

<<配制酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<配制酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787122010933

10位ISBN编号：7122010937

出版时间：2008-1

出版时间：7-122

作者：赵树欣

页数：219

字数：307000

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>

<<配制酒生产技术>>

内容概要

本书是《酒类生产技术丛书》中的一本，主要介绍了配制酒生产的相关工艺与技术。

全书的内容包括：基酒的生产、植物性香源物质、配制酒的其他香源物质和配料、香源性物质提取方法、配制酒生产、配制酒的稳定化、配制酒的品种设计、著名配制酒、配制酒与健康。

本书文字简明扼要，通俗易懂，内容丰富，实用性强，可供从事配制酒科研、生产技术人员，高等院校相关专业师生参考阅读。

<<配制酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论	第一节 酒与配制酒	一、酒的起源	二、酒的分类	第二节 配制酒的分类
	一、国际上配制酒的分类方法	二、我国配制酒的分类	第三节 配制酒的发展前景	一、配制酒的特点及发展优势
	二、发展配制酒需要解决的问题	第二章 基酒的生产	第一节 食用酒精生产工艺	一、主要原料
	二、淀粉质原料的蒸煮	三、连续糖化	四、酒精发酵	五、酒精蒸馏
	第二节 白酒生产工艺	一、固态发酵法	二、半固态发酵法	三、白酒的储存和勾兑
	第三节 黄酒生产工艺	一、原料及其处理	二、酒曲及酒母的生产	三、黄酒的生产
	第四节 葡萄酒生产工艺	一、葡萄酒酿造用葡萄	二、葡萄酒的酿造	三、白兰地的生产
	第五节 啤酒生产工艺	一、原辅料和生产用水	二、麦芽的制备	三、麦汁的制备
	四、啤酒发酵	五、啤酒澄清及稳定性处理	第三章 植物性香源物质	第一节 香源植物的种类
	一、草类	二、根及根茎	三、花	四、树皮
	五、干燥子实	六、柑橘类果皮	七、多汁果	第二节 植物性香源物质中的主要化学成分
	一、糖类及苷类	二、苯丙素类	三、萜烯类	四、黄酮类
	五、萜类	六、挥发油	七、皂苷类	八、其他成分
第四章 配制酒的其他香源物质和配料	第一节 动物性香源物质	一、动物性香源物质分类	二、动物性香源物质的化学成分	第二节 微生物类香源物质
	一、子囊菌亚门	二、担子菌亚门	第三节 功能性配料	一、氨基酸类
	二、维生素类	三、低聚糖	四、植物黄酮类	五、微量元素
	六、生物活性肽	七、糖醇类	八、其他	第四节 风味添加剂
	一、甜味剂	二、酸味剂	三、助香剂	第五节 其他辅助配料
	一、抗氧化剂	二、防腐剂	三、着色剂	第五章 香源性物质提取方法
	第一节 溶剂浸出法	一、含香源性物质原料的预处理	二、浸出溶剂	三、浸出原理
	四、浸出过程的强化途径	五、浸出方法	六、浸出工艺与设备	七、浸出液的精制
第六章 配制酒生产	第七章 配制酒的稳定化	第八章 配制酒的品种设计	第九章 著名配制酒	第十章 配制酒与健康
附录	参考文献			

<<配制酒生产技术>>

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>