

<<酿造工艺（下册）>>

图书基本信息

书名：<<酿造工艺（下册）>>

13位ISBN编号：9787040117233

10位ISBN编号：7040117231

出版时间：2002-12

出版时间：高等教育出版社

作者：赵金海 编

页数：171

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>

<<酿造工艺(下册)>>

前言

本书是根据教育部2001年颁布的“中等职业学校食品生物工艺专业课程设置”中主干课程“酿造工艺教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考试标准编写的中等职业教育国家规划教材。

教材内容的组织与编写紧紧围绕中等职业培养目标，结合职业技能和创新型高素质人才培养要求，突出酿造酒生产操作和技术管理部分，主要培养学生分析和解决生产中出现的一般技术问题的能力，为从事相关岗位打下坚实的基础。

酿造酒作为传统的酿造产品在国民经济中一直占有重要地位。

我国是世界啤酒生产和消费大国，年产量位居世界第二；黄酒是我国的国酒，其丰富的营养价值日益受到世人的青睐；葡萄酒是世界第二大酒种，我国葡萄酒的生产呈现良好的发展前景。

现代生物技术、信息技术在酿造生产中的广泛应用，使酿造产品的生产出现更大的发展空间。

中等职业学校培养对象是面向社会的高素质专门人才和劳动者，重点是应用型人才的培养。

为适应中等职业学校教育发展的需要和社会需求的改变，培养综合素质高的创新人才，我们根据职业岗位群的要求，组织教学和实践经验丰富的教师精心编写出本教材，供食品生物专业及其相关专业学习参考。

本教材教学内容主要包括绪论、啤酒生产工艺与设备、果酒生产工艺与设备、黄酒生产工艺与设备。

涉及酿造酒生产原料、基本概念、基本原理、生产方法、工艺过程、技术与操作要求和设备等。

教材编写过程中注重反映酿造酒生产的最新工艺、最新方法、最新技术和最新设备，内容通俗易懂、简明扼要、实用性强，充分体现职业教育的特点。

<<酿造工艺（下册）>>

内容概要

《食品生物工程专业中等职业教育国家规划教材·酿造工艺（下）》是根据教育部2001年颁布的“中等职业学校食品生物工程专业课程设置”中主干课程“酿造工艺教学基本要求”，并参照有关行业的职业技能鉴定规范及中级技术工人等级考核标准编写的中等职业教育国家规划教材。

《食品生物工程专业中等职业教育国家规划教材·酿造工艺（下）》以“精、浅、用、新”为原则，通俗易懂、简明扼要、实用性强，突出职业教育的特色。

内容包括绪论、啤酒生产工艺与设备、果酒生产工艺与设备、黄酒生产工艺与设备。

书中附有思考题及技能训练题供学习和考核时参考。

<<酿造工艺(下册)>>

书籍目录

绪论第一章 啤酒酿造工艺与设备第一节 酿造原料一、大麦二、麦芽三、麦芽辅助原料四、酒花五、酿造用水六、添加剂第二节 麦芽制造工艺与设备一、大麦预处理二、浸麦三、发芽四、绿麦芽干燥五、干麦芽的处理和贮藏六、麦芽质量指标与质量评定七、特种麦芽八、制麦损失的原因与降低制麦损失的措施第三节 麦芽汁制造工艺与设备一、原料粉碎二、糖化三、麦芽汁过滤四、麦芽汁煮沸五、麦芽汁冷却六、麦芽汁理化指标及浸出物收得率七、麦芽汁制造的新技术、新设备第四节 啤酒发酵工艺与设备一、啤酒酵母二、发酵机制三、锥形发酵罐发酵法四、其他啤酒发酵方法第五节 成品啤酒一、啤酒过滤二、啤酒包装三、啤酒的稳定四、成品啤酒质量标准与质量评定思考题第二章 果酒酿造工艺与设备第一节 葡萄一、葡萄的构造及成分二、酿造葡萄的主要品种第二节 在果酒生产中的应用一、的来源与使用二、在果酒中的作用与变化第三节 葡萄酒发酵前的准备一、葡萄采收、运输、分选、破碎与除梗二、果汁分离、压榨的工艺与设备三、葡萄酒酵母的生理特点、酿造特性第四节 干白葡萄酒生产工艺与设备一、概述二、生产方法与生产工艺流程三、生产工艺条件的选择与控制四、生产设备的操作与维护第五节 干红葡萄酒生产工艺与设备一、概述二、生产工艺流程三、生产技术条件的选择与控制四、生产设备的操作和维护第六节 浓甜葡萄酒生产技术一、浓甜葡萄酒生产工艺二、应用葡萄萎缩方法提高葡萄含糖量三、应用浓缩方法提高葡萄汁含糖量四、在葡萄汁发酵中途进行抑制以制取浓甜葡萄酒五、应用干酒调配浓甜葡萄酒第七节 葡萄酒的贮藏一、葡萄酒的贮藏管理技术二、非生物性病害与生物性病害的状况及防治措施第八节 葡萄酒的再加工一、起泡葡萄酒二、白兰地三、味美思四、滋补酒第九节 成品葡萄酒一、葡萄酒的成分二、葡萄酒的感官检验及理化要求第十节 猕猴桃酒生产工艺一、工艺流程二、生产工艺要点三、猕猴桃酒的感官与理化指标第十一节 苹果酒生产工艺一、工艺流程二、工艺要点三、苹果酒的感官要求和理化指标第十二节 其他果酒的生产工艺一、梨酒二、橘子酒三、杨梅酒思考题第三章 黄酒酿造工艺第一节 原料和辅料一、大米原料二、其他原料三、小麦四、水第二节 原料的处理一、大米原料的处理二、其他原料的处理第三节 糖化发酵剂一、黄酒酿造过程中的主要微生物二、酒药三、麦曲四、酒母五、酶制剂及黄酒活性干酵母第四节 发酵基本原理一、黄酒发酵的主要特点二、发酵过程中的物质变化第五节 传统黄酒的酿造一、干型黄酒的酿造二、半干型黄酒的酿造三、半甜型黄酒的酿造四、甜型黄酒的酿造五、其他原料黄酒的酿造第六节 新工艺黄酒的酿造一、工艺流程二、工艺操作方法第七节 压滤、澄清、煎酒和包装贮存一、压滤二、澄清三、煎酒四、包装、贮存五、成品黄酒质量及其稳定性思考题主要参考文献

章节摘录

二、糖化 (一)糖化的基本概念 所谓糖化是指利用麦芽本身所含有的酶(或外加酶制剂)将麦芽和辅助原料中的不溶性高分子物质(淀粉、蛋白质、半纤维素等)分解成可溶性的低分子物质(如糖类、糊精、氨基酸、肽类等)的过程。

由此制得的溶液称为麦芽汁。

麦芽汁中溶解于水的干物质称为浸出物,麦芽汁中的浸出物对原料中所有干物质的比例称为浸出率。

糖化的目的就是要将原料(包括麦芽和辅助原料)中可溶性物质尽可能多的萃取出来,并且创造有利于各种酶的作用条件,使很多不溶性物质在酶的作用下变成可溶性物质而溶解出来,制成符合要求的麦汁,并得到较高的收得率。

糖化过程是一项非常复杂的生化反应过程,也是啤酒生产中的重要环节。

糖化的要求是麦芽汁的浸出物收得率要高,浸出物的组成及其比例符合产品的要求。

而且要尽量减少生产费用,降低成本,这与糖化的温度、时间、醪液浓度及pH有很大的关系,例如糖化温度和时间的变动,就会影响麦芽汁中糖与糊精的比例,从而影响啤酒的发酵度及口味,所以在糖化操作中要严格控制温度、时间、糖化醪的浓度及pH等各项因素,以保证产品的产量和质量稳定。

<<酿造工艺（下册）>>

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>