

<<啤酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<啤酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787502573676

10位ISBN编号：7502573674

出版时间：2005-9

出版时间：化学工业出版社

作者：程殿林

页数：325

字数：398000

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>

<<啤酒生产技术>>

内容概要

本书是《酒类生产技术丛书》中的一本，主要介绍了啤酒的工业化生产技术。

本书依照啤酒生产的流程为序编排，内容包括啤酒酿造过程、麦芽制造、麦汁制备、啤酒发酵、啤酒澄清与稳定性处理、啤酒后修饰等内容。

本书还对高浓度啤酒的生产工艺和稀释要点与方式要点进行了介绍。

本书还介绍了啤酒包装、啤酒生产经济技术指标以及副产物的综合利用，文中辅以大量图表。

本书内容全面，技术先进，有较强的实用价值和指导意义，可为各大小啤酒厂提供一定的技术支持与参考。

本书适合啤酒生产企业的技术人员、品控人员、新产品开发人员以及相关的科研工作者阅读。

<<啤酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 啤酒的起源和啤酒工业的发展 第二节 啤酒的分类 一、按啤酒是否杀菌分类 二、按啤酒色泽分类 三、特种啤酒 第三节 啤酒生产工艺流程 一、麦芽制造工艺流程 二、啤酒酿造工艺流程 三、酿造过程与啤酒质量的关系 第二章 啤酒酿造原料 第一节 酿造大麦 一、大麦的品种 二、大麦子粒的构造 三、大麦子粒的内部结构 四、大麦的化学组成 五、啤酒酿造对大麦的要求 六、酿造大麦的质量标准 第二节 辅助原料 一、未发芽谷物 二、糖类和糖浆 第三节 酒花 一、概述 二、酒花的化学成分及其作用 三、酒花品种及其典型性 四、酒花制品 五、酒花质量标准 第四节 水 一、水的硬度 二、水的碱度 三、水中无机离子对啤酒酿造的影响 四、啤酒酿造用水的水质要求 五、啤酒酿造用水的改良和处理 六、啤酒生产用水的消毒和灭菌 第三章 麦芽制造 第一节 大麦的预处理 一、大麦的输送 二、大麦的清洗和分级 三、大麦的贮存 第二节 浸麦 一、浸麦理论 二、浸麦操作 三、浸麦设备 四、浸麦方法 五、浸麦评价 六、浸麦损失 第三节 发芽 一、发芽目的 二、发芽理论 三、发芽技术 四、发芽方式 第四节 绿麦芽干燥 一、干燥过程中的变化 二、干燥技术 第五节 干燥麦芽的除根和贮藏 一、除根 二、贮藏 第六节 制麦损失及降低制麦损失的措施 一、制麦损失 二、降低制麦损失的措施 第七节 成品麦芽 一、麦芽的质量评价 二、麦芽的质量标准 第八节 特种麦芽 一、小麦麦芽 二、尖麦芽和短麦芽 三、焦香麦芽 四、着色麦芽 五、酸麦芽 第四章 麦汁制备 第五章 啤酒发酵 第六章 啤酒的澄清与稳定性处理 第七章 啤酒后修饰 第八章 高浓度稀释啤酒 第九章 啤酒包装 第十章 成品啤酒 第十一章 啤酒生产经济技术指标 第十二章 副产物的综合利用 主要参考文献

<<啤酒生产技术>>

编辑推荐

其他版本请见：《啤酒生产技术（第2版）》

<<啤酒生产技术>>

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>