

<<啤酒生产问答>>

图书基本信息

书名：<<啤酒生产问答>>

13位ISBN编号：9787122013675

10位ISBN编号：7122013677

出版时间：2008-1

出版时间：化学工业出版社

作者：田洪涛

页数：292

字数：251000

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>

<<啤酒生产问答>>

内容概要

本书主要介绍了啤酒工业化生产中涉及的大部分技术问题，内容包括啤酒生产原料、麦芽制造、麦汁制备、啤酒发酵、啤酒后处理、啤酒质量控制、啤酒生产新技术等方面。

结构严谨、层次分明、通俗易懂。

内容涵盖了从啤酒生产原料、半成品到成品的全过程，侧重于生产中常见的技术难题，兼顾传统工艺和现代工艺，力求理论和实践紧密结合，又注重实践，突出实用性和针对性。

同时对当今国内外啤酒生产中的新技术进行介绍，对啤酒生产有较好的指导作用。

本书适合啤酒生产企业的技术人员、品控人员、生产人员阅读，也可供科研人员和有关院校师生参阅。

<<啤酒生产问答>>

书籍目录

- 第一章 啤酒生产原料
- 1.什么是啤酒？
啤酒生产原料有哪些？
 - 2.什么是水的硬度？
酿造用水的硬度是如何区分的？
 - 3.水中各种离子对啤酒酿造有什么影响？
 - 4.啤酒酿造用水有哪些基本要求？
 - 5.啤酒酿造用水有哪些处理方法？
 - 6.如何对啤酒生产用水进行消毒和除菌？
 - 7.大麦的品种有哪些？
怎样鉴别原料大麦的质量？
 - 8.保存原料大麦应注意什么？
 - 9.酒花的化学成分有哪些？
在啤酒酿造中分别起什么作用？
 - 10.怎样检查酒花的质量？
酒花的储存有什么要求？
 - 11.酒花制品有哪几种？
各有什么特点？
 - 12.什么是麦芽辅助原料？
为什么要用辅助原料？
 - 13.常用的麦芽辅助原料有哪些？
 - 14.酿造用大米有什么特点和质量要求？
 - 15.酵母的繁殖和生长包括哪几个阶段？
 - 16.啤酒酵母有哪些类型？
各有什么特点？
- 第二章 麦芽制造
- 17.什么是制麦？
其主要工艺过程有哪些？
 - 18.精选大麦应达到怎样的质量要求？
如何检验？
 - 19.什么叫浸麦？
浸麦的目的是什么？
 - 20.什么是浸麦度？
如何测定与计算浸麦度？
 - 21.影响浸麦度高低的因素有哪些？
 - 22.浸麦度高低对发芽过程与麦芽质量有何影响？
 - 23.常用的浸麦方法有哪些？
各有什么优缺点？
 - 24.如何选择适当的浸麦方法？
 - 25.怎样调节浸麦水温？
 - 26.常见的浸麦设备有哪些？
各有什么特点？
 - 27.什么是大麦的休眠期？
如何去除休眠期？
 - 28.什么是大麦的水敏性？
用有水敏性的大麦制麦应采取什么措施？
 - 29.常用的浸麦添加剂有哪些？

<<啤酒生产问答>>

分别起什么作用？

30.什么叫露点率？

它对麦芽生产有什么指导意义？

31.什么叫麦皮擦破法？

有什么效果？

32.大麦发芽的目的是什么？

发芽过程中有哪些物质变化？

33.大麦发芽过程的三大要素是什么？

如何控制？

34.目前国内使用的发芽方式有哪几种？

35.箱式发芽的发芽室有什么工艺要求？

36.萨拉丁发芽箱有什么特点？

37.箱式发芽的工艺操作要点有哪些？

38.箱式发芽的麦层厚度如何控制？

39.箱式发芽的麦层温度如何控制？

40.发芽过程中如遇停电如何处理？

41.两用箱发芽法有什么特点？

42.什么叫绿麦芽？

其质量受哪些因素影响？

43.如何从外观上鉴别发芽质量？

44.什么叫凋萎？

怎样进行凋萎操作？

45.什么是麦粒的溶解作用？

46.绿麦芽的干燥可分为哪几个过程？

各有什么变化？

47.常见的麦芽干燥设备有哪些？

各有什么特点？

48.麦芽干燥前期脱水速度对成品麦芽质量有什么影响？

49.麦芽干燥前期脱水速度慢是什么原因？

如何改进？

50.焙焦过程的工艺要点是什么？

51.焙焦温度的高低对麦芽质量有哪些影响？

52.麦芽干燥的通风有哪些具体要求？

.....第三章 麦汁制备第四章 啤酒发酵第五章 啤酒后处理第六章 啤酒质量控制第七章 特种啤酒第八章 啤酒生产新技术参考文献

<<啤酒生产问答>>

编辑推荐

《啤酒生产问答》适合啤酒生产企业的技术人员、品控人员、生产人员阅读，也可供科研人员和有关院校师生参阅。

<<啤酒生产问答>>

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>