

<<啤酒生产实用技术>>

图书基本信息

书名：<<啤酒生产实用技术>>

13位ISBN编号：9787030273345

10位ISBN编号：7030273346

出版时间：1970-1

出版时间：逯家富、彭欣莉 科学出版社 (2010-06出版)

作者：逯家富，彭欣莉 著

页数：278

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>

<<啤酒生产实用技术>>

前言

为认真贯彻落实教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》中提出“加大课程建设与改革的力度，增强学生的职业能力”的要求，适应我国职业教育课程改革的趋势，我们根据生物工程行业各技术领域和职业岗位（群）的任职要求，以“工学结合”为切入点，以真实生产任务或（和）工作过程为导向，以相关职业资格标准基本工作要求为依据，重新构建了职业技术（技能）和职业素质基础知识培养两个课程系统。

在不断总结近年来课程建设与改革经验的基础上，组织开发、编写了高等职业教育食品生物类专业教材系列，以满足各院校食品生物类专业建设和相关课程改革的需要，提高课程教学质量。

本书是根据全国高职高专食品生物类专业课程设置中的主干课程啤酒生产实用技术课程标准的基本要求，融入啤酒生产企业的岗位标准和操作规程以及啤酒酿造工技能等级标准，校企合作编写完成的高等职业教育“十一五”国家级规划教材。

本书在编写过程中严格按照教育部颁布的教育改革文件精神，把能力为本位作为教育教学的指导思想，重点培养学生的职业道德、创新精神和实践能力。

本书由长春职业技术学院逯家富主编并统稿，吉林工程技术师范学院彭欣莉任第二主编，华润雪花啤酒（长春）有限公司刘若冰任副主编。

全书共分走进啤酒工业、淡色啤酒生产、特种啤酒生产三个部分。

其中，“走进啤酒工业”由长春职业技术学院逯家富编写；“淡色啤酒生产”中第三章至第六章由吉林工程技术师范学院彭欣莉编写；第七章由长春职业技术学院于洪梅编写；第八章由长春职业技术学院姜海波编写；第九章由长春职业技术学院于洪梅、姜海波编写；“特种啤酒生产”中第十章由华润雪花啤酒（长春）有限公司刘若冰编写；第十一章、第十二章由长春职业技术学院刘志勤编写。

其中，“走进啤酒工业”部分由华润雪花啤酒（河北）有限公司程绍凯和华润雪花啤酒（黑吉）有限公司赵亚范主审；“淡色啤酒生产”部分由华润雪花啤酒（四川）有限公司何天伟、王政纪主审；“特种啤酒生产”部分由华润雪花啤酒（浙江）有限公司刘超和华润雪花啤酒（辽宁）有限公司付美艳主审；在此表示衷心感谢。

本书经教育部高职高专食品类专业教学指导委员会组织审定。

在编写过程中，得到教育部高职高专食品类专业教学指导委员会、中国轻工职业技能鉴定指导中心的悉心指导以及科学出版社的大力支持，谨此表示感谢。

在编写过程中，参考了许多文献、资料，包括大量网上资料，难以一一鸣谢，在此一并感谢。

本书总学时数为90学时，各院校可根据实际需要增减教学内容，并可根据职业技能要求进行技能培训和组织鉴定。

啤酒生产技术日新月异，由于编写时间紧，加之编者水平有限，不妥之处在所难免，欢迎读者提出批评、建议，以便加以完善。

<<啤酒生产实用技术>>

内容概要

《啤酒生产实用技术》主要介绍淡色啤酒、特种啤酒生产的实用技术，内容包括生产过程中所涉及的基本理论、生产操作技术、岗位要求、设备维护、质量控制及产品质量标准。

突出生产实用特色，注重技能及实际操作的培养。

全书注意吸收更多的啤酒生产新工艺、新技术、新设备、新方法，并将企业的职业道德纳入其中，使其实用性更强，同时注重理论与技能的兼容性。

内容上，在保证知识的系统性和完整性的前提下，注意了实用性和技能的可操作性；结构体系上，注重了每一章节的相对独立性、完整性和整体风格的一致性。

《啤酒生产实用技术》可作为高等职业院校、应用性本科等高等院校师生教学用书，也可作为啤酒生产企业技术培训教材，亦可供啤酒生产技术人员学习参考。

<<啤酒生产实用技术>>

书籍目录

第一篇 走进啤酒工业第一章 啤酒的前世今生第一节 啤酒的起源第二节 啤酒工业的发展简史第三节 中国啤酒工业的发展简史第四节 中国啤酒工业的现状与发展趋势第二章 走进啤酒世界第一节 认识啤酒第二节 啤酒的主要成分与营养第三节 啤酒的分类第四节 啤酒行业的职业道德第二篇 淡色啤酒的生产第三章 认知啤酒原料第一节 了解大麦第二节 认识原料——麦芽第三节 解读啤酒辅料第四节 熟悉调料——酒花第五节 熟知啤酒的“血液”——水第六节 掌握——添加剂第四章 麦芽汁的制备第一节 原料粉碎第二节 糖化第三节 麦芽汁过滤第四节 麦芽汁煮沸与酒花添加第五节 麦芽汁的处理第六节 计算机在糖化过程中的应用第七节 物料衡算第五章 啤酒发酵第一节 啤酒酵母第二节 啤酒发酵第三节 啤酒生产的微生物管理第四节 CIP清洗第六章 啤酒过滤与后修饰第一节 啤酒的过滤与啤酒质量第二节 啤酒高浓稀释第三节 啤酒后修饰第七章 啤酒包装第一节 瓶装熟啤酒包装工艺第二节 罐装熟啤酒包装工艺第三节 桶装啤酒第四节 灌装注意事项第八章 啤酒的质量评价第一节 成品啤酒第二节 啤酒品评与质量评价第九章 啤酒工厂的清洁生产第一节 清洁生产概述第二节 啤酒工厂的三废处理第三篇 特种啤酒的生产第十章 纯生啤酒酿造技术第一节 纯生啤酒概述第二节 纯生啤酒的生产第十一章 小麦啤酒的生产第一节 小麦啤酒概述第二节 小麦麦芽的生产第三节 小麦啤酒的生产第十二章 深色啤酒的生产第一节 着色麦芽的生产第二节 浓色啤酒的生产主要参考文献

<<啤酒生产实用技术>>

章节摘录

插图：6.啤酒澄清剂许多年来，鱼胶和硅胶被成功用于啤酒的澄清和稳定。
采用最多的方法是将两种物质分开添加，但实践证明，鱼胶和硅胶混合使用效果更好。

(1) 鱼胶。

主要由胶原蛋白组成，其分子是两性的，即有带正、负电荷的区域。

因此，可与带负电荷的酵母菌结合，亦可与带负电荷的蛋白质结合，通过增加它们的体积和重量，最终促使颗粒沉淀出来。

用鱼胶处理过的啤酒，已显示出有利于泡沫稳定性改善，可能与酯类的去除有关。

鱼胶在过滤时被去除，因此包装啤酒中不会有鱼胶存在。

(2) 硅胶。

有两种可采用的形式，一种是水凝胶，大约含水70%；另一种是干硅胶，含水5%。

这两种硅胶都是多孔性物质，以氢键方式吸附同多酚物质交联的蛋白质，并可过滤去除。

特别易于吸附那些脯氨酸含量高的蛋白质。

啤酒中引起浑浊的蛋白质又都是脯氨酸含量很高的蛋白质。

因此，硅胶是一种非常有效的稳定剂。

而且，硅胶不会除去形成泡沫的多肽，所以选择硅胶也有利于泡沫的稳定性。

将鱼胶和硅胶结合处理麦芽汁，成品啤酒的稳定性会大大提高。

可同硅藻土一起使用，先配成浆料，在第二次预涂时添加。

加量需做实验确定。

(3) 卡拉胶。

可快速吸附麦芽汁中的热凝固物，产生沉淀使麦芽汁澄清，提高啤酒的稳定性。

<<啤酒生产实用技术>>

编辑推荐

《啤酒生产实用技术》编辑推荐：普通高等教育“十一五”国家级规划教材,高职高专食品生物类专业教材系列。

<<啤酒生产实用技术>>

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>