

## <<食醋生产技术问答>>

### 图书基本信息

书名：<<食醋生产技术问答>>

13位ISBN编号：9787506472456

10位ISBN编号：7506472457

出版时间：2011-5

出版时间：中国纺织出版社

作者：徐清萍 编

页数：396

字数：334000

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>

## <<食醋生产技术问答>>

### 内容概要

《食醋生产技术问答》主要从食醋生产的基础知识，食醋生产所用菌种、曲料、酶及原辅料，生产工艺，食醋成分及质量等方面入手，分析了其中可能存在的主要问题，并给出了相应的处理方法。本书中涉及多种国内外的食醋、果醋、保健醋的生产工艺、操作要点等，实用性较强。

《食醋生产技术问答》内容全面，可供食醋生产企业的生产及研发技术人员使用，也可作为食品、发酵相关专业师生的参考书。

本书主要由郑州轻工业学院徐清萍副教授主编，冯昕副主编。

## <<食醋生产技术问答>>

### 书籍目录

#### 第一章食醋生产概述

- 一、我国食醋起源于何时？
- 二、东洋醋和西洋醋有何区别？
- 三、食醋种类有哪些？
- 四、我国食醋生产工艺路线主要有几种？
- 五、我国酿醋工业现状及今后的发展趋势是什么？
- 六、国外有哪些食醋品种？
- 七、酿造食醋有哪些功能？

#### 第二章食醋生产菌种、曲料及酶

- 一、食醋生产菌种有哪些来源？
- 二、从菌种保藏机构购买的保藏菌种为什么要经过驯化后才能应用于生产？
- 三、什么叫定向培养？
- 四、引起生产菌株的衰退、退化和变异现象的原因有哪些？
- 五、如何防止菌种退化？
- 六、什么是菌种复壮，菌种复壮的方法有哪些？
- 七、生产上遇到菌种退化或污染后怎样进行菌种分离？
- 八、怎样保藏菌种？
- 九、食醋生产常用的糖化剂有哪些？
- 十、酿醋工业常用的糖化菌及其生理特性有哪些？
- 十一、什么叫做自养菌和异养菌？
- 十二、影响曲霉菌产酶活力的主要因素有哪些？
- 十三、试管培养基在接种前为什么要进行不同程度的干燥？
- 十四、灭菌时，为什么要对有芽孢的细菌特别小心？
- 十五、怎样生产大曲？

## <<食醋生产技术问答>>

- 十六、怎样生产小曲？
- 十七、怎样生产麦曲？
- 十八、怎样生产麸曲？
- 十九、怎样生产液体曲？
- 二十、液体曲生产中如何防止染菌？
- 二十一、影响液体曲质量的主要因素有哪些？
- 二十二、液体曲培养中如何提高溶氧量？
- 二十三、怎样生产一般红曲？
- 二十四、怎样生产古田红曲？
- 二十五、怎样生产建瓯土曲？
- 二十六、制曲时如何防治杂菌污染？
- 二十七、食醋生产使用新曲好还是陈曲好？
- 二十八、怎样测定麸曲中的含杂菌程度？
- 二十九、麸曲生产时如何掌握成熟度？  
出曲后如何保存？
- 三十、生产过程中如何掌握酶的特性？
- 三十一、与淀粉水解有关的主要酶系有哪些？
- 三十二、食醋酿造怎样表示各种酶的活力？
- 三十三、如何测定 $\alpha$ -淀粉酶的酶活力？
- 三十四、如何测定糖化酶的酶活力？
- 三十五、如何测定蛋白酶的酶活力？
- 三十六、我国食醋工业常用的酵母菌有哪几种？
- 三十七、酒精酵母有哪些特性？
- 三十八、酵母菌需要哪些养料？

## <<食醋生产技术问答>>

三十九、说明不同酵母菌对糖类发酵的性能？

四十、怎样制备酒母？

四十一、影响酒母质量的主要因素有哪些？

四十二、酒母培养出现不正常情况怎样进行处理？

.....

第三章食醋生产原辅料

第四章食醋生产基础理论

第五章食醋生产工艺

第六章食醋成分及分析方法

第七章食醋产品质量

参考文献

## <<食醋生产技术问答>>

### 章节摘录

版权页：插图：液态深层发酵制醋工艺，是当前世界上应用较广的一种先进酿醋工艺。

该工艺机械化程度高，生产周期短，食品卫生好，原料出醋多，但在醋酸发酵过程中，醪液极易发生气泡喷罐现象，从而造成直接的物料损失。

1.产生泡沫及喷罐的原因根据物理化学的理论，液体物料在充入不溶性气体的条件下，都会产生由醪液液膜包容气体组成的气泡，而料液的组成成分及每种成分的性质将决定着液膜的牢固性和表面张力。

由简单液体组成的醪液中，气泡到达醪液表面便会轻松破裂，放出气体。

当醪液中含有胶体物质或其他大分子物质，使醪液形成胶体溶液具有较大黏度时，气泡膜的牢固性高且表面张力有利于气泡的缩小，这样当气泡到达料液表面时，就会较难破裂而形成泡沫，如果堆积起来就会造成喷罐现象。

在液态发酵食醋生产的两步发酵过程中，都有气体的存在，即酒精发酵中的代谢气体二氧化碳和醋酸发酵中通入的空气。

因此，在醪液中形成气泡是不可避免的，而醪液起泡又是引起喷罐的原因。

具体成因分析如下：淀粉质原料（大米、小米）在进行浸泡、磨浆、调浆、液化、糖化工序中处理不正常，造成酒精发酵醪的黏度大。

这样，当酵母呼吸产生二氧化碳时，特别是在酵母的旺盛生长期，二氧化碳大量产生，不能及时破裂的泡沫就会发生喷罐现象。

## <<食醋生产技术问答>>

### 编辑推荐

《食醋生产技术问答》为食品生产技术问答丛书之一。

<<食醋生产技术问答>>

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>