

<<中国白酒关键技术研究进展 - 首>>

图书基本信息

书名：<<中国白酒关键技术研究进展 - 首届中国白酒学术研讨会论文集>>

13位ISBN编号：9787501985210

10位ISBN编号：7501985219

出版时间：2011-11

出版时间：中国轻工业出版社

作者：徐岩

页数：347

字数：525000

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>

## <<中国白酒关键技术研究进展 - 首>>

### 内容概要

中国白酒不仅是我国传统优势食品的奇葩，在世界蒸馏酒中也占有重要地位。

中国白酒独特的酿造技术是工业生物技术的重要组成。

其中，微生物混合菌群发酵、固态发酵、

固态蒸馏等技术在世界上独树一帜。

由江南大学、

江苏省酒类行业协会与龙头企业共同组织召开的“2011首届中国白酒学术研讨会”在江南大学隆重举行。

这次研讨会通过建立国内白酒科学与技术研究交流的重要平台，也是“中国白酒169计划”实施4年来成果展示的平台，旨在加强对中国白酒基础研究和应用技术研究与交流，同时，对谋划后“169”时代中国白酒的科技创新工作，推动白酒的“现代化”与“国际化”具有重要的作用。

会议同时也受到了国内外酿酒同仁、专家、学者的大力支持与高度重视。

本书是2011年11月于无锡举办的“2011首届中国白酒学术研讨会”论文集，主要关注当前白酒行业的热点问题，酿酒行业的发展与趋势，创新的理念与实践。

全书分为三篇，有四十余篇学术论文，覆盖白酒的风味化学与感官品评、白酒的微生物发酵、白酒的现代化与国际化三个主题。

本书可作为当代白酒酿造科学技术研究的重要参考文献。

## 作者简介

江南大学(原无锡轻工大学), 位于美丽的太湖之滨无锡。是教育部直属、国家“211工程”和985优势平台重点建设高校。其中发酵工程(包括酿造工)专业是我院建立最早的专业、全国第一个发：酵工程国家重点学科, 是我国专门培养酿酒专业高级人才, 授予发酵工程的博士、硕士、学士的高等学府。

## <<中国白酒关键技术研究进展 - 首>>

### 书籍目录

白酒产业发展与技术创新

风味技术导向白酒酿造基础研究的进展

第一篇 白酒的风味化学与感官品评

The role of chemistry and sensory science in producing wines to  
consumer preference

中国白酒中非辅料糠味物质的发现及其成因研究

中国白酒中萜烯类化合物研究进展

中国白酒感官标准的研究

感官定量分析技术在白酒感官评价标准的应用研究

“十一五”期间茅台集团白酒风味物质研究平台建设及应用回顾

全二维气相色谱-飞行时间质谱定性检测芝麻香酒中硫化物

兼香口子窖酒超常温品评方法的探索

夹带剂对超临界萃取黄浆水产物得率及风味物质的影响研究

浓香型大曲酒在贮存过程中的质量变化规律研究

应用荧光光谱特征参量鉴别白酒年份酒

枝江酒在贮存过程中微量成分变化规律的研究

应用模糊数学理论创建蒸馏酒勾兑新方法

第二篇 白酒的微生物与发酵技术

中国白酒大曲微生物华根霉全基因组测序分析与应用

.....

第三篇 白酒的现代化与国际化

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>