第一图书网, tushu007.com

<<黄酒酿造技术>>

图书基本信息

书名：<<黄酒酿造技术>>

13位ISBN编号：9787501977178

10位ISBN编号：7501977178

出版时间：2010-9

出版时间：轻工

作者：谢广发

页数：215

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

内容概要

《黄酒酿造技术》收录了黄酒行业的最新技术和成果，对黄酒的酿造技术及原理做了详细介绍和论述，其中许多科研成果属于首次编入书中。

《黄酒酿造技术》主要内容分为：黄酒的历史与概况、原辅材料与糖化发酵剂、黄酒酿造、成品黄酒、瓶装黄酒、物料平衡与副产物综合利用等。

《黄酒酿造技术》可作为从业人员的参考用书、大专院校相关专业教材，以及晋升高级技师的职业技能培训教材。

<<黄酒酿造技术>>

书籍目录

第一章 黄酒概论第一节 黄酒的历史沿革第二节 黄酒的定义与分类第三节 黄酒行业的发展现状第四节 黄酒的功能性成分与保健功能第二章 原辅材料与糖化发酵剂第一节 原料和辅料第二节 黄酒酿造的主要微生物第三节 黄酒酿造的酶类第四节 酒药第五节 曲第六节 酒母第七节 生产菌种的筛选与管理第三章 黄酒酿造第一节 黄酒发酵基本原理第二节 黄酒的传统酿造第三节 黄酒的机械化酿造第四节 黄酒醪的酸败及防治第五节 不同类型大米黄酒的酿造第六节 黍米黄酒酿造第七节 黄酒酿造新思路第四章 成品黄酒第一节 黄酒的贮存第二节 黄酒的化学成分与色香味第三节 黄酒的品评第四节 黄酒的勾兑第五节 黄酒非生物浑浊沉淀第六节 黄酒的污染微生物第五章 瓶装黄酒的生产第一节 瓶装黄酒生产概述第二节 瓶装黄酒的勾兑、澄清、过滤第三节 洗瓶第四节 灌装前检验第五节 灌装第六节 压（封）盖第七节 杀菌第八节 检验第九节 贴标第十节 包装第十一节 瓶装黄酒的包装材料第六章 黄酒物料消耗与副产物的综合利用第一节 黄酒物料消耗第二节 酒糟的综合利用第三节 其他副产物的综合利用附录附录一 《黄酒》（GB／T 13662—2008）（摘要）附录二 《绍兴酒（绍兴黄酒）》（GB／T 17946—2008）（摘要）附录三 《黄酒企业良好生产规范》（GB／T 23542—2009）参考文献

第一图书网, tushu007.com

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