

<<黄酒工艺学>>

图书基本信息

书名：<<黄酒工艺学>>

13位ISBN编号：9787501922116

10位ISBN编号：750192211X

出版时间：1998-08

出版时间：中国轻工业出版社

作者：胡文浪

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>

<<黄酒工艺学>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 黄酒生产的历史与发展

- 一、黄酒的起源
- 二、古代酿酒技术的发展
- 三、黄酒工业的发展与现状
- 四、黄酒生产的主要技术成就
- 五、黄酒的发展方向

第二节 黄酒的地位和用途

- 一、黄酒的地位
- 二、黄酒的营养
- 三、黄酒的用途

第三节 黄酒的生产特点和分类

- 一、黄酒的生产特点
- 二、黄酒的分类

第二章 原辅料

第一节 主要原料

- 一、大米
 - (一) 稻谷与米粒结构
 - (二) 大米品种和品质
 - (三) 大米的物理性质
 - (四) 大米的化学性质
 - (五) 大米质量和黄酒酿造的关系
 - (六) 大米质量要求

二、黍米

三、玉米

第二节 小麦(辅料)

- 一、小麦品种和构造
- 二、小麦的物理性质
- 三、小麦的化学性质
- 四、制曲小麦的要求

第三节 水

- 一、天然水
- 二、水源选择
- 三、酿造用水的质量要求
 - (一) 物理性质
 - (二) 化学性质
 - (三) 微生物要求

四、酿造用水的改良处理

第三章 原料处理

第一节 大米的精白

- 一、精白的目的
- 二、大米的精白
- 三、精白度和精米率

第二节 洗米、浸米

一、洗米

<<黄酒工艺学>>

二、浸米

- (一) 浸米过程中的变化
- (二) 米粒的吸水
- (三) 酸浆水
- (四) 浸米时间和要求
- (五) 浸米设备和操作

第三节 蒸煮

- 一、蒸煮的目的和原理
- 二、蒸饭的质量要求
- 三、蒸饭设备和操作
 - (一) 甑桶
 - (二) 卧式连续蒸饭机
 - (三) 立式连续蒸饭机

第四节 米饭的冷却和输送

- 一、淋饭冷却
- 二、摊饭冷却
- 三、鼓风冷却
- 四、冷却米饭的输送

第四章 糖化发酵剂

第一节 黄酒酿造的主要微生物

一、酵母菌

- (一) 酵母菌的形态
- (二) 温度和pH要求
- (三) 酵母菌的代谢调节

二、霉菌

- (一) 曲霉
- (二) 根霉
- (三) 毛霉
- (四) 红曲霉

三、细菌

- (一) 醋酸菌
- (二) 乳酸球菌
- (三) 乳酸杆菌
- (四) 枯草芽孢杆菌

第二节 酿酒中的酶及其作用

一、淀粉酶

- (一) α -淀粉酶
- (二) β -淀粉酶
- (三) 葡萄糖淀粉酶
- (四) 麦芽糖分解酶
- (五) 转移葡萄糖苷酶

二、果胶酶

三、酒化酶

四、酯化酶

五、蛋白酶

第三节 传统酒药

一、白药

<<黄酒工艺学>>

(一) 原辅料的选择和制备

(二) 工艺流程

(三) 操作方法

二、酒药质量

第四节 纯根霉曲

一、麸皮根霉曲

(一) 斜面菌种制备

(二) 三角瓶种子培养

(三) 帘子曲培养

(四) 通风制曲

二、米粉根霉块曲

(一) 根霉菌液的制备

(二) 甜酒药的制备

第五节 米曲

一、红曲

(一) 工艺流程

(二) 原料选择

(三) 操作方法

(四) 技术说明

二、乌衣红曲

(一) 工艺流程

(二) 操作方法

(三) 技术说明

三、米曲生产新技术

第六节 酵母菌培养

一、液体酵母培养

(一) 实验室扩大培养

(二) 生产现场扩大培养

二、活性干酵母的制备

三、固体酵母培养

第七节 麦曲

一、传统麦曲(块曲)

(一) 块曲的工艺流程

(二) 操作方法

(三) 技术说明

二、纯种麦曲

(一) 种曲扩大培养

(二) 纯种麦曲的通风培养

(三) 技术说明

第八节 酒母

一、淋饭酒母

(一) 工艺流程

(二) 操作方法

(三) 酒母质量及挑选

二、纯种酒母

(一) 速酿酒母

(二) 高温糖化酒母

<<黄酒工艺学>>

(三) 技术说明

第五章 发酵基本原理

第一节 黄酒发酵特点

- 一、开放式发酵
- 二、糖化发酵并行
- 三、高浓度发酵
- 四、低温长时间发酵
- 五、高浓度酒精的生成

第二节 发酵类型

- 一、前缓后急
- 二、前急后缓
- 三、前缓后缓
- 四、前急后急

第三节 发酵过程控制

- 一、温度管理
 - (一) 投料品温
 - (二) 头耙品温
 - (三) 主发酵品温
 - (四) 主发酵最终品温
 - (五) 后发酵品温
- 二、微生物管理
 - (一) 酵母菌活力和接种量
 - (二) 杂菌预防
- 三、时间管理
- 四、感官检查和成分分析

第四节 发酵过程中成分的变化

- 一、淀粉的分解
- 二、酒精发酵
- 三、酸的生成
 - (一) 琥珀酸
 - (二) 醋酸
 - (三) 乳酸
- 四、蛋白质的变化
- 五、脂肪的变化
- 六、曲霉的变化

第五节 醪液酸败及其防止方法

- 一、醪液酸败的理论分析
- 二、引起酸败的生产因素
- 三、防止酸败的方法

第六章 传统工艺酿造

第一节 麦曲类黄酒

- 一、干黄酒
 - (一) 绍兴元红酒
 - (二) 嘉兴黄酒
- 二、半干黄酒
- 三、半甜黄酒
 - (一) 工艺流程与配料

<<黄酒工艺学>>

(二) 操作要点

四、甜、浓甜黄酒

(一) 工艺流程

(二) 操作要点

第二节 米曲类黄酒

一、福州糯米红曲黄酒

二、福建粳米红曲黄酒

(一) 工艺流程

(二) 操作方法

(三) 出酒率及出糟率

(四) 甜醪酒

三、灿米乌衣红曲黄酒

四、黄衣红曲糯米黄酒

(一) 干黄酒与半干黄酒

(二) 半甜红曲酒

(三) 甜红曲酒

五、福建沉缸酒

第三节 小曲类黄酒

一、丹阳封缸酒

二、九江封缸酒

三、小曲类甜黄酒生产技术特点

第四节 其他原料黄酒

一、即墨老酒(黍米酒)

二、玉米黄酒

第七章 清酒酿造

第一节 日本清酒生产技术概况

一、酿造特点及清酒种类

(一) 酿造特点

(二) 清酒种类

二、原料及其处理

三、糖化发酵剂

(一) 米曲霉

(二) 米曲

(三) 清酒酵母

(四) 酒母要求及用量

(五) 酒母种类

四、清酒酿造

(一) 工艺流程

(二) 原料配比

(三) 投料操作

(四) 发酵过程现象和品温管理

(五) 四段法

(六) 酒精添加与增酿法

五、成品处理

第二节 国内清酒生产技术概况

一、工艺流程

二、工艺操作

<<黄酒工艺学>>

三、主要设备

第八章 黄酒新工艺酿造

第一节 车间设备与布置

一、黄酒生产设备

二、设备布置

第二节 工艺流程与操作

一、工艺流程

二、工艺操作

第三节 提高新工艺黄酒质量的措施

一、选育优良菌种

二、采用多菌种

三、提高浸米温度

四、掌握好开耙温度

五、延长后发酵期

第九章 压榨、澄清、煎酒、包装

第一节 压榨

一、成熟醪的判断

二、压榨设备和原理

三、压榨要求

四、压榨操作

第二节 澄清

第三节 灭菌

一、灭菌目的

二、灭菌温度

三、灭菌设备与操作

第四节 成品包装

一、陶坛包装

二、大容器贮装

三、瓶装黄酒

四、黄酒袋装与罐装

第五节 酒糟的利用

一、蒸馏白酒

(一) 工艺流程

(二) 操作方法

二、制造香糟

三、香醅

第十章 黄酒老熟与勾兑

第一节 贮存

一、贮存的目的

二、贮存时间和方法

三、贮存中酒的变化

四、大容器贮酒产生异味的原因

第二节 人工催陈

一、人工催陈原理

二、人工催陈方法

第三节 黄酒变质及其防止方法

一、黄酒混浊及其防止方法

<<黄酒工艺学>>

二、黄酒褐变及其防止方法

第四节黄酒的勾兑

一、勾兑的作用

二、勾兑原理

三、勾兑方法

第十一章 黄酒质量和品评

第一节黄酒质量标准

一、标准的意义

二、标准的级别

三、黄酒质量标准

第二节黄酒感官要求

一、色泽

二、香气

三、滋味

四、风格

第三节 黄酒品评

一、品评的意义和作用

二、酒样排列和品评程序

三、评酒术语

四、品评记录和评分标准

主要参考文献

<<黄酒工艺学>>

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>