

<<食醋生产技术>>

图书基本信息

书名：<<食醋生产技术>>

13位ISBN编号：9787122021564

10位ISBN编号：7122021564

出版时间：2008-3

出版时间：化学工业出版社

作者：徐清萍 编

页数：349

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>

## <<食醋生产技术>>

### 内容概要

《食醋生产技术》着重介绍食醋酿造的基本理论和工艺过程、生产设备、生物化学变化、各种常见的微生物、常用的检验方法及仪器等。

食醋是中华民族的传统特产，也是人民生活中不可缺少的调味品，随着人民生活水平的提高，它在调味、食疗方面更会起着重要的作用，需要量亦将与日俱增。

<<食醋生产技术>>

作者简介

徐清萍，女，汉族，1975年7月生，山西省太原人。  
副教授，硕导。  
1997年毕业于郑州粮食学院（现更名为河南工业大学），获油脂工程专业学士学位。

## &lt;&lt;食醋生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论第一节 食醋的历史一、食醋的起源二、食醋生产与消费水平三、食醋技术的发展趋势与展望第二节 食醋的功能性一、抗菌、杀菌作用二、缓解疲劳三、食醋对血糖的影响四、食醋对脂质代谢的影响及降血压作用五、抗氧化、抗衰老、美容六、抗癌、防癌七、促进食欲、护胃八、预防骨质疏松症第三节 食醋分类一、按生产方式分类二、按原料分类三、按食醋颜色分类四、按产品形态分类五、按食醋用途分类六、按原料处理方法分类七、根据酿造用曲的不同分类八、按风味分类九、按醋酸发酵方式分类第四节 醋类衍生产品一、饮料型醋二、醋浸食品三、醋胶囊四、其它醋制品

第二章 食醋生产技术第一节 食醋酿造生产原理一、淀粉糖化二、酒精发酵三、醋酸发酵四、食醋的陈酿后熟作用第二节 原辅料一、食醋酿造用水二、酿醋常用主料三、制曲用料四、食醋生产的常用辅料五、填充料六、酶制剂七、添加剂第三节 发酵工艺一、发酵工艺种类二、糖化三、酒精发酵四、醋酸发酵第四节 食醋生产设备一、食醋生产通用设备二、不同酿醋工艺设备三、自动化包装设备第五节 食醋生产技术改进一、菌种优化选育二、酿醋代谢工程三、生产技术的革新与改造四、生产设备

第三章 各类食醋生产工艺第一节 传统食醋一、镇江香醋二、山西陈醋三、浙江玫瑰米醋四、四川麸醋(保宁醋)五、福建红曲老醋第二节 酶法制醋工艺一、酶法液化通风回流制醋二、全酶法液态深层发酵第三节 生料制醋一、生料制醋工艺 二、生料制醋工艺 第四节 果醋的生产一、果醋生产常见工艺二、苹果醋的生产三、葡萄醋的生产四、柿子果醋的生产五、其它类果醋的生产六、蔬菜醋的生产第五节 保健醋一、调配法生产保健食醋二、浸泡法生产的保健食醋三、酿造法生产保健醋四、酿醋用中草药的选择第六节 其它类食醋的生产一、各国名醋二、糖醋三、白醋四、粉末醋

第四章 食醋成分分析第五章 食醋生产质量控制第六章 食醋生产中醋渣的综合利用参考文献

## &lt;&lt;食醋生产技术&gt;&gt;

## 章节摘录

第一章 绪论： 第一节 食醋的历史： 一、食醋的起源 食醋是人们生活中不可缺少的生活用品，是一种国际性的重要调味品，是东西方共有的调味品。国际上，习惯将中国、日本的醋称之为东洋醋，将欧美国家的醋称之为西洋醋。东洋醋是以谷物原料为主，西洋醋是以果实（果汁）原料为主。

（一）东洋醋 食醋具有较高的营养价值，在烹调中应用十分广泛。醋也是五种基本味之一，但不能单独成味，必须与其它各味合用才起作用，是构成多种复合味的主要调味原料。

在中国，自古以来就有酿醋和食醋的传统。

酸味作为调味品在烹调中应用，至少有四五千年的悠久历史。

据李时珍《本草纲目》卷25《谷部》记载，古代的醋有醯、酢、苦酒等多种名称。

我国地域广阔、物产丰富、南北气候差异较大。

在长期的酿醋生产中我国各地人们按照本地历史、地理、物产和生活习惯，创造了多种富有特色的制醋工艺，打造了众多不同风味的品牌食醋，如山西老陈醋、镇江香醋、福建红曲老醋、保宁麸醋、江浙玫瑰醋、喀左陈醋、北京熏醋、上海米醋、丹东白醋等著名食醋。

日本的酿醋技术是在应神天皇时代（公元369～419年）由中国传去。

日本称“米醋”为“米酢”，日本古籍中称“醋”为“苦酒”，这是日本酿醋技术由中国传去的例证。

从明治时代（公元1885年）起，日本开始吸收西方酿醋技术，现在日本的醋产品，兼有从中国传去的曲法米醋、酒糟醋和从西方引进的麦芽醋、葡萄醋、苹果醋和酒精醋。

## <<食醋生产技术>>

### 编辑推荐

为了系统地总结食醋生产的基本理论、生产工艺、生产设备及食醋成分分析、食醋工业副产物的综合利用，以促进食醋工业的发展，为从事食醋生产人员提供参考，编著了《食醋生产技术》。

《食醋生产技术》着重介绍了食醋种类、生产、设备、成分、综合利用、质量标准六部分内容。

《食醋生产技术》可作为科研、教学、工程技术人员的实用参考书。

从食醋生产的现状看，食醋生产品牌很多，但集中度很低，没有形成较大的规模化生产能力。食醋品种众多，因原料和制作方法的不同，成品风味迥异。

除各地各具特色的地方醋如山西陈醋、镇江香醋、浙江玫瑰醋、四川麸醋等，近年来形形色色的果醋、保健醋等涌向市场。

<<食醋生产技术>>

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>