

<<发酵产品工艺学>>

图书基本信息

书名：<<发酵产品工艺学>>

13位ISBN编号：9787122029874

10位ISBN编号：7122029875

出版时间：2008-7

出版时间：化学工业出版社

作者：陶兴无 编

页数：208

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>

<<发酵产品工艺学>>

内容概要

《发酵产品工艺学》选取工业上比较成熟的、工艺上有代表性的16种产品，按每一章（或节）介绍一种产品进行编排。

全书共分10章：酒（啤酒、葡萄酒、黄酒和白酒）与酒精、柠檬酸、乳酸、酸奶、谷氨酸及味精、酱油、酱品、食醋、酱腌菜、青霉素和头孢菌素C，按章（或节）分别论述了每种产品的生产菌种及其发酵机制、生产原辅料及其预处理、发酵过程工艺控制以及产物提取与精制等。

使读者在了解各种产品生产工艺的基础上，能举一反三，掌握发酵生产的基本规律。

《发酵产品工艺学》适合生物工程、生物技术以及生物科学、食品科学与工程、生物化工、制药工程等专业作专业课教材或教学参考书，也可供发酵工厂技术人员参考。

社会上从事相关行业的决策、投资、管理、生产和经营者通过阅读《发酵产品工艺学》也可以了解相关产品的生产技术现状和发展趋势。

<<发酵产品工艺学>>

书籍目录

第一章 酒与酒精第一节 啤酒一、啤酒酿造原辅料二、麦芽制造(制麦)三、麦芽汁的制备(糖化)四、啤酒发酵五、啤酒的过滤包装第二节 葡萄酒一、葡萄汁制备二、葡萄酒发酵机制三、葡萄酒酿造工艺四、葡萄酒的贮存与后处理第三节 黄酒一、原料大米的预处理二、糖化发酵剂的制备三、黄酒发酵四、几种典型的黄酒发酵工艺要点第四节 白酒与酒精一、生产原辅料二、糖化发酵剂的制备三、大曲酒、麸曲白酒生产工艺(固态发酵法)四、小曲酒生产工艺(固态发酵法、半固态发酵法)五、液态法白酒的生产工艺六、白酒的贮存、勾兑调味及低度白酒生产七、酒精第二章 柠檬酸第一节 黑曲霉的柠檬酸发酵机制一、黑曲霉柠檬酸合成途径二、柠檬酸合成的理想途径三、柠檬酸积累的代谢调节机制第二节 柠檬酸生产菌种及其扩大培养一、柠檬酸高产菌黑曲霉的生理特征二、生产菌种的扩大培养第三节 薯干原料发酵柠檬酸工艺一、发酵培养基二、温度三、pH四、通风与搅拌五、发酵时间第四节 玉米粉发酵柠檬酸工艺一、玉米粉发酵的工艺特点二、玉米粉发酵的技术指标第五节 柠檬酸的提取工艺一、工艺流程二、发酵醪的热处理三、发酵醪过滤四、中和五、酸解六、净化(脱色、离子交换)七、蒸发浓缩八、结晶干燥第三章 乳酸第一节 乳酸代谢途径及产乳酸微生物一、乳酸代谢途径二、乳酸发酵微生物第二节 乳酸生产原辅料及其预处理.....第四章 酸奶第五章 谷氨酸及味精第六章 酱油第七章 酱品第八章 食醋第九章 酱腌菜第十章 青霉素和头孢菌素C参考文献

<<发酵产品工艺学>>

章节摘录

第一章 酒与酒精 酒是含乙醇的饮料。

发酵酒主要分为酿造酒和蒸馏酒两大类。

酿造酒即发酵原酒，是以谷物、果实为原料，利用酵母的作用，将糖或淀粉经过糖化发酵作用转化为含有乙醇的饮料，包括啤酒、葡萄酒和黄酒等。

蒸馏酒是将经过发酵的酒醪（醱）经过蒸馏提取的高乙醇含量的饮料，包括中国白酒、Brandy（白兰地）、Vodka（伏特加）、Whisky（威士忌）、Rum（老姆酒）、Gin（金酒）等。

酒精是将发酵醪液通过多次蒸馏（粗馏和精馏）得到的纯乙醇制品。

第一节 啤酒 啤酒（beer）是以大麦为主要原料，以其他谷物等为辅料，并添加少量酒花，采用制麦芽、糖化、发酵、过滤、包装等工艺酿制而成的，含有二氧化碳的、起泡的、低酒精度的酿造酒。

全世界啤酒年产量已居各种酒类之首，啤酒生产几乎遍及各个国家。

生产时常根据所用原麦芽汁浓度，啤酒分为高、中、低三种浓度。

而中浓度啤酒（原麦芽汁浓度11%~14%，酒精含量3.2%~4.2%）产量最大，淡色啤酒多属此类型。

此外，根据啤酒色泽可分为淡色、浓色和黑色啤酒；根据杀菌方法可分为纯生啤酒、鲜啤酒和熟啤酒；根据啤酒酵母性质可分为上面发酵啤酒和下面发酵啤酒。

还有一些特殊啤酒，如小麦啤酒、果味啤酒、佐餐啤酒、粉末啤酒、无醇（低醇）啤酒、干啤酒、冰啤酒、低热量啤酒、营养啤酒和酸啤酒等。

啤酒生产过程大致可分为麦芽制造和啤酒酿造（包括麦芽汁制造、啤酒发酵、啤酒过滤灌装三个主要过程）两大部分。

<<发酵产品工艺学>>

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>