

<<发酵分析检验技术>>

图书基本信息

书名：<<发酵分析检验技术>>

13位ISBN编号：9787122017963

10位ISBN编号：7122017966

出版时间：2008-2

出版时间：7-122

作者：姜淑荣 编

页数：202

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>

## <<发酵分析检验技术>>

### 内容概要

《发酵分析检验技术》较全面地阐述了啤酒、白酒及果酒企业生产中原料、半成品及成品涉及的常规检测项目、检测原理以及检测方法。

内容包括绪论、分析检验的基本知识、化学分析、质量分析、物理分析、物理分学分析等六个方面。书后附有常用标准溶液的配制方法，啤酒、白酒及果酒的质量标准，以及分析检验中各种相关用表等。

《发酵分析检验技术》可作为高职高专食品类各专业教学用书，也可作为啤酒、白酒、果酒企业生产和检验人员的培训教材。

## &lt;&lt;发酵分析检验技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 发酵分析的性质、任务和要求一、发酵分析的性质二、发酵分析的任务三、发酵分析的要求第二节 发酵分析的主要分析及主要内容一、发酵分析的主要分析方法二、发酵分析的主要内容第二章 分析检验的基本知识第一节 样品的采集、制备、处理与保存一、样品的采集二、样品的制备三、样品的处理四、样品的保存第二节 检验的基本要求一、水的要求二、试剂的要求三、器皿的要求第三节 标准溶液的制备一、标准溶液的配制与标定二、标准溶液的保存三、标准溶液浓度的表示方法第三章 化学分析第一节 水质的分析检验一、物理指标检测二、化学指标检测三、微生物指标检测四、水质分析检测实例测试一 水总硬度的测定第二节 碳水化合物的分析检验一、还原糖的分析检验二、非还原性低聚糖的分析检验三、淀粉的分析检验四、糖化力的分析检验测试二 麦芽糖化力的测定五、碳水化合物分析检测实例测试三 果酒还原糖和总糖的测定测试四 蔗糖蜜中糖分的测定——廉爱农 (Lane-Eynon) 法介绍第三节 含氮化合物的分析检验一、总氮的分析检验二、粗蛋白质的分析检验三、含氮化合物的分析检测实例测试五 麦芽总氮的测定测试六 啤酒中蛋白质的区分的测定第四节 酸的分析检验一、测定意义二、测定原理三、测定方法四、酸的分析检测实例测试七 白酒中总酸的测定第五节 其他成分的分析检验测试八 果酒中单宁的测定测试九 啤酒花中单宁的测定测试十 白酒中总醛的测定测试十一 白酒中总酯的测定测试十二 果酒中二氧化硫含量的测定测试十三 啤酒中二氧化碳含量的测定第四章 质量分析第一节 水分含量的分析检验一、水分测定的意义二、水分测定的原理三、水分的测定方法测试十四 谷物水分的测定第二节 灰分含量的分析检验一、测定意义二、测定原理三、测定方法四、计算测试十五 谷物灰分的测定第三节 脂类含量的分析检验一、测定意义二、测定原理三、测定方法四、试剂……第五章 物理分析第六章 物理化学分析附录参考文献

## <<发酵分析检验技术>>

### 章节摘录

第一章 绪论 第一节 发酵分析的性质、任务和要求 一、发酵分析的性质 发酵分析是研究和评定酒类品质及其变化的学科，是运用物理、化学、生物化学等学科的基础理论及各种科学技术，对酒类组成成分的检测原理、检测方法和检测技术进行研究的一门应用性科学，具有很强的技术性和实践性，发酵分析在专业技术中起着非常重要的作用。

二、发酵分析的任务 发酵分析的主要任务是按照制定的技术标准，对原料、辅料、半成品以及成品的主要成分进行定量的分析测定，对生产工艺过程及有关的工艺参数进行监控，以掌握生产情况，保证产品质量，为工厂成本核算、生产计划的制定提供基本数据，为新资源、新产品的开发，为新工艺、新技术的研究及应用提供可靠的依据，保证生产质量优良的产品。

三、发酵分析的要求 通过本门课程的学习，使学生能够掌握主要的分析原理和分析方法，具备一定的分析问题和解决问题的能力。

掌握基础理论和基本实践技能； 掌握仪器分析的基本原理与方法、分析检测技术及应用的基本理论知识，有较强的操作技能； 具有按照检测项目要求，合理选择分析技术与方法，进行分析检测操作，分析处理实验数据，撰写分析检测报告的能力； 掌握分析仪器的原理结构及使用方法，具有维护仪器的能力。

<<发酵分析检验技术>>

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>