

<<酿造酒技术>>

图书基本信息

书名：<<酿造酒技术>>

13位ISBN编号：9787122034076

10位ISBN编号：7122034070

出版时间：2008-10

出版时间：化学工业出版社

作者：丁立孝，赵金海 编

页数：264

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>

<<酿造酒技术>>

前言

作为高等教育发展的一个类型,近年来我国的高职高专教育蓬勃发展,“十五”期间是其跨越式发展阶段,高职高专教育的规模空前壮大,专业建设、改革和发展思路进一步明晰,教育研究和教学实践都取得了丰硕成果。

各级教育主管部门、高职高专院校以及各类出版社对高职高专教材建设给予了较大的支持和投入,出版了一些特色教材,但由于整个高职高专教育改革尚处于探索阶段,故而“十五”期间出版的一些教材难免存在一定程度的不足。

课程改革和教材建设的相对滞后也导致目前的人才培养效果与市场需求之间还存在着一定的偏差。

为适应高职高专教学的发展,在总结“十五”期间高职高专教学改革成果的基础上,组织编写一批突出高职高专教育特色,以培养适应行业需要的高级技能型人才为目标的高质量教材不仅十分必要,而且十分迫切。

教育部《关于全面提高高等职业教育教学质量的若干意见》(教高[2006]16号)中提出,将重点建设好3000种左右国家规划教材,号召教师与行业企业共同开发紧密结合生产实际的实训教材。

“十一五”期间,教育部将深化教学内容和课程体系改革,全面提高高等职业教育教学质量作为工作重点,从培养目标、专业改革与建设、人才培养模式、实训基地建设、教学团队建设、教学质量保障体系、领导管理规范化等多方面对高等职业教育提出新的要求。

这对于教材建设既是机遇,又是挑战,每一个与高职高专教育相关的部门和个人都有责任、有义务为高职高专教材建设做出贡献。

化学工业出版社为中央级综合科技出版社,是国家规划教材的重要出版基地,为我国高等教育的发展做出了积极贡献,被新闻出版总署领导评价为“导向正确、管理规范、特色鲜明、效益良好的模范出版社”,最近荣获中国出版政府奖--先进出版单位奖。

依照教育部的部署和要求,2006年化学工业出版社在“教育部高等学校高职高专食品类专业教学指导委员会”的指导下,邀请开设食品类专业的60余家高职高专骨干院校和食品相关行业企业作为教材建设单位,共同研讨开发食品类高职高专“十一五”规划教材,成立了“高职高专食品类‘十一五’规划教材建设委员会”和“高职高专食品类‘十一五’规划教材编审委员会”,拟在“十一五”期间组织相关院校的一线教师和相关企业的技术人员,在深入调研、整体规划的基础上,编写出版一套食品类相关专业基础课、专业课及专业相关外延课程教材--“高职高专‘十一五’规划教材 食品类系列”。

该批教材将涵盖各类高职高专院校的食品加工、食品营养与检测和食品生物技术等专业开设的课程,从而形成优化配套的高职高专教材体系。

目前,该套教材的首批编写计划已顺利实施,首批60余本教材将于2008年陆续出版。

<<酿造酒技术>>

内容概要

《酿造酒技术》是高职高专“十一五”规划教材 食品类系列之一，主要介绍葡萄酒和啤酒的原料选择、酿造技术、生产管理、产品的后处理等内容。

本着“厚基础、重理论与实践相结合、针对酿造酒行业”的原则，在编写过程中参考了能够反映近几年来啤酒、葡萄酒发展的最新资料，把近几年出现的新技术、新工艺、新设备以及质量管理等方面的最新知识收入本教材，注意传统与现代酿造酒技术的结合，并特别突出工厂实际生产应用技术，力求理论与实践紧密结合，强调质量管理意识，以培养学生的生产和管理技能。

《酿造酒技术》还设计了基础实训项目、综合设计实训项目以及企业实训项目，以加强学生的实际操作与知识综合应用能力的培养。

《酿造酒技术》适宜作为高职高专食品类、生物技术类相关专业的教材，也可以供相关专业的科研人员及酿酒企业技术人员参考。

<<酿造酒技术>>

书籍目录

第一篇 葡萄酒酿造技术第一章 葡萄酒工业发展史第一节 世界葡萄酒工业历史第二节 中国葡萄酒工业历史第三节 中国葡萄酒工业发展趋势思考题第二章 葡萄酒的简介第一节 葡萄酒的分类一、按葡萄酒的色泽分类二、按二氧化碳含量分类三、按含糖量多少分类四、按酿造方法分类第二节 世界著名葡萄酒介绍思考题第三章 葡萄酒的原料选择与准备第一节 葡萄酒生产原料一、酿酒用葡萄品种二、葡萄的成分三、酿酒用其他原材料第二节 酿酒葡萄的采收与葡萄汁的制备一、酿酒葡萄的采收二、葡萄汁的制备第三节 葡萄汁的改良一、糖度的调整二、酸度的调整第四节 二氧化硫的作用与添加一、二氧化硫的作用二、二氧化硫的添加思考题第四章 葡萄酒酵母第一节 葡萄酒酿造中酵母特点及种类一、葡萄酒酵母的形态与特性二、与葡萄酒酿造相关的其他酵母种类第二节 酵母的酒精发酵一、酒精发酵的过程二、酒精发酵过程中酵母菌种类的变化三、影响酒精发酵的因素与控制第三节 葡萄酒发酵的酵母制备一、葡萄酒酵母的来源二、葡萄酒酵母的扩大培养第四节 葡萄酒活性干酵母的应用一、活性干酵母及其特点二、活性干酵母的使用思考题第五章 传统葡萄酒酿造工艺第一节 红葡萄酒酿造工艺一、红葡萄酒传统生产工艺二、优良干红葡萄酒的特点第二节 白葡萄酒的酿酒工艺一、白葡萄酒的酿造工艺二、优良白葡萄酒的特点第三节 桃红葡萄酒酿造技术一、桃红葡萄酒的特点及原料二、桃红葡萄酒的生产工艺流程三、桃红葡萄酒的主要发酵设备第四节 其他葡萄酒酿造技术一、山葡萄酒的生产工艺二、冰葡萄酒的生产工艺三、贵腐葡萄酒的生产工艺四、干化葡萄为原料的葡萄酒第五节 葡萄酒后处理与灌装技术一、葡萄酒的陈酿二、葡萄酒的澄清三、葡萄酒的调配四、葡萄酒的稳定性处理五、葡萄酒的灌装思考题第六章 葡萄酒酿造新技术与新工艺第一节 葡萄酒的酿造新技术一、二氧化碳浸渍法二、旋转罐法第七章 葡萄酒的再加工技术第八章 葡萄酒的稳定性与检验分析技术第二篇 啤酒酿造技术第一章 啤酒工业的发展史第二章 啤酒的简介第三章 酿造啤酒的原料选择与处理技术第四章 麦芽与麦汁制备技术第五章 啤酒酵母的扩培与选育技术第六章 啤酒的发酵技术第七章 啤酒酿造新技术第八章 啤酒的后处理技术第九章 啤酒质量监控技术第三篇 实训项目基础实训项目综合设计实训项目企业实训项目参考文献

<<酿造酒技术>>

章节摘录

第一章 葡萄酒工业发展史 学习目标 1.了解国内外葡萄酒工业的发展史。

2.了解中国葡萄酒工业的发展现状及发展趋势。

第一节 世界葡萄酒工业历史 关于葡萄酒的起源，众说纷纭。

据考古资料，人类在10000年前的新石器时代就开始了采集野生葡萄果实和酿造天然葡萄酒。

欧洲最早开始种植葡萄并进行葡萄酒酿造的国家是希腊。

一些旅行者和新的疆土征服者把葡萄栽培和葡萄酒酿造技术从小亚细亚和埃及带到希腊的克里特岛，逐渐遍及希腊及其诸海岛。

3000年前，希腊的葡萄种植已极为兴盛。

公元前6世纪，希腊人把小亚细亚原产的葡萄酒通过马赛港传人高卢（即现在的法国），并将葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传给了高卢人。

罗马人从希腊人那里学会葡萄栽培和葡萄酒酿造技术后，很快在意大利半岛全面推广。

直至今今天，这些地区仍是重要的葡萄和葡萄酒产区。

15~16世纪，葡萄栽培和葡萄酒酿造技术随着传教士的足迹，传人南非、澳大利亚、新西兰、日本、朝鲜和美洲等地。

19世纪中叶，是美国葡萄和葡萄酒生产的大发展时期。

1861年从欧洲引入葡萄苗木20万株，在加利福尼亚建成了葡萄园，但由于根瘤蚜的危害，几乎全部被摧毁。

后来，用美洲原生葡萄作为砧木嫁接欧洲种葡萄，防治了根瘤蚜，葡萄酒工业才又逐渐发展起来。

现在，南北美洲均有葡萄酒生产。

阿根廷、美国的加利福尼亚州以及墨西哥均为世界著名的葡萄酒产区。

有关葡萄酒的科学研究，开始于1857年的法国微生物学家巴斯德的葡萄酒发酵原理的发现，即葡萄酒的酿造就是酵母菌将葡萄汁发酵生成酒精的过程，巴斯德的研究使得葡萄酒的酿造技术能够大幅度提高，并逐渐形成一门专门学科。

进入20世纪，酿酒技术得到了很大发展，发明了各种新式的酿造方法，并且能够精确控制酿造过程，同时人们也意识到了葡萄种植的重要性，形成了葡萄酒“七分原料，三分酿造”的认识。

只有依靠葡萄园所拥有的天然环境，才能酿造出具有特色和风格的优质葡萄酒。

于是，1936年法国最先开始建立了AOC法定产区管理系统，不仅管理葡萄酒的品质，也规定各地葡萄酒的特色和传统，使每一产区的酒能维持当地的特色。

这种管理制度也限制了欧洲葡萄酒产业朝工业化饮料的方向发展。

然而，新兴的葡萄酒生产国在品质和产量上都有相当大的提高和增长。

1976年的巴黎评酒会，成为美国葡萄酒工业崛起的里程碑；20世纪80年代，澳大利亚的葡萄酒工业开始崛起；90年代，智利、阿根廷、南非等国家加入其中，共同形成了一个咄咄逼人的葡萄酒新世界。

世界葡萄酒的产量在20世纪80年代的初期达到最高峰（333.6亿升），此后逐年下降，到20世纪90年代初，全球葡萄酒产量下降了70亿升（下降21%）。

2004年的世界葡萄酒总产量中，欧洲占主导地位，占总产量的71%。

仅欧盟25国就占全球产量的62%。

其次为美洲，占全球产量的16%。

<<酿造酒技术>>

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>