

## <<白酒的品评>>

### 图书基本信息

书名：<<白酒的品评>>

13位ISBN编号：9787501963331

10位ISBN编号：7501963339

出版时间：2008-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：吴广黔 编

页数：139

字数：126000

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>

## <<白酒的品评>>

### 内容概要

白酒的品评又叫尝评或鉴评，是利用人的感觉器官(视觉、嗅觉和味觉)来鉴别白酒质量优劣的一门检测技术，即感官鉴定。

它具有快速而又较准确的特点。

笔者热爱评酒工作，在不断的学习过程中深感目前有关全面介绍白酒品评的书籍太少，资料内容亦不全，因此在查阅大量文献资料的基础上，结合自己多年的白酒品评实践经验，编写了《白酒的品评》一书。

能对促进我国白酒品评事业的发展有所裨益，对白酒品评工作者、初学评酒者和广大的对饮酒、评酒有兴趣者有所帮助。

## &lt;&lt;白酒的品评&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 白酒品评的意义和作用 第一节 白酒品评的意义 第二节 白酒品评的作用第二章 品评的生理学原理 第一节 视觉 第二节 嗅觉 一、嗅觉器官 二、嗅觉的特性 三、嗅觉的测试与训练 第三节 味觉 一、味觉器官 二、味觉的特性 三、味觉的测试与训练 四、味及呈味物质 第四节 嗅盲与味盲第三章 白酒的风味化学 第一节 概述 第二节 气味化学 一、气味产生学说 二、气味分类学说 三、嗅阈值 四、气味与化学结构 五、气味的特性 第三节 味觉化学 一、味觉的分子识别 二、味阈值与香味强度 三、等价浓度和味觉对比现象 四、味觉关系第四章 白酒香味成分的感官特征和呈香呈味作用 第一节 白酒香味成分的感官特征 第二节 白酒香味成分的呈香呈味作用 一、酯类化合物 二、酸类化合物 三、醇类化合物 四、羰基化合物 五、焦香和其他化合物第五章 各香型白酒的生产工艺和香味成分特点 第一节 各香型白酒的生产工艺特点 一、浓香型白酒 二、清香型白酒 三、酱香型白酒 四、米香型白酒 五、凤香型白酒 六、兼香型白酒 七、芝麻香型白酒 八、董香型白酒 九、特香型白酒 十、豉香型白酒 十一、老白干香型白酒 第二节 各香型白酒的香味成分特点 一、浓香型白酒 二、清香型白酒 三、酱香型白酒 四、米香型白酒 五、凤香型白酒 六、特香型白酒 七、芝麻香型白酒 八、兼香型白酒 九、董香型白酒 十、豉香型白酒 十一、老白干香型白酒 第三节 白酒的不正常气味第六章 评酒组织和评酒员 第一节 评酒组织 一、酒厂的评酒组织 二、协作会议的评酒组织 三、地区性的评酒组织 四、全国性的评酒组织 第二节 评酒员 一、评酒员应具备的条件 二、评酒员的训练 三、评酒员的考核 四、给评酒员的几点建议 五、评酒员的几项工作第七章 白酒品评的环境、条件、标准和规则 第一节 白酒品评的环境和条件 一、评酒室外部环境要求 二、评酒室内部环境要求 三、评酒室的设备要求 四、评酒条件 第二节 白酒品评的标准和规则 一、白酒品评的标准 二、白酒品评的规则第八章 白酒的品评 第一节 评酒的方法 第二节 评酒前的准备 第三节 评酒操作步骤第九章 白酒品评的术语和记分 第一节 白酒品评术语 一、白酒品评常用术语解释 二、各香型白酒的品评术语 第二节 白酒品评记分 一、传统白酒品评记分标准 二、改进后白酒品评记分标准 三、酒体与个性第十章 各香型白酒的品评要点及感官评语 第一节 各香型白酒的品评要点 第二节 各香型白酒的感官评语第十一章 影响品评效果的因素 一、身体健康与精神状态 二、评酒能力及经验 三、评酒环境 四、心理因素第十二章 品评心理波动和品评技巧 第一节 品评心理波动 第二节 品评技巧 一、刻苦学习,丰富理论知识 二、加强训练,增加实践经验 三、掌握标准,提高品评水平第十三章 品评与化验的关系 一、化验代替不了品评 二、品评代替不了化验第十四章 几种品评系统简介 一、白酒品评计算机系统 二、LCX-白酒品评系统 三、秒持值衡定评酒法 四、时间-强度感官评估法附录 一、历届全国评酒会简况 二、历届全国评酒会国家名酒名录(白酒) 三、1984年北京市名白酒评选工作办法 四、1984年北京市名白酒评选标准 五、第四届全国评酒会国家优质白酒评选办法及规则 六、第四届全国评酒会(白酒)注意事项 七、第四届全国评酒会国家优质白酒评选标准感官品评记分办法 八、第四届全国评酒会评酒委员考核法简介 九、第五届全国白酒评委考试题解答 十、“枝江杯”首届全国品酒技能决赛试题解答参考文献

## &lt;&lt;白酒的品评&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 白酒品评的意义和作用 第一节 白酒品评的意义 1. 快速 白酒的品评,不需经过样品处理而直接观色、闻香和品味,根据色、香、味的情况确定风格和质量,这个过程短则几分钟,长则十几分钟即可完成。

只要具有灵敏度高的感觉器官和掌握品评技巧的人就很快能判断出某一种白酒的质量好坏。

2. 比较准确 人的嗅觉和味觉的灵敏度较高,能比较准确地判断酒的质量。在空气中存在 $3 \times 10^{-7}$ — $7 \times 10^{-9}$  / L的麝香的香气都能被人嗅闻出来;乙硫醇的浓度只要有 $6.6 \times 10^{-11}$ — $1 \times 10^{-9}$  / L,也能被人感觉到。

可见对某种成分来说,人的嗅觉甚至比气相色谱仪的灵敏度还高,而且精密仪器的分析结果,通常需经过样品处理才能分析得到。

第二节 白酒品评的作用 (1)品评是确定质量等级和评选优质产品的重要依据。对企业来说,应快速进行半成品检验,加强中间控制,以便量质接酒,分级入库、贮存,确保产品质量的稳定和不断提高。

为此,建立一支过硬的评酒技术队伍是非常必要的。

国家机关和管理部门通过举行评酒会,检评质量,分类评优,颁发质量证书,这对推动白酒行业的发展和产品质量的提高能起到很大的作用。

优质产品分国家级、部级、省级和市级,主要是通过对白酒的品评选拔出来的。

<<白酒的品评>>

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>