

<<新型白酒勾调技术与生产工艺>>

图书基本信息

书名：<<新型白酒勾调技术与生产工艺>>

13位ISBN编号：9787501937066

10位ISBN编号：7501937060

出版时间：2003-1

出版时间：国轻工业出版社

作者：赖高淮 编

页数：180

字数：160000

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>

<<新型白酒勾调技术与生产工艺>>

内容概要

本书由从事近50年白酒生产、研究的知名酿酒专家赖高淮先生主笔编写。

他曾在1991年荣获美国酒业董事会授予的国际酿酒大师称号；1986年出版了《四川名优白酒勾兑技术》一书，并陆续编写了近50万字的白酒生产工艺、勾兑技术教材；为四川省及原国家轻工部、商业部、农牧渔业部举办过数十期白酒培训班，培训党员计3千多人。

他曾获得“人工培养老窖”、“计算机勾兑”、“浓香型白酒配套工艺”、“微机架式自控制曲”、“白酒低度化”等10余项研究课题的重大科技成果奖；1992年获国务院颁发的“工程技术突出贡献政府特殊津贴”，全国第八、第九届政协委员。

此书的出版意在请白酒界同行提出宝贵意见，望能给中国白酒业的发展作一点贡献。

<<新型白酒勾调技术与生产工艺>>

书籍目录

第一章 概论 第一节 中国白酒的变革 第二节 中国白酒的发展方向 第三节 新型白酒的形成过程
第二章 勾调技术的有关理论知识 第一节 白酒中含有哪些已知的微量成分 第二节 白酒中香味成分的来源 第三节 白酒中异杂味的来源 第四节 微量成分的组成与酒质的关系 第五节 浅谈对浓香型白酒微量成分的认识 第六节 中国白酒与国外蒸馏酒的比较分析 第七节 白酒风味学简介
第三章 新型白酒生产工艺 第一节 固态法白酒生产工艺 第二节 串香酒生产工艺 第三节 各类新型白酒的配制方法 第四节 食用酒精、香料的质量控制方法 第五节 加浆水的水质选择及水质控制 第六节 种类新型白酒(粗初组)归类储存和管理
第四章 新型白酒的基础酒的组合 第一节 使用小库酒样组合 第二节 确定各级酒的用量比例和指标要求及制作标样 第三节 基础酒的组合方法
第五章 新型白酒的调味 第一节 调味物质的生产与制作 第二节 调味方法
第六章 酒体设计与新产品开发 第一节 酒体设计的目的 第二节 新产品开发 第三节 保健型饮料白酒或功能型白酒的生产
第七章 醇净酒的研制开发 第一节 降低或剔除白酒中的有害成分 第二节 加入有益成分弥补损失的部分香和味 第三节 调味酒(液) 第四节 酒体设计 第五节 醇净酒企业标准 第六节 结论

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>