

<<啤酒厂三废处理及综合利用>>

图书基本信息

书名：<<啤酒厂三废处理及综合利用>>

13位ISBN编号：9787122039866

10位ISBN编号：7122039862

出版时间：2009-1

出版时间：化学工业出版社

作者：王晨，蒋文强 主编

页数：120

字数：155000

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>

<<啤酒厂三废处理及综合利用>>

前言

近年来,我国的啤酒工业正以前所未有的速度飞速发展,产量直线上升。

1993年我国啤酒产量以1225万千升首次超过德国,成为世界第二啤酒生产国,仅次于美国。

2002年,我国啤酒产量再创新高,达到创纪录的2386.83万千升,成为世界最大啤酒生产国。

2005年,中国啤酒产量达到3061.55万千升,较上一年同比增长5.21%,连续四年居世界首位。

青岛啤酒更是历史性地闯入世界前十强,名列第9名。

在啤酒产量快速增长的同时,我国的啤酒工业也引进了国外大量的先进生产装备、工艺技术和经营理念,并积极地进行消化吸收,新建了一批装备精良的高素质企业,创办了几个国家级科研技术中心。

中国酿酒工业协会啤酒分会也审时度势于2004年推出了《啤酒酿造工》的技能培训和等级鉴定,极大地提高了啤酒工业的整体素质和形象。

但是,涵盖目前先进生产装备和工艺技术的啤酒酿造专业书籍并不多,也没有一套完整的啤酒酿造技术丛书。

正因如此,山东轻工业学院中德啤酒技术中心在与德国啤酒工业界的密切合作与交流的基础上,结合多年来在培训、教学、科研开发工作中的经验,编写了这套《啤酒酿酒师系列丛书》。

丛书共7册,包括《啤酒生物化学》、《微型啤酒酿造技术》、《现代啤酒工艺技术》、《啤酒酵母和工厂卫生》、《啤酒分析检测技术》、《啤酒厂三废处理及综合利用》和《啤酒感官品评》。

本丛书内容翔实,图文并茂,雅俗共赏,理论与实践紧密结合,生产工艺和设备技术并重,并收入了近二三年来出现的新技术、新工艺、新设备、新材料等前沿信息,是一套比较全面、有较高实用价值的啤酒酿酒师系列专著。

此书不仅适用于啤酒工业的酿酒师、生产人员阅读,也可供从事啤酒科研开发以及相关专业大专院校师生参考,同时也是酒店微型啤酒酿酒人员的好助手。

希望本丛书能提高从业人员的专业知识水平,推动我国啤酒工业的全面发展。

<<啤酒厂三废处理及综合利用>>

内容概要

本书是《啤酒酿酒师系列丛书》中的一本，是一部具有系统性、科学性和实用性的啤酒厂三废治理与综合利用技术的实用性图书。

全书共分五章：介绍了啤酒工业概述；啤酒工业污水的处理与利用；啤酒生产固体废物的处理与处置；二氧化碳的回收和利用；啤酒工业清洁生产等内容。

书中内容丰富，注重理论与实践相结合，具有较强的针对性和实用性。

本书可供从事啤酒厂三废治理与综合利用工作的技术人员及管理人员阅读使用，还可供有关科研院所、企业的科技人员和大专院校师生阅读参考。

<<啤酒厂三废处理及综合利用>>

书籍目录

第一章 啤酒工业概述 第一节 啤酒工业发展简史 第二节 啤酒生产工艺与污染控制第二章 啤酒工业污染水的处理与利用 第一节 污水的来源与特性 第二节 啤酒工业污水及其危害 第三节 啤酒工业污水处理常用技术 第四节 啤酒工业污水常用生物处理技术第三章 啤酒工业固体废物资源化 第一节 啤酒工业固体废物概述 第二节 啤酒废酵母的资源化 第三节 麦糟的资源化 第四节 麦汁和冷热凝固物回收与利用 第五节 制麦工序废物资源化 第六节 啤酒包装工序废物资源化 第七节 啤酒废水剩余污泥的处理与处置第四章 二氧化碳的回收和利用 第一节 二氧化碳回收工艺 第二节 啤酒厂二氧化碳的回收自用第五章 啤酒工业清洁生产 第一节 清洁生产概述 第二节 啤酒工业清洁生产概述 第三节 啤酒清洁生产方案 第四节 啤酒清洁生产的工艺技术参考文献

<<啤酒厂三废处理及综合利用>>

章节摘录

第一章 啤酒工业概述啤酒是以大麦芽、酒花、水为主要原料，经酵母发酵作用酿制而成的富含二氧化碳的低酒精度酒。

其特有的苦中含香的韵味、多变的口感、丰富的泡沫及低廉的价格，注定了其可能是当今最具平民气息及世界性的酒精饮料，目前世界人均年啤酒消费量接近30l。

本章将对啤酒工业的发展状况及大概生产工艺做简要的介绍。

第一节 啤酒工业发展简史一、啤酒的起源啤酒有着人类文明一样悠久的历史，它先于其他酒类而最早出现在人类的生活之中，所以学者把啤酒成为“酒类之父”。

啤酒的渊源可以追溯到人类文明的摇篮——东方世界的两河流域（底格里河与幼发拉底河）、尼罗河下游和九曲黄河之滨。

目前比较一致的看法是古代啤酒起源于1万年之前新石器时代的苏美尔人，他们居住于两河流域的美索不达米亚平原，最早进入农耕社会。

苏美尔人用发芽谷物酿造饮料，用水浸泡大麦放入陶坛，埋入地下，使大麦发芽再晒干，将发芽大麦磨碎制成面包，淀粉酶将淀粉转化成麦芽糖。

然后将面包捏碎加水取其汁放入陶罐，天然酵母进入发酵，制成酒精饮料。

啤酒具有相当的营养，而且在卫生条件不良的古代，喝啤酒比喝水安全，所以啤酒持续受到欢迎。

苏美尔人经常进行部落战争，每当苏美尔人打了胜仗的时候，他们都要饮用这种饮料庆祝，这就是最早的啤酒。

考古发现的大量泥板文书中，考古学家还发现了公元前3000年前苏美尔人的啤酒赞美诗：“在欢愉中啜饮啤酒，我心愉悦，我身舒畅。

”有一幅壁画，描绘了苏美尔人正是怀着这样的心情，举杯畅饮啤酒（见图1-1）。

<<啤酒厂三废处理及综合利用>>

编辑推荐

《啤酒厂三废处理及综合利用》可供从事啤酒厂三废治理与综合利用工作的技术人员及管理人员阅读使用，还可供有关科研院所、企业的科技人员和大专院校师生阅读参考。

<<啤酒厂三废处理及综合利用>>

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>