第一图书网, tushu007.com

<<白酒增优降耗实用技术问答>>

图书基本信息

书名：<<白酒增优降耗实用技术问答>>

13位ISBN编号：9787501964444

10位ISBN编号：7501964440

出版时间：2009-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李大和 编

页数：372

字数：560000

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

<<白酒增优降耗实用技术问答>>

内容概要

中国白酒历史悠久，在世界酒林中独树一帜，其传统工艺是珍贵的民族遗产。
千百年来世代相传，积累了丰富的经验。
“泸州老窖”、“水井坊遗址”、“天益老号酒坊”、“江西李渡酒坊遗址”等均先后被列为国家级重点文物；“泸州老窖、茅台、汾酒传统酿酒技艺”分别被列为国家非物质文化遗产；“董酒酿造工艺”被列为“国密”工艺。
体现了国家对民族遗产的高度重视，倍加保护。
近半个世纪以来，国家先后组织力量对我国白酒三大基本香型，茅台、汾酒和泸州老窖，进行了系统的查定与总结；大专院校、科研单位和白酒企业，对传统的酿造技艺在继承和发展的基础上，不断创新。
　　白酒增优降耗，是国家的倡导，也是企业的迫切要求。
近二十年，白酒工业在科研、生产、实践中，在应用现代技术方面取得了许多实用型的成果，特别是应用现代微生物技术选育出不少新菌株，创造了许多新工艺、新技术、新设备。
为方便读者查阅、应用，笔者收集了近十余年见诸报刊、杂志的专业论述，结合自己数十年的科研生产实践，以问答的形式编著成册，希望能在生产中发挥更大的作用。
书中对有些技术的应用方法或效果，可能有不同的见解，请读者应用时结合本厂实际灵活运用，切忌生搬硬套。
愿书中一些问题对您有所启迪，广开思路，在生产实践中取得效果，则愿足矣！
　本书以微生物、制曲、酿酒工艺和清洁生产作为重点，对过去笔者出版的专著中论述的“白酒勾兑”、“新型白酒生产”、“各种香型酒生产工艺”等，不再重复。
本书内容充实、文字简练、通俗易懂、实用性强。

第一图书网, tushu007.com

<<白酒增优降耗实用技术问答>>

书籍目录

第一部分 制曲及微生物 一、你知道中国近代酿酒微生物研究进展情况吗？
二、白酒工业生态中的微生物生态学有何特点？
对酒质有何影响？
三、新老制曲车间空气中微生物有何差异？
四、我国酿酒微生物研究与应用技术发展情况如何？
五、你知道提高中国白酒质量可采用哪些酶工程技术吗？
六、甲烷菌及其在白酒发酵中的作用机理如何？
七、微生物分子生态学技术应用于大曲酒的微生物学研究进展情况如何？
八、提高泸型酒质量可采用哪些微生物技术？
九、怎样进行红曲酯化菌的选育？
其特性如何？
十、对泸型酒微生物进行了哪些研究？
十一、不同根霉菌的特性有何差异？
十二、不同酿酒用米曲霉培养特性有何差异？
十三、上海型根霉与川黔型根霉特点有什么不同？
十四、常用几种根霉菌的特性有何异同？
十五、如何用华根霉生产调味酒？
十六、浓香型酒曲药中的细菌如何进行分类鉴定？
十七、怎样进行放线菌分离？
如何在泸型酒中应用？
十八、己酸乙酯酯化菌及酶学研究有哪些新进展？
十九、己酸乙酯高产菌怎样进行诱变选育？
二十、泸型酒陈曲贮存期微生物酶类有哪些变化？
二十一、泸州老窖大曲化学特性有什么差异？
二十二、大曲的理化特性与浓香型白酒产、质量有什么关系？
二十三、己酸对酵母菌的生理代谢有何影响？
二十四、简述9种浓香型国家名酒的制曲工艺有哪些差异？
二十五、怎样进行耐高酒度酵母菌的选育？
二十六、浓香型酒酒醅发酵过程中微生物消长和物质变化情况是怎样的？
二十七、怎样制定大曲的质量标准？
二十八、浓香型白酒窖池糟醅原核微生物区系怎样进行分类？
二十九、酯化红曲霉如何在生产中应用？
三十、怎样利用黄水生产丙酸？
三十一、怎样进行浓香型白酒耐温耐酸酵母菌的选育与应用？
三十二、浓香型酒曲有哪些常见病害？
如何处理？
三十三、楼房制曲有哪些病害？
如何防治？
三十四、怎样进行浓香型酒强化大曲的培养与应用？
三十五、清香型大曲在贮存中化学成分和酶活力有什么变化？
三十六、你知道大曲清香型酒发酵过程微生物动向吗？
三十七、四特酒大曲微生物对其典型风格有何影响？
三十八、新凤型大曲生产工艺有何特点？
三十九、凤型大曲性能对出酒率和优质品率有什么影响？
四十、清香型中温大曲怎样进行前期培养管理？

第一图书网, tushu007.com

四十一、怎样进行窖泥中乳酸菌的分离与鉴定？
四十二、怎样进行白酒厂制曲车间温湿度监控系统的设计？
四十三、窖泥糟醅发酵过程微生物多态特征是怎样的？
四十四、解决冬季中温曲出现的质量问题有哪些技术措施？
四十五、小麦品种对偏高温大曲质量有何影响？
四十六、复合酶技术怎样在白酒发酵中应用？
四十七、怎样进行中高温曲中有益功能菌的选育与应用？
四十八、对传统大曲功能怎样进行再解释？
四十九、耳涡形梭菌是怎样发现的？
其特性如何？
五十、在北方怎样制作中高温“包包曲”？
五十一、泸州大曲和邵阳大曲培养过程中微生物有何差异？
五十二、泸州老窖国窖曲曲坯层次间微生物有何差异？
五十三、和氏璧复合酶怎样在浓香型白酒生产中应用？
五十四、红曲霉在白酒生产中有什么作用？
五十五、浓香型白酒窖池微生态研究进展情况如何？
五十六、怎样进行大曲中酯化酶的测定？
五十七、太空酒曲中功能菌的生物酶活力提高了吗？
五十八、代谢指纹技术怎样在曲药分析中应用？
五十九、衡水老白干酒醅发酵过程中酶活力和微生物有什么变化？
六十、大曲糖化力、发酵力最佳量比关系是怎样的？
六十一、湘泉酒生产过程中微生物群系的分布状况如何？
六十二、茅台酒制曲发酵过程中微生物演替及作用规律是怎样的？
六十三、怎样进行酱香高温大曲中功能菌的选育？
六十四、怎样进行酱香型白酒高温堆积糟醅中酵母的选育？
六十五、茅台酒曲中红曲霉发酵特性是怎样的？
六十六、茅台酒酿酒极端环境与极端酿酒微生物是怎样的？
六十七、茅台酒生产过程中的微生物研究进展情况如何？
六十八、茅台酒生态环境中酿造微生物的多样性是怎样的？
六十九、清香型白酒酒醅发酵过程中有哪些主要微生物？
七十、汾酒用四种大曲发酵情况有何异同？
七十一、怎样用丢糟代替部分小麦制曲？
七十二、怎样提高清香型白酒中温大曲的质量？
七十三、半干旱地区小麦曲生产工艺是怎样的？
七十四、老白干香型大曲的生产技艺及工艺参数是怎样的？
七十五、怎样进行窖泥微生物DNA的提取纯化？
七十六、怎样进行己酸菌培养液中己酸含量的测定？
七十七、影响己酸菌生长代谢的主要因素是什么？
七十八、己酸菌液发黑的原因是什么？
七十九、怎样应用纳米复合杂多酸催化合成己酸乙酯？
第二部分 酿酒工艺传承与创新第三部分 循环经济与清洁生产参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

2．梯度凝胶电泳技术（DGGE，TGGE）　这项技术利用DNA分子从双螺旋型变成局部变性型时电泳迁移率会下降的现象。
通过实施一些变性条件（添加线性梯度的变性剂或建立变性温度梯度等）改变DNA双螺旋结构，由于序列不同的DNA片段存在部分解链程度不同，不同的结构对DNA在凝胶中迁移速率影响很大，结果不同序列的lDNA片段在凝胶上得以高分辨率地分离，即能把长度相同但核甘酸序列不同的双链DNA片段分开。
自从Myuzer首先将DGGE技术应用于微生物分子生态学后，已证明这类电泳（DGGE，TGGE）是揭示自然环境中微生物群落结构的研究、种群动态的分析、富集培养基及分离物的分析、核糖体RNA同源性的分析的有效手段。
3．DNA指纹技术　DNA扩增指纹技术（RAPD）是一种DNA多态性为基础的分子生物学技术。
其基本原理是利用含9～10个不同的碱基顺序随机排列的寡核苷酸为随机引物，将所研究的基因组作为模板，进行体外扩增。
由于随机引物的多态性，能够产生足够的：DNA多态性，这对于鉴别物种、品种的分类与鉴定、分子遗传标记等提供了有效工具。
RAPD技术分析所得到的基因组指纹图谱在比较一段时间内微生物种群的变化，用于探测含有混合微生物种群的各种生物反应器中的微生物多样性上起着重要作用。
RAPD同一类技术有RFLP分析、’DFA分析、LFRFA分析、ARDRA分析、An,PP分析等。
这些技术应用于生物的遗传多样性、群体遗传、亲缘关系分析、遗传连锁图的构建、特定基因的标记和定位等研究领域。
4．PCR特异性扩增技术1983年Mullis发明了聚合酶链式反应（PcR）技术。
即以一对标定的寡核苷酸片段为引物，在耐热的TaqDNA聚合酶作用下，体外合成特异的DNA片段，将靶序列放大几个数量级。
它在微生物生态学中的应用，使得在复杂环境中对那些混合物内低含量的微生物群体成员或微生物种群中某个特异性基因的检测与研究成为可能。
PCR技术给整个分子生物学领域带来一次重大的革命，同时衍生出一系列的生物技术。
PCR技术与其他技术结合起来使用，如RT-PCR、竞争PCR、槽式PCR、ARDRA等，对被扩增序列做定性或定量研究以分析微生物群体结构。
5．16SrRNA原位杂交法核酸杂交方法是根据具有同源序列的两条DNA单链或DNA与RNA单链在适当条件下能互补地形成稳定的：DNA双链或DNA-RNA或RNA-RNA链，如果用具有特殊标记的DNA（或RNA）片段作为探针与微生物的同源DNA（或RNA）杂交，然后对含特殊标记的杂交体进行检测，这样就可以对微生物进行定性和定量的研究。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《白酒增优降耗实用技术问答》由中国轻工业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

<<白酒增优降耗实用技术问答>>

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