

<<白酒酿造技术>>

图书基本信息

书名：<<白酒酿造技术>>

13位ISBN编号：9787564319441

10位ISBN编号：7564319445

出版时间：2012-9

出版时间：西南交通大学出版社

作者：罗惠波 编

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>

<<白酒酿造技术>>

内容概要

《白酒酿造技术》内容主要包括白酒工业的发展、白酒生产原辅材料、白酒生产微生物、制曲技术、大曲白酒生产技术、小曲酒生产技术等，突出应用性和针对性，具有很强的职业性、实践性和操作性；同时还着重介绍了白酒生产领域的新知识、新技术、新方法和新工艺。

<<白酒酿造技术>>

书籍目录

第一章绪论 第一节白酒的起源 第二节白酒工业发展史 第三节白酒在社会经济中的地位 第四节白酒工业发展趋势 第二章白酒分类 第一节世界蒸馏酒 第二节白酒的分类 第三章白酒酿造过程中的物质变化 第一节白酒酿造过程中的物质分解 第二节白酒酿造过程中的物质生成 第四章制曲 第一节白酒酿造微生物及其特性 第二节制曲原料 第三节大曲生产技术 第四节小曲生产技术 第五节麸曲生产技术 第五章白酒生产工艺 第一节酿酒的原辅料 第二节大曲酒酿造工艺及特点 第三节大曲酒生产工艺 第四节小曲酒生产工艺 附录 附录A食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒（GB2757—2012） 附录B浓香型白酒国家标准（GB / T10781.1—2006） 附录C酱香型白酒国家标准（GB / T26760—2011） 附录D清香型白酒国家标准（GB / T10781.2—2006） 附录E米香型白酒国家标准（GB / T10781.3—2006） 附录F凤香型白酒国家标准（GB / T14867—2007） 附录G食用酒精国家标准（GB10343—2008） 附录H无水酒精质量标准（GB / T678—2002） 参考文献

<<白酒酿造技术>>

章节摘录

版权页：插图：微生物形成胞外蛋白酶的能力各不相同，因而分解培养基中蛋白质的能力也各不相同。

例如，枯草杆菌产生明胶酶和酪蛋白酶，能水解培养基中的明胶和酪蛋白；而大肠杆菌就没有这两种酶，所以对培养基中的明胶和酪蛋白，不起水解作用。

微生物在形成胞外蛋白酶时，必须有可利用的氨基酸和能源。

例如，将枯草杆菌（具有水解蛋白质的能力）接种到无机盐和纯蛋白质作为碳源和氮源的培养基上，细菌并不能生长，因为它不能产生蛋白酶，也就不能利用培养基中的纯蛋白质；若在培养基中加入少量的蛋白胨（多肽混合物），则细菌先利用蛋白胨中的短肽或氨基酸，大量生长繁殖，并产生蛋白酶，再分解培养基中的蛋白质。

陈旧培养物含有死亡的微生物（菌体），常常通过自溶现象而使蛋白质分解。

这种引起自溶现象的酶类，也是蛋白酶，这类蛋白酶在细胞中的作用，可能是分解代谢过程中产生的变性蛋白质。

当微生物生长在营养物质缺乏的培养基上时，分解代谢超过合成代谢，这类蛋白酶和肽酶就作用于自体的蛋白质而发生自溶现象。

三、脂肪的分解 1.脂肪 白酒生产过程中的脂肪主要是指植物性油分，一般不溶于水，但能溶于乙醚和丙酮等脂溶剂。

植物体内构成脂肪类的醇元，通常是甘油。

由三分子脂肪酸与甘油分子中的三个羟基所形成的酯，通常称为甘油三酯或中性脂，也称脂肪，这是真脂。

脂类中除了脂肪外的其他脂，则称类脂。

磷脂也是一种甘油酯。

糖脂为含糖的脂类。

蜡是由高级一元醇与高级脂肪酸形成的酯，通常呈固体状态。

甘蔗、高粱、玉米的秆皮外层，有时含有蜡。

由低级脂肪酸与低级醇（如乙醇）形成的酯，呈芳香气息。

这些脂类或油，或以体质脂形式存在于生物体中，或以储存脂形式储存于植物组织内或细胞中。

酯类（或脂肪）来自原粮和微生物个体，都会随着原粮和曲粉，以酒醅配料形式传入酒醅，一同下缸或下池。

2.根霉属 根霉主要分布于土壤、空气中，常见于淀粉食品上，可引起食品霉腐变质和水果、蔬菜腐烂。

很多特征与毛霉相似，菌丝也为白色、无隔多核的单细胞真菌，多呈絮状。

与毛霉的主要区别在于根霉有假根和匍匐枝，与假根相对处向上生出孢囊梗；孢子囊梗与囊轴相连处有囊托，无囊领（图4.5）。

<<白酒酿造技术>>

编辑推荐

《白酒酿造技术》可供高等职业院校生物技术专业、生物工程专业、发酵工程专业、酿酒工程专业的师生使用，也可作为酿酒企业职工培训教材，还可供从事白酒生产、管理、营销的工程技术人员和管理、营销人员参考。

<<白酒酿造技术>>

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>