

<<营养型低度发酵酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<营养型低度发酵酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787501944989

10位ISBN编号：7501944989

出版时间：2006-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李国红,李天道,李国林

页数：326

字数：286000

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>

<<营养型低度发酵酒生产技术>>

内容概要

本书参考并收集了近20余年国内外酿酒行业出版的专著和期刊杂志，结合自己数十年科研、服务、开发新产品的实践，对书中每个酒品的生产工艺、配方设计都进行了认真的推敲修改，使其更具实用性。

全书共分五章，第一章简介了营养型低度发酵酒的特点、现状和发展前景；第二章介绍了发酵酒的原辅材料；第三章介绍了营养型低度发酵酒生产的基本原则，生产程序和主要设备；第四章是本书重点，主要介绍了近百余种实用的营养型低度发酵酒配方、生产工艺、质量指标及其关键技术。

对以发酵酒为基酒的露酒亦适当列入其中；第五章对营养型低度发酵酒的营养和功能物质与人体健康的关系作扼要介绍。

本书文字简练，深入浅出，理论结合实际，实用性强。

可为读者广开思路，结合本企业实际，研发新产品。

<<营养型低度发酵酒生产技术>>

书籍目录

第一章 概述 第一节 营养低度发酵酒的特点和类别 一 营养型低度发酵酒的特点 二 营养型低度发酵酒的类别 第二节 营养型低度发酵酒的现状和发展前景第二章 发酵酒生产的原辅材料 第一节 淀粉质原料 第二节 糖质原料 一 白砂糖 二 蜂糖 三 其他糖质原料 第三节 水果、蔬菜 第四节 中草药和动物 第五节 酒精 一 酿制低度发酵酒对酒精的要求 二 酒精的脱臭净化处理 第六节 调味剂 一 甜味剂 二 酸味剂 三 香料和香精 第七节 色素 一 天然色素 二 人工色素 第八节 澄清剂 一 明胶 二 皂土 三 果胶酶 四 钠基膨润土和粉末活性炭混用 第九节 杀菌剂第三章 发酵酒生产通用技术及设备 第一节 发酵酒生产的基本原则 一 营养型低度发酵酒品种设计 二 营养型低度发酵酒生产的基本工艺 第二节 发酵酒的陈酿 一 发酵酒陈酿中的变化 二 陈酿方法及答案 第三节 发酵酒常见病害及其防治 一 非生物性病害及其防治 二 重金属引起的病害及其防治 三 棕色破败病及其防治 四 微生物病害及其防治 第四节 发酵与调配计算 一 发酵过程计算 二 调配程序与计算 第五节 发酵酒生产设备 一 果蔬发酵酒生产设备 二 淀粉质原料发酵酒生产设备 三 水处理设备第四章 发酵酒生产工艺 第一节 水果型发酵酒 一 菠萝酒 二 草莓酒 三 柠檬酒附录

<<营养型低度发酵酒生产技术>>

编辑推荐

全书共分五章，主要介绍了营养型低度发酵酒的特点、现状和发展前景；发酵酒的原辅材料；营养型低度发酵酒生产的基本原则等内容。

<<营养型低度发酵酒生产技术>>

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>