410

出版时间：2007-7

出版时间：第1版 (2007年7月1日)

作者：周广田

页数：239

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>

<<现代啤酒工艺技术>>

内容概要

本书收入最近二三年出现的新技术、新工艺、新设备、新材料以及质量和企业管理方面的最新知识。

从原料、生产到包装对现代啤酒工艺技术进行了系统的介绍。

本书理论与实践紧密结合，工艺和设备、技术并重，内容简明实用，通俗易懂。

本书不仅适用于啤酒工业的酿酒师、生产人员阅读，也可供从事啤酒科研开发以及有关大专院校师生参考，也是酒店微型啤酒酿酒人员的好助手。

<<现代啤酒工艺技术>>

书籍目录

第一章 啤酒概论第一节 啤酒工业发展简史第二节 啤酒的类型及啤酒生产工艺简介一、啤酒的类型二、啤酒生产工艺简介第二章 啤酒原料第一节 酿造用水一、水的质量要求二、水处理原理及技术第二节 麦芽一、麦芽的理化指标及意义二、麦芽的感官鉴定方法第三节 酒花一、酒花的组成及性质二、酒花制品及其性质三、酒花的贮存四、国内外的著名酒花品种第四节 谷物辅料及其他替代品一、大米二、玉米三、小麦四、大麦五、黍米六、大豆七、其他替代品第五节 酵母一、酵母细胞的结构和组成二、酵母的新陈代谢三、酵母的繁殖和生长四、啤酒酵母的分类第三章 麦芽制造第一节 大麦的预处理一、大麦的精选二、大麦的分级第二节 大麦的浸渍一、浸麦理论二、浸麦方法与技术三、浸麦设备第三节 大麦的发芽一、胚乳的溶解二、发芽过程中的酶系及物质变化三、发芽技术四、发芽方式及设备第四节 麦芽干燥一、干燥期间的物质变化二、干燥技术三、干燥设备第五节 麦芽除根和贮存一、干燥麦芽的处理二、干燥麦芽的贮存第四章 麦汁制备第一节 麦芽粉碎一、粉碎概述二、粉碎设备三、粉碎方法四、辅料的粉碎第二节 糖化一、糖化过程中主要物质变化二、糖化方法三、糖化设备第三节 麦汁过滤一、麦汁过滤的基本要求及其技术指标二、麦汁过滤方法及其影响因素三、麦汁过滤设备第四节 麦汁煮沸一、麦汁煮沸过程中的基本变化二、麦汁煮沸设备三、麦汁煮沸操作技术四、新型麦汁煮沸技术简介第五节 麦汁后处理一、热凝固物的分离二、冷凝固物的分离三、麦汁在后处理中的变化四、麦汁的冷却与充氧第六节 糖化工艺计算一、糖化过程中的计算二、糖化过程的综合计算第五章 啤酒发酵第一节 发酵机理和发酵中的物质转化一、发酵机理二、发酵过程中物质的转化三、其他代谢产物四、啤酒发酵度第二节 现代啤酒发酵工艺一、现代啤酒发酵和后熟的工艺方法二、企业常见发酵方式及工艺三、发酵工艺计算第三节 酵母的添加和回收一、酵母的添加二、酵母的回收第四节 发酵设备一、锥形罐的基本结构与性能二、锥形罐的相关附件三、锥形罐的降温控制第六章 啤酒过滤第一节 啤酒过滤理论一、过滤原理二、过滤材料和介质第二节 啤酒过滤的方式及其操作一、棉饼过滤机二、硅藻土过滤机三、纸板过滤机四、双流过滤五、错流过滤六、无菌过滤第七章 啤酒包装第一节 啤酒瓶的清洗一、概述二、洗瓶机的种类及其特性三、直线形验瓶机第二节 灌装一、概述二、灌装机三、压盖机第三节 啤酒的巴氏杀菌一、啤酒的加热杀菌——巴氏杀菌法二、隧道式喷淋杀菌机第四节 贴标和装箱一、贴标机二、标签三、装箱过程参考文献

<<现代啤酒工艺技术>>

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>