

<<饮料酒酿造工艺>>

图书基本信息

书名：<<饮料酒酿造工艺>>

13位ISBN编号：9787122093004

10位ISBN编号：712209300X

出版时间：2010-9

出版时间：化学工业出版社

作者：何敏 编

页数：237

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>

<<饮料酒酿造工艺>>

前言

中国已有几千年的酿酒历史，在工艺、酒品质上均可傲视世界同行。据我国对年销售收入在500万元以上的企业统计，我国现有酿酒企业15600余家，从业人员800多万人，技术人员100多万人。

每种酒产品每年以数百万吨乃至以数千万吨面市，消费量极大，是人们日常生活必不可少的饮品。酿酒业也是我国重要的经济产业之一。

基于此，我们迫切需要一本系统的适合高职高专食品生物类专业使用的涵盖蒸馏酒和发酵酒的先进生产装备和工艺技术的饮料酒酿造专业教材。

广东科贸职业学院在与其他职业技术学院和酿酒企业的密切合作与交流的基础上，结合多年来在培训、教学、科研开发工作中的经验，编写了这本教材。

本书的编写改变了以往教材按学科体系的内容编排形式，按照企业工作过程导向方式编写，以工作任务为主线，每个学习领域都是以一个完整的、典型的、规范的、通用的工作过程（任务）为主线来完成教材编写。

对完成该工作任务所需要的专业知识给予了充分介绍，并尽可能做到理论和实践一体化，使学生学习课程的过程基本符合企业工作过程，力求体现“以学生为中心”、“教中学、学中做”的职业教育理念，将对学生的方法能力、个人能力和社会能力的培养有机地融入教学活动之中，有效地培养学生“资讯、计划、决策、实施、检查、评价”的独立工作能力。

本教材内容新颖全面，图文并茂，注重培养学生的实际操作能力、团队协作能力、沟通能力、解决问题能力及对工作的责任心。

本书从酒类生产企业的管理理念和 workflows 讲起，内容涉及酒类生产经营体系、黄酒、白酒、啤酒以及葡萄酒酿造工艺等五个学习领域，还在拓展学习领域简要介绍了威士忌酒和伏特加酒，以备教师选用或学生自学。

同时，在一些学习领域，如黄酒酿造工艺中附有日本清酒等相关的阅读材料。

在每个学习领域中还编写了项目学习工作页，便于学生复习掌握重点内容；实训项目任务书指导学生根据所掌握的内容制定出初步工作方案，提交讨论后再确定方案；实训项目记录表是在工作方案实施过程中的详细工作记录；实训项目报告书则是工作方案实施的结果汇报、评价和总结，由教师留档考评。

所选实训项目技术综合、全面、剪表性强，且经费使用较少，以期使学生系统掌握饮料酒酿造工艺流程和相关设备，实训和生产实践项目操作指南可指导学生完成每个学习领域的工作项目。

在本书编写过程中，得到有关院校领导和专家的大力支持和帮助，化学工业出版社的编辑们对本书进行了认真的审核，并提出许多宝贵建议，在此一并表示衷心的感谢。

同时，对本书参考文献的所有作者表示衷心的感谢。

由于水平有限，不当之处在所难免，恳请广大读者和专家批评指正。

<<饮料酒酿造工艺>>

内容概要

《饮料酒酿造工艺》以企业工作过程为导向，从酒类生产企业的管理理念和 workflow 讲起，内容涉及酒类生产经营体系、黄酒、白酒、啤酒以及葡萄酒酿造工艺等五个学习领域。

学习领域1为酒类生产经营体系，包括酒的起源与酒文化、酒类生产企业和酒类产品；学习领域2为黄酒酿造，重点介绍黄酒的分类、酒曲制作、黄酒酿造工艺及黄酒生产质量控制和品质鉴定等；学习领域3为白酒酿造，包括白酒的分类、酒曲生产技术、白酒酿造工艺及白酒生产质量控制和品质鉴定等；学习领域4为啤酒酿造，包括啤酒的分类、原辅料及水、麦芽制造、麦汁制备、啤酒发酵、成品啤酒、啤酒生产质量控制及品质鉴定等内容；学习领域5为葡萄酒酿造，涵盖葡萄酒分类、葡萄原料、葡萄酵母、红葡萄酒和白葡萄酒的酿造工艺、葡萄酒的贮存管理及再加工、葡萄酒生产质量控制及品质鉴定等内容。

另外，拓展学习领域还附有威士忌酒、伏特加酒工艺介绍，供选用。

《饮料酒酿造工艺》可供高职高专生物技术类和食品加工类相关专业学生使用，同时也可作为相关领域工作人员的参考书。

<<饮料酒酿造工艺>>

书籍目录

学习领域1 酒类生产经营体系基础知识：酒文化与酒类产品一、酒的起源与发展二、关于酒文化三、健康饮酒与品酒四、酒类产品单元生产：酒类生产企业一、酒类生产企业的组织机构二、酒类生产企业的管理理念三、酒类生产企业的生产流程四、酿酒师的职业标准和基本要求五、企业文化六、职业态度和职业行为七、与管理者和同事的沟通实训项目 酒类生产企业的认识及酒类市场调查参考文献学习领域2 黄酒酿造基础知识：黄酒概述一、黄酒的定义及特点二、黄酒的分类及相关的国家标准三、黄酒的原料与辅料四、黄酒酒曲的种类及主要微生物五、黄酒工业的发展单元生产1：黄酒酒曲生产工作任务1 麦曲生产工作任务2 酒药生产工作任务3 酒母生产实训项目 2-1黄酒酒曲制作工艺单元生产2：黄酒酿造工艺及主要设备工作任务1 淋饭酒酿造工作任务2 摊饭酒酿造工作任务3 喂饭酒酿造工作任务4 黄酒机械化生产工作任务5 发酵后处理工作任务6 黄酒的质量标准及品质鉴定实训项目 2-2黄酒酿造工艺参考文献学习领域3 白酒酿造基础知识：白酒概述一、白酒的定义及特点二、白酒的分类及相关的国家标准三、白酒的原料与辅料四、白酒酒曲的种类及主要微生物五、现代白酒酿造技术进展单元生产1：白酒酒曲生产工作任务1 大曲生产工作任务2 麸曲生产工作任务3 小曲生产工作任务4 酒母生产实训项目 3-1白酒酒曲的制作1单元生产2：白酒酿造工艺及主要设备工作任务1 传统白酒酿造工艺工作任务2 白酒的蒸馏工作任务3 白酒的贮存、勾兑与调味实训项目 3-2白酒酿造工艺参考文献学习领域4 啤酒酿造基础知识：啤酒概述一、啤酒的定义及特点二、啤酒的分类及相关的国家标准三、啤酒酿造的原辅料及处理四、啤酒酵母及特性单元生产1：啤酒酵母的复壮及扩培工作任务1 啤酒酵母的分离及复壮工作任务2 啤酒酵母的质量检查工作任务3 啤酒酵母的扩大培养实训项目 4-1啤酒酵母的复壮及扩大培养单元生产2：啤酒酿造工艺及主要设备(一)工作任务1 麦芽制造工作任务2 麦汁制备实训项目 4-2糖化工艺单元生产2：啤酒酿造工艺及主要设备(二)工作任务3 啤酒发酵工作任务4 成品啤酒实训项目综合评价4-3大糖化及啤酒发酵生产单元生产2：啤酒酿造工艺及主要设备(三)工作任务5 啤酒生产质量控制及品质鉴定实训项目 4-4啤酒的质量标准与感官鉴定参考文献学习领域5 葡萄酒酿造基础知识：葡萄酒概述一、葡萄酒的定义及分类二、葡萄酒酿造原料及特点三、酿酒葡萄特性与葡萄酒质量的关系四、葡萄的生长管理、采摘与运输五、葡萄酒酵母及其培养单元生产1：葡萄酒酿造工艺及主要设备工作任务1 红葡萄酒酿造工作任务2 白葡萄酒酿造工作任务3 葡萄酒的贮存管理工作任务4 葡萄酒的再加工和特种葡萄酒实训项目 5-1葡萄酒酿造工艺单元生产2：葡萄酒生产质量控制工作任务1 葡萄酒生产质量控制及品质鉴定实训项目 5-2葡萄酒的感官品评及真假葡萄酒的鉴别参考文献拓展学习领域 其他饮料酒酿造一、威士忌酒1. 威士忌酒概述2. 酿造工艺3. 威士忌的分类4. 著名的威士忌酒二、伏特加酒1. 伏特加酒概述2. 伏特加酒生产工艺特点3. 产品特点参考文献

<<饮料酒酿造工艺>>

章节摘录

消毒俗称煎酒，因过去采用把黄酒放在锡壶里煎熟而得名。

(1) 消毒目的经过发酵、压榨及过滤的清酒，仍残留着一些微生物，包括有益和有害的菌类，也残存一部分有一定活力的酶，因此必须进行灭菌。

通常采用加热方法灭菌，其作用如下。

将微生物杀灭，破坏酶，使黄酒成分基本固定下来，并在长期贮存中不发生酸败和质量变坏，提高黄酒的生物稳定性。

加热使酒的成分产生变化，蒸出不良的挥发性物质（如醛类），促进酒的老熟。

加热还可促使部分蛋白质变性凝固。

经过较长时间的贮存，已凝固的蛋白质沉淀并吸附其他微粒，形成酒脚，使黄酒的色泽更为清亮透明。

(2) 消毒温度消毒温度的选择，与酒中的酒精浓度和糖浓度有关。

合适的灭菌温度既可达到灭菌的目的，又能减少酒精的挥发损失和高温下由糖的复合、分解等不良化学反应产生的有害物质和色素的含量。

一般来说，酒精含量高、糖分含量低的黄酒可采用较高的灭菌温度，而糖分高的黄酒应采用较低的消毒温度。

各酒厂采用的消毒温度一般为85~90。

(3) 消毒设备灭菌设备种类很多，传统的有用锡壶煎酒，也有将包扎好的数十坛生酒堆在大石板屋内或大木桶内进行蒸煮，用大铁锅烧水产生的蒸汽加热灭菌。

这些方法效率低、损耗大，已不适合大生产的要求，只有极少数工厂还在继续使用。

目前用得较多的是列管式热交换器，条件好的酒厂也有用薄板式热交换器的。

(4) 灭菌操作经棉滤机过滤的清酒，用泵输入高位槽，利用位差流入列管式交换器内进行灭菌，或流入薄板式热交换器前置的贮生酒桶，桶内由浮球阀自动控制液位。

如有预热要求，则需先进入预热器，再进灭菌器。

灭菌后的热酒应趁热进行灌装。

四、分装 通常商品黄酒多采用瓶装、袋装或罐装方式。

(1) 陶坛包装陶坛稳定性高，不仅具有防腐蚀、抗化学性，还具有透气保温、绝缘、防磁和热膨胀系数小等特点，有利于黄酒的天然老熟和香气质量的提高。

但陶坛的机械强度和防震能力弱，容易破损或产生裂纹；某些釉面质量不好的酒坛长期存放黄酒会出现微弱渗漏的现象，俗称“冒汗”。

一般酒厂每年坛装库存酒的损耗在3%以上。

坛装操作劳动强度大，酒坛笨重，包装搬运不便，不易实现机械化。

酒坛外表不太美观，再加上烂泥封口更有碍观瞻。

为此，有些厂采用小型精美的工艺陶瓷坛包装。

灌酒前，先将洗好的空坛倒套在蒸汽消毒器上，采用蒸汽冲喷的方式对空坛杀菌，以坛底边角烫手为准。

另外，由于坛外壁已涂上石灰浆，如坛破损，在蒸汽冲喷时容易发现。

灭好菌的空坛标上坛重，应立即使用。

荷叶、箬壳等包装材料也要在沸水中灭菌30min以上方可使用。

将杀好菌的黄酒趁热灌入坛内，随即盖上荷叶、箬壳，用竹丝或麻丝紧扎坛口。

包扎好的酒坛水平或倒放都不得有渗漏。

扎好坛口后要趁热糊封泥头，因为刚灌好的酒温度很高，足以杀灭坛内空气中的微生物，并可将荷叶、箬壳及泥头里的水分迅速蒸发掉，否则封口的荷叶、箬壳会因泥头潮湿时间长而发霉，造成质量事故。

.....

<<饮料酒酿造工艺>>

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>