

<<白酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<白酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787502568504

10位ISBN编号：7502568506

出版时间：2005-7

出版时间：化学工业

作者：肖冬光

页数：292

字数：328000

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>

<<白酒生产技术>>

内容概要

本书是《酒类生产技术丛书》中的一个分册。

全书共分十一章，主要介绍了当前我国白酒行业的现状与实际生产技术，内容涉及白酒生产原料、白酒生产机理、糖化发酵剂生产技术、大曲酒生产技术、小曲酒生产技术、麸曲白酒生产技术、液态发酵法与新型白酒生产技术、低度白酒生产技术、副产物的综合利用、白酒风味与品评。

附录中还列出了各类香型白酒的国家标准与行业标准。

本书内容丰富，语言流畅，是一部比较全面、有较高实用价值和参考意义的白酒生产专著，适合于从事白酒生产的相关技术人员、生产人员阅读，也可供相关科研人员及大专院校生物工程、发酵工程、生物化工、微生物学及相关专业师生参考。

<<白酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 白酒发展史 一、白酒的起源 二、白酒的技术发展史 三、白酒工业展望 第二节 白酒的分类 一、按生产方式分类 二、按糖化发酵剂分类 三、按白酒香型分类 四、其他分类法 第三节 世界蒸馏酒概述 一、白兰地 二、威士忌 三、兰姆酒 四、俄得克 五、金酒 六、其他蒸馏酒 第二章 原料 第一节 制曲原料 一、制曲原料的基本要求 二、制曲原料 第二节 制酒原料 一、原料成分与酿酒的关系 二、谷物原料 三、薯类原料 四、其他原料 五、辅料 第三节 原辅料的准备 一、原辅料的选购与贮存 二、原辅料的输送 三、原辅料的除杂与粉碎 第四节 白酒生产用水 一、概述 二、白酒酿造用水 三、白酒降度用水 第三章 白酒生产机理 第一节 原料浸润与蒸煮 一、原料浸润 二、原料蒸煮 第二节 糖化与发酵 一、淀粉的糖化 二、糖化过程中其他物质的变化 三、酒精发酵 第三节 风味物质的形成 一、酸类物质 二、高级醇 三、多元醇 四、酯类物质 五、醛酮化合物 六、芳香族化合物 七、硫化物 第四节 蒸馏 一、固态酒醅的蒸馏 二、液态发酵醪的蒸馏 三、固、液结合的串香蒸馏法 四、固态法与液态法蒸馏的差异 五、蒸馏过程中物质的变化 第五节 贮存与勾兑 一、白酒贮存与老熟 二、白酒勾兑与调味 第四章 糖化发酵剂 第一节 大曲制作技术 一、大曲概述 二、大曲制作的一般工艺 三、典型大曲生产工艺 四、大曲生产新技术 五、大曲的质量 第二节 小曲制作技术 一、小曲概述 二、典型小曲生产工艺 第三节 纯种制曲技术 第五章 大曲酒生产技术 第六章 小曲酒生产技术 第七章 麸曲白酒生产技术 第八章 液态发酵法与新型白酒生产技术 第九章 低度白酒生产技术 第十章 副产物的综合利用 第十一章 白酒风味与品评 附录 白酒的国家标准、行业标准 主要参考文献

<<白酒生产技术>>

编辑推荐

白酒是我国传统的蒸馏酒，白酒生产特有的生产技术在世界各种蒸馏酒中独具一格。本书介绍了当前我国白酒行业的现状与实际生产技术，内容涉及白酒生产原料、白酒生产机理、糖化发酵剂生产技术、大曲酒生产技术、小曲酒生产技术等。附录中还列出了各类香型白酒的国家标准与行业标准。

<<白酒生产技术>>

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>