

<<啤酒生产理化检测技术>>

图书基本信息

书名：<<啤酒生产理化检测技术>>

13位ISBN编号：9787501986941

10位ISBN编号：7501986940

出版时间：2012-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张祖莲 编

页数：233

字数：307000

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>

## <<啤酒生产理化检测技术>>

### 内容概要

张祖莲主编的《啤酒生产理化检测技术》系统地介绍了啤酒生产原辅材料、半成品、副产物、成品的分析和检测及质量控制，同时介绍了一些啤酒生产工艺的控制和检测。

本教材所述分析方法都从原理、试剂(包括配制和标定)、仪器、操作过程、结果计算和注意事项等方面进行了详细的介绍。

在很多地方融入了编者多年来从事啤酒生产理化检测和分析化学的教学经验和体会，本教材的编写，实际上是对编者多年来在教学思想、教学内容和教学方法所做探索的一次总结。

## &lt;&lt;啤酒生产理化检测技术&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 大麦分析

- 第一节 酿造大麦的质量要求
- 第二节 大麦样品的采集
- 第三节 大麦的感官检验
- 第四节 大麦的物理检验
- 第五节 大麦的生理特性检验
- 第六节 大麦的化学检验

## 第二章 水分析

- 第一节 酿造用水的质量要求
- 第二节 水样的采集和保存
- 第三节 酿造用水的感官评价和pH
- 第四节 水碱度
- 第五节 水硬度和残余碱度
- 第六节 水中氯离子、二氧化碳的测定
- 第七节 啤酒厂洗瓶机碱浓度的测定

## 第三章 麦芽分析

- 第一节 麦芽的质量要求
- 第二节 麦芽样品的采集和感官评价
- 第三节 麦芽的物理检验
- 第四节 麦芽的化学检验

## 第四章 酒花分析

- 第一节 酒花的质量要求
- 第二节 取样、样品处理和样品的保存
- 第三节 酒花的感官评价
- 第四节 酒花的物理检验
- 第五节 酒花的化学检验

## 第五章 大米分析

- 第一节 大米的质量要求
- 第二节 大米的取样及感官检验
- 第三节 大米的化学检验

## 第六章 麦汁分析

- 第一节 麦汁的质量要求
- 第二节 麦汁样品的采集和处理
- 第三节 麦汁的感官检验
- 第四节 麦汁的pH和总酸
- 第五节 麦汁中固形物和冷、热凝固物的测定
- 第六节 麦汁中含氮物质的测定
- 第七节 麦汁的碘值和最终发酵度
- 第八节 麦汁中酚类化合物及苦味质的测定
- 第九节 麦汁中其他理化分析

## 第七章 麦糟分析

- 第一节 麦糟的质量要求
- 第二节 麦糟的取样及样品处理
- 第三节 麦糟的理化分析

## 第八章 发酵液和成品啤酒分析

## <<啤酒生产理化检测技术>>

第一节 啤酒的质量标准

第二节 样品的采集和处理

第三节 啤酒的感官评价和净含量的测定

第四节 啤酒的理化分析

第五节 啤酒中氧含量的测定

第六节 啤酒非生物稳定性的评价和预测

第七节 巴氏杀菌单位(PU值)的测定

附录

附录一 理化分析常用指示剂的配制

附录二 理化分析常用缓冲溶液的配制

附录三 实验室常用酸碱溶液的物理性质

附录四 常用有机溶剂的物理常数

附录五 大麦百升质量对照表

附录六 麦汁黏度与浸出物含量对照表

附录七 啤酒黏度与啤酒原麦汁浓度对照表

附录八 苦味质含量和苦味单位换算表

附录九 相对密度与浸出物含量对照表

附录十 酒精水溶液的相对密度与酒精度对照表

参考文献

<<啤酒生产理化检测技术>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<啤酒生产理化检测技术>>

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>