

<<品鉴贵州白酒>>

图书基本信息

书名：<<品鉴贵州白酒>>

13位ISBN编号：9787564056988

10位ISBN编号：7564056983

出版时间：2012-4

出版时间：吴天祥、田志强 北京理工大学出版社 (2012-04出版)

作者：吴天祥，田志强 著

页数：313

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>

<<品鉴贵州白酒>>

内容概要

《品鉴贵州白酒》较系统地介绍了贵州白酒的产业布局 and 品牌建设情况，分析和阐明了贵州白酒产业“一看三打造”战略的重要性，介绍了贵州名优白酒茅台酒、习酒、董酒、珍酒、鸭溪窖酒、贵阳大曲、金沙窖酒等的生产工艺特点和酒体风格特征。

利用主成分分析法（PCA）对茅台酒、五粮液、董酒等16种白酒进行了分析，通过主分量排序可清楚地地区分出麸曲清香、米香、豉香、凤香、浓香、药香、兼香、特型、酱香、芝麻香、清香等酒体香型。

采用GC、GC-MS等现代分析手段剖析白酒色谱骨架成分，较系统地对贵州省有代表性的茅台酒、董酒、习酒、珍酒、习水大曲、精粮醇、青酒、鸭溪窖酒、安酒、怀酒、平坝窖酒、金华白酒等12种白酒进行香气成分的分析，得到12种名优白酒的GC-MS色谱图，在此基础上分析了12种贵州白酒的风格特征。

介绍以贵州茅台酒为研究对象的白酒指纹图谱研究方法，分析了贵州茅台酒、五星习酒、浓香青酒、泸州老窖特曲酒、金沙回沙酒、酱香青酒、董酒基酒、成品董酒以及广西桂林三花酒的对照指纹图谱特征。

介绍我国麸曲酱香型白酒的发展现状和新技术研究进展情况。

对白酒发酵原理、品评知识、生产中涉及的计算方法进行了简要的介绍。

《品鉴贵州白酒》可供白酒生产技术人员和白酒品鉴爱好者参考。

<<品鉴贵州白酒>>

作者简介

吴天祥，博士，贵州大学科技处副处长、生命科学学院教授、硕士生导师，2005年度中组部“西部之光”访问学者。

现任中国食品科学技术学会儿童食品专业学会理事，中国酿酒工业协会酿酒品酒师、高级酿酒师，国家酒类及饮料质量监督检验中心技术专家，贵州省白酒评委，《酿酒科技》编委，贵州省食品工业协会专家委员会副主任委员。

从事食品发酵工程的教学与科研工作，获得两项国家发明专利，发表研究论文80余篇。

田志强，贵州省产品质量监督检验院总工程师、工程应用技术研究员，全国白酒标准化技术委员会酱香型白酒分技术委员会委员、食品生产许可证国家注册审查员（白酒）。

从事酒类及食品质量监督检验与科研工作。

参加制定了GB/T 26760-2011《酱香型白酒》国家标准。

主持制定DB 52/526—2007《酱香型白酒》等10余项地方标准，其中DB 52/526—2007《酱香型白酒》获中国标准创新贡献奖三等奖。

主编了《酒类产品质量检验》一书，参编食品质量安全检验丛书11种。

书籍目录

第1章 贵州白酒的概况 1 “贵州白酒”品牌的概况 2 贵州白酒的品牌优势和贡献 3 贵州地方名酒的评比 4 贵州白酒“看三打造”战略 4.1 解放思想, 准确理解“看三打造” 4.2 贵州省白酒加速发展的政策支撑 4.3 贵州省白酒实施“看三打造”战略的产业基础 4.4 如何打造“未来十年白酒看贵州” 4.5 科学认识打造“世界蒸馏酒第品牌” 第2章 贵州传统白酒的生产与风格 1 茅台酒的生产与风格 2 习酒的生产与风格 3 董酒的生产与风格 4 珍酒的生产与风格 5 金沙窖酒的生产与风格 6 贵阳大曲、黔春的生产与风格 7 鸭溪窖酒的生产与风格 8 安酒的生产与风格 9 筑春酒的生产与风格 10 平坝窖酒的生产与风格 11 颐年春酒的生产与风格 12 湄窖酒的生产与风格 13 毕节大曲的生产与风格 14 贵州醇的生产与风格 15 天朝上品酒的生产与风格 16 贵州青酒的生产与风格 17 匀酒的生产与风格 18 改革开放后发展起来的白酒企业 第3章 贵州白酒的风格与香型的关系 1 贵州白酒的香型风格与色谱的关系 2 白酒样本与分析方法 2.1 白酒样本 2.2 主成分分析 3 中国白酒香型分析 3.1 基于第一主分量的白酒风格与香型的关系。 3.2 基于第二主分量的白酒风格与香型的关系 3.3 浓香型白酒中酸、醇、酯、醛等成分对品质的影响 3.4 酒体风格上的分析 3.5 基于第三主分量的白酒风格与香型的关系 3.6 中国白酒香型的相关性 第4章 鉴赏贵州白酒特征性香气成分 I 引言 2 贵州12种风格独特的白酒酒样 3 茅台酒的香气成分特点 4 习酒(酱香型)的香气成分特点 5 珍酒(酱香型)的香气成分特点 6 怀酒的香气成分特点 7 董酒的香气成分特点 8 习水大曲的香气成分特点 9 鸭溪窖酒的香气成分特点 10 安酒的香气成分特点 11 精粮醇的香气成分特点 12 青酒的香气成分特点 13 平坝窖酒(46%Vol)的香气成分特点 14 金华白酒的香气成分特点 15 贵州省12种白酒香气成分总体评价 第5章 贵州白酒的指纹图谱研究 1 白酒指纹图谱的研究背景 1.1 白酒的香味成分与风格 1.2 香味成分及其量比关系 1.3 指纹图谱的特点 1.4 指纹图谱的检测方法 1.5 指纹图谱的评价标准 1.6 白酒指纹图谱的研究 2 实验条件的确定及方法学考察 2.1 引言 2.2 材料与方法 2.3 结果与讨论 2.4 小结 3 浓香型白酒指纹图谱的研究 3.1 引言 3.2 材料与方法 3.3 结果与讨论 3.4 小结 4 酱香型白酒指纹图谱的研究 4.1 引言 4.2 实验用酒 4.3 酱香型白酒的组分鉴定 4.4 小结 5 董酒指纹图谱的研究 5.1 引言 5.2 实验用酒 5.3 董酒的组分鉴定 5.4 董基酒指纹图谱研究 5.5 成品董酒的指纹图谱研究 5.6 小结 6 米香型酒指纹图谱的研究 6.1 引言 6.2 实验用酒 6.3 桂林三花酒的组分鉴定 6.4 桂林三花酒的指纹图谱研究 6.5 小结 7 清香型酒指纹图谱的研究 7.1 引言 7.2 实验用酒 7.3 红星二锅头酒组分鉴定 7.4 清香型白酒的指纹图谱研究 7.5 小结 8 不同香型白酒的指纹图谱比较 8.1 引言 8.2 各种香型白酒指纹图谱技术参数的比较 8.3 各种香型白酒指纹图谱相似度的比较 8.4 小结 第6章 麸曲酱香型白酒的研究 1 引言 1.1 酱香型白酒的发展及工艺特征 1.2 麸曲酱香型白酒的发展及特征 2 白曲霉斜面菌种培养条件的优化 2.1 引言 2.2 实验材料 2.3 实验方法 2.4 分析与讨论 2.5 结果分析 3 麸曲制备工艺优化 3.1 引言 3.2 实验材料与方法 3.3 结果与分析 3.4 小结 4 发酵过程的条件优化 4.1 引言 4.2 实验材料及仪器 4.3 实验方法及测定 4.4 结果与讨论 4.5 小结 5 麸曲酱香白酒质量的评定 5.1 引言 5.2 实验材料及仪器 5.3 实验方法及测定 5.4 结果与讨论 5.5 小结 第7章 白酒品评的基本知识 1 白酒发酵原理 1.1 发酵的概念 1.2 白酒发酵原理 1.3 白酒生产过程中的物质变化 2 白酒品评的知识 2.1 品评的意义 2.2 品评的作用 2.3 品酒环境与条件 2.4 品酒技巧 2.5 评酒规则 3 白酒生产中的计算方法 3.1 前言 3.2 白酒酒度的换算 3.3 低度白酒生产中的酒度计算 3.4 白酒的勾兑计算 第8章 贵州白酒的质量管理 1 贵州省产品质量监督检验院 1.1 基本情况 1.2 发展目标 1.3 运作情况 1.4 技术标准体系建设情况 2 贵州白酒质量管理情况 2.1 茅台酒抽检结果 2.2 国密董酒抽检结果 2.3 台郎酒抽检结果 2.4 安酒抽检结果 2.5 赖永初酒抽检结果 2.6 平坝窖酒(46%Vol)抽检结果 2.7 湄窖酒抽检结果 2.8 珍酒抽检结果 2.9 金沙回沙酒(52%Vol)抽检结果 2.10 国台酒抽检结果 2.11 金沙回沙酒(51%Vol)抽检结果 2.12 贵州醇(52%Vol)抽检结果 2.13 钓鱼台国宾酒(53%Vol)抽检结果 2.14 酒中酒霸(450AiVol)抽检结果 2.15 贵府酒(52%Vol)抽检结果 2.16 黔春酒(52%Vol)抽检结果 2.17 鸭溪窖酒(52%Vol)抽检结果 2.18 百年糊涂酒(52%Vol)抽检结果 2.19 贵州筑春酒(53%Vol)抽检结果 2.20 贵酒(53%Vol)抽检结果 2.21 平坝窖酒(52%Vol)抽检结果 2.22 金沙窖酒(53%Vol)抽检结果 2.23 习酒(53%Vol)抽检结果 2.24 五星习酒(52%Vol)抽检结果 2.25 青酒(52%,Vol,酱香)抽检结果 2.26 青酒(52%Vol,浓香)抽检结果 附录 附录: 国务院关于进步促进贵州经济社会又好又快发展的若干意见 附录二: 贵州省人民政府关于促进贵州白酒产业又好又快发展的指导意见 附录三: 贵州省白酒产业振兴计划 附录四: 贵州省工业十大产业振兴规划 附录五: 赵克志省长在贵

<<品鉴贵州白酒>>

州省白酒产业发展大会上的讲话 附录六：酱香型白酒国家标准 附录七：酱香型白酒地方标准 附录八：
：匀香型白酒地方标准 附录九：鸭溪窖酒地方标准 附录十：贵州米酒地方标准 附录十：酒精比重与
百分含量对照表 主要参考文献

<<品鉴贵州白酒>>

章节摘录

版权页：插图：1“贵州白酒”品牌的概况 2007年，贵州省委省政府为了推进贵州白酒行业的进一步发展，出台了《贵州省人民政府关于促进贵州白酒产业又好又快发展的指导意见》（黔府发（2007）36号）的文件。

该指导文件在总体思路中明确提出：全面贯彻落实科学发展观，大力实施品牌带动战略，巩固提升“国酒茅台”世界品牌地位，创建并全力打造“贵州白酒”品牌。

该指导文件还强调：在“贵州白酒”品牌引领下，确定一批贵州省重点扶持的传统和新兴名优白酒生产企业，落实国家关于酒类发展的产业政策，兼顾总体形象和产品个性化，促进资源有效配置和优化调整产业发展布局，精心培育一批全国和区域性畅销的高中档品牌。

着力振兴贵州省习酒、金沙窖酒、董酒、鸭溪窖酒、平坝窖酒、湄窖、安酒、珍酒等一批传统名优白酒，积极培育发展潜力较大、前景较好的青酒、贵州醇、小糊涂仙酒等新兴名优白酒，利用重点企业的集聚效应与扩散效应进行产业延伸，努力形成酱香型、董香型、浓香型及其他各种香型白酒共存和高中低档产品并举、大中小企业相结合的贵州白酒发展格局，提升“贵州白酒”品牌的综合实力和整体竞争力，促进贵州白酒及其关联产业又好又快发展。

2 贵州白酒的品牌优势和贡献 贵州省是我国白酒生产大省，以“茅台”为代表的传统品牌白酒代表了贵州白酒的整体形象。

贵州白酒酿造历史悠久，工艺独特，优势突出，具有很高的美誉度。

众所周知，广义上白酒被定义为：以含淀粉的物质或糖质为原料，采用传统的双边固态发酵工艺酿造的具有特殊风格呈香呈味物质的酒精成分的混合饮料。

贵州茅台酒则是以茅台镇本地高粱为原料，以高温大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、蒸馏、长期贮存、精心勾兑而制成的酱香型蒸馏酒。

我们可以通过历届白酒全国评酒会的评选工作来进一步了解贵州白酒在中国白酒中的地位 and 贡献（全国评酒会共举行了五届）。

第一届全国评酒会于1952年在北京举行。

评委会收集了全国的白酒、黄酒、果酒、葡萄酒的酒样共103种。

由北京试验厂（现北京酿酒总厂）研究室进行了化验分析，确定了四条入选条件：一是品质优良，符合高级酒类标准及卫生指标；二是在国内获得好评，并为全国大部分人所欢迎；三是历史悠久，在全国有销售市场；四是制造方法特殊，具有地方特色，还不能仿制的白酒。

结果，评选出白酒类全国名酒有以下四种：贵州省茅台酒厂茅台酒；山西省汾阳杏花村酒厂汾酒；四川省泸州曲酒厂泸州大曲酒；陕西省西凤酒厂西凤酒。

第一届全国评酒会的结果表明：贵州省茅台酒工艺独特，历史悠久，品牌基础好。

1963年10月，轻工业部在北京召开了第二届全国评酒会。

全国27个省、市、自治区共推荐（包括白酒、黄酒、葡萄酒、啤酒和果露酒五大类）196种酒。

这次评酒会中，白酒评比没有分香型评酒，故造成了以香气浓者占优势，致使放香较弱的清香、酱香型白酒得分较低，不能真正反映不同风格白酒的特点。

最终，按酒样的色、香、味、百分制打分和写评语的方式来评分，评选出八种名优白酒为：四川省宜宾五粮液酒厂五粮液；安徽省是县古井酒厂古井贡酒；四川省泸州酒厂泸州老窖特曲；四川省成都酒厂全兴大曲酒；贵州省茅台酒厂茅台酒；陕西省西凤酒厂西凤酒；山西省杏花村汾酒厂汾酒；贵州省遵义董酒厂董酒。

从第二届评酒会的结果看出，贵州茅台酒和贵州董酒在我国白酒行业中已经具有较好的品牌基础。

<<品鉴贵州白酒>>

编辑推荐

《品鉴贵州白酒》内容全面，数据翔实，通俗易懂，雅俗共赏，具有“指导白酒消费、弘扬白酒文化”的双重功效。

不但能够促进广大消费者对于贵州白酒的认识和了解，还将对贵州白酒整体品质的提升和促进贵州白酒业的发展、促进贵州经济社会的发展起到积极作用。

中国是文明古国、酒的故乡，贵州更是具有得天独厚的酿酒条件，出产的好酒不胜枚举。

在数千年的文明史中，酒已渗透到社会生活的方方面面，蕴涵着丰富的文化信息，传播着特有的时代风情。

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>