

<<白酒酿造及新型白酒工艺学(平装)>>

图书基本信息

书名：<<白酒酿造及新型白酒工艺学(平装)>>

13位ISBN编号：9787544127691

10位ISBN编号：7544127699

出版时间：2005年04月

出版时间：沈阳出版社

作者：马荣山

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>

## <<白酒酿造及新型白酒工艺学(平装)>>

### 内容概要

面对世界洋酒业的冲击，如何把中国白酒推向世界，是一个亟待解决的问题，仅靠传统的生产工艺很难实现。

本书在研究传统工艺的基础上，结合现代技术对白酒工艺进行探讨，用新的观念理解中国传统白酒。简明、通俗、实用，本书帮你生产出世界酒类强林中占有一席之地的优质中国白酒。

## 作者简介

马荣山，男，43岁，1961年6月5日出生于辽宁省锦州市。

1983年毕业于辽宁大学生物系微生物专业。

现任沈阳农业大学食品学院副教授，辽宁省果酒协会秘书长，硕士生导师，从事食品发酵、生物技术、白酒、饮料及食品添加剂的研究。

张广新，男，53岁，1952年12月10日出生于辽宁省锦州市。

满族，现任道光廿五酒业集团董事长，中国食品工业协会白酒专业协会理事，辽宁省白酒专业协会副会长，高级工程师。

从事白酒酿造与发酵的研究。

书籍目录

- 第一章 白酒的发展史/1
- 第二章 白酒微生物学/10
- 第三章 白酒的风味/38
- 第四章 白酒的糖化剂/78
- 第五章 大曲酒的生产工艺/101
- 第六章 小曲酒生产工艺/115
- 第七章 麸曲白酒生产工艺/132
- 第八章 白酒的蒸馏方法/142
- 第九章 生料酿酒技术/145
- 第十章 酒精生产工艺学/160
- 第十一章 白酒勾兑与调味酒工艺学/195
- 第十二章 现代技术与白酒勾兑/230
- 第十三章 白酒的品评/237
- 第十四章 露酒/250
- 第十五章 白酒中有害成分的性能与毒性/254
- 第十六章 白酒的生产设备/261
- 第十七章 白酒的有关计算/274
- 第十八章 白酒勾兑中使用的香精香料/279
- 附录一、白酒国家标准/289
- 附录二、食用酒精国家标准/294
- 附录三、无水酒精质量标准GB 678--90/295
- 附录四、酒精度温度校正表(20度)/295
- 附录五、1吨95%酒精兑制不同酒度酒的加水数/310
- 附录六、53度、60度白酒降度不同酒度酒的加水数/310
- 附录七、500克不同酒度酒的体积表/311
- 附录八、各种酒度折算成65度酒的折算因子/312
- 附录九、酒精密度、重量、体积百分比折算表/314

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>