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：9787122137050

10位ISBN编号：7122137058

出版时间：2012-6

出版时间：姜淑荣 化学工业出版社 (2012-06出版)

作者：姜淑荣 编

页数：181

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

第一图书网, tushu007.com

前言

内容概要

《啤酒生产技术》以啤酒生产过程为主线，以啤酒生产各工序即啤酒生产原辅料、麦芽制备技术、麦汁制备技术、啤酒发酵技术、成品啤酒的操作原理、设备、技术参数控制及操作方法为主要内容。
教材由啤酒生产企业工程师及具有企业实践经历的教师共同设计，以当前实际的啤酒生产技术和技能运用为对象，按照啤酒生产的工艺过程对教学内容进行组织，清晰、合理地表述与啤酒生产相符的技能与操作的细节，贴近技术、贴近生产、贴近工艺，尽可能地使教材的内容与真实的工艺流程一致，保证教材的针对性和职业性。
本教材插入大量啤酒生产相应设备图，图文并茂，将适度的理论与实际操作紧密结合。
本教材是高职高专食品类专业、成人高校相关专业的教学用书，也可作为啤酒工厂工程技术人员的参考书。

<<啤酒生产技术>>

书籍目录

第一章啤酒概论1 第一节啤酒工业发展简史1 一、啤酒的起源1 二、中国啤酒工业发展简史1 三、啤酒行业现状及发展趋势2 第二节啤酒的类型4 一、啤酒的定义4 二、啤酒度数的表示方法4 三、啤酒的类型5 第三节啤酒的成分及营养价值7 一、啤酒的主要成分7 二、啤酒的营养价值7 第四节啤酒生产工艺简介7 思考题8 第二章啤酒生产原辅料9 第一节大麦9 一、大麦的籽粒结构及其生理特性9 二、大麦的化学成分及其在酿造中的作用10 三、酿造用大麦的质量标准14 第二节谷物辅料及其他替代品15 一、谷物辅料16 二、其他替代品16 三、使用辅料注意事项18 第三节啤酒花18 一、酒花的化学成分及其在啤酒酿造中的作用19 二、酒花的种类20 三、酒花制品21 第四节啤酒生产用水21 一、啤酒酿造用水的质量要求22 二、水中无机离子对啤酒酿造产生的影响22 三、啤酒酿造用水的处理24 第五节添加剂25 一、使用添加剂的目的25 二、添加剂的种类及其作用26 思考题29 第三章麦芽制备技术30 第一节大麦的预处理30 一、大麦的基本知识30 二、大麦的输送32 三、大麦的清选33 四、分级36 五、大麦的贮存37 第二节大麦的浸渍39 一、浸麦理论39 二、浸麦技术42 三、浸麦设备44 四、浸麦评价及损耗44 第三节大麦的发芽46 一、发芽目的46 二、发芽条件46 三、发芽中的变化47 四、发芽技术52 五、发芽设备及操作要点54 第四节绿麦芽的干燥59 一、干燥过程中的变化59 二、干燥技术和设备63 第五节干燥麦芽的处理与贮存66 一、干燥麦芽的处理66 二、干燥麦芽的贮存67 第六节成品麦芽的质量标准68 一、物理指标68 二、化学指标69 第七节麦芽质量与啤酒质量的关系71 第八节特种麦芽介绍73 一、小麦麦芽73 二、焦香麦芽74 三、着色麦芽74 四、乳酸麦芽74 思考题74 第四章麦汁制备技术76 第一节麦芽与谷物辅料的粉碎77 一、粉碎概述77 二、粉碎方法及粉碎设备77 第二节糖化84 一、糖化的基本概念84 二、糖化时主要酶的作用84 三、糖化时主要物质的变化85 四、糖化方法91 第三节麦汁过滤101 一、麦汁过滤原理101 二、麦汁过滤要求102 三、麦汁过滤过程102 四、麦汁过滤方法102 五、影响麦汁过滤的因素106 第四节麦汁煮沸与酒花添加108 一、麦汁煮沸的目的108 二、麦汁煮沸过程中各种物质的变化109 三、麦汁煮沸方法113 四、麦汁煮沸的技术条件115 五、麦汁煮沸过程的质量检查117 第五节麦汁后处理117 一、热凝固物的分离117 二、麦汁冷却119 三、麦汁充氧121 四、冷凝固物的分离122 第六节麦汁质量标准123 一、麦汁感官指标123 二、麦汁化学组成123 三、麦汁理化指标123 第七节麦汁浸出物收得率及影响因素124 一、麦汁浸出物收得率124 二、原料利用率124 三、影响糖化麦芽汁收得率的因素124 思考题124 第五章啤酒发酵技术126 第一节啤酒酵母126 一、啤酒酵母的种类与特性126 二、啤酒酵母的扩大培养127 三、啤酒酵母的质量鉴定131 第二节啤酒发酵机理133 一、麦汁发酵过程中各种物质的变化133 二、啤酒发酵的基本原理136 第三节啤酒发酵技术139 一、传统啤酒发酵技术139 二、现代啤酒发酵技术141 三、啤酒生产的异常发酵及处理方法147 思考题148 第六章成品啤酒150 第一节啤酒过滤与稳定性处理150 一、啤酒的过滤150 二、啤酒的稳定性处理156 第二节啤酒的包装163 一、瓶装熟啤酒163 二、桶装啤酒175 三、罐装熟啤酒176 四、包装注意事项177 五、啤酒的总损失率178 第三节成品啤酒的质量标准179 一、感官标准179 二、理化标准179 三、卫生标准179 四、保质期181 思考题181 参考文献182

章节摘录

版权页： 插图： 第一章 啤酒概论 第一章 啤酒概论 了解啤酒生产工艺流程；中国啤酒发展简史。
掌握啤酒的定义；啤酒的营养价值。
熟悉啤酒的分类方法。
第一节 啤酒工业发展简史 一、啤酒的起源 啤酒是一种很古老的酒，是当今世界上产量最大的酒。
啤酒最早出现于公元前3000年左右的古埃及和美索不达米亚（今伊拉克）地区，这一历史事实可以在王墓的墓壁上得以证实。
史料记载，当时啤酒的制作只是将发芽的大麦制成面包，再将面包磨碎，置于敞口的缸中，让空气中的酵母菌进入缸中进行发酵，制成原始啤酒。
古代原始啤酒的特点：（1）利用空气中的酵母自然发酵而成的浊酒（今比利时、德国）。
（2）不用酒花而用不同种类的香料和草药，可加糖、柠檬，自加自饮。
公元6世纪，啤酒的制作方法由埃及经北非、伊比利亚半岛、法国传人德国。
那时啤酒的制作主要在教堂、修道院中进行。
公元11世纪，啤酒花由斯拉夫人用于啤酒制作。
1480年，以德国南部为中心，发展出了下面发酵法，啤酒质量有了大幅提高，啤酒制造业空前发展。
1516年，由巴伐利亚公国的威廉四世提出世界著名的“ 啤酒纯粹法 ”。
1800年，随着蒸汽机的发明，啤酒生产中大部分实现了机械化，产量得到了提高，质量比较稳定，价格较便宜。
1830年，德国的啤酒技术人员分布到了欧洲各地，将啤酒工艺传播到全世界。
1850～1880年，法国巴斯德确定了微生物的生理学观点，得出了发酵的本质是由微生物进行的一种化学变化的结论，并创立了巴斯德灭菌法。
1878年丹麦的汉逊确定了啤酒酵母的纯粹培养法，冷冻机也开始应用，从此，啤酒酿造逐步进入工业化时代，啤酒学作为一项科学技术在世界上设立了啤酒研究机构。
二、中国啤酒工业发展简史 啤酒属外来酒种，于19世纪末传人中国，并逐渐发展壮大，进入国际市场，其发展历程如下：1900年俄国人在哈尔滨首先建立了中国最早的啤酒厂乌卢布列希夫斯基啤酒厂；1903年捷克人在哈尔滨建立了东巴伐利亚啤酒厂；1903年德国人和英国人合营在青岛建立了英德啤酒公司（青岛啤酒厂前身）；此后，不少外国人在东北、天津、上海、北京等地建厂，如1910年法国人在上海建立了国民啤酒厂（上海啤酒厂前身），1920年丹麦在上海建立了斯堪的那维亚啤酒厂，1936年日本在沈阳先后建了三个啤酒厂，分别是太阳啤酒厂、麒麟啤酒厂（沈阳啤酒厂前身）和亚细亚啤酒厂（沈阳酿酒厂前身），1936年，英商怡和洋行在上海创建了怡和啤酒厂（华光啤酒厂前身），1941年，日本在北京建了北京啤酒厂等，这些酒厂分别由俄国、德国、日本等国商人经营。

编辑推荐

《啤酒生产技术》的体例和内容设计以当前实际的啤酒生产技术和技能运用为对象，按照啤酒生产的工艺过程对教学内容进行组织，清晰、合理地表述与啤酒生产相符的技能与操作的细节，贴近技术、贴近生产、贴近工艺，尽可能地使教材的内容与真实的工艺流程一致，保证教材的针对性和职业性。《啤酒生产技术》是高职高专食品类专业、成人高校相关专业的教学用书，也可作为啤酒工厂工程技术人员的参考书。

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