

<<啤酒生产问答(修订版)>>

图书基本信息

书名：<<啤酒生产问答(修订版)>>

13位ISBN编号：9787501921980

10位ISBN编号：7501921989

出版时间：1998-06

出版时间：中国轻工业出版社

作者：徐斌编

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(修订版)>>

书籍目录

- 一、啤酒有什么特点？
它与其他发酵酒有什么不同？
- 二、国内生产的啤酒主要有哪几种类型？
如何分别生产？
- 三、啤酒生产为什么使用大麦芽和酒花作为主要原料？
- 四、生产啤酒的酿造用水有什么要求？
- 五、什么是麦芽辅助原料？
为什么要用辅助原料？
- 六、常用的麦芽辅助原料有哪些？
- 七、现有的啤酒生产方式有哪几种？
- 八、怎样鉴别原料大麦的质量？
- 九、保存原料大麦应注意什么？
- 十、麦芽辅助原料有什么质量要求？
- 十一、近代啤酒工业使用哪几种酒花和酒花制品？
各有什么特点？
- 十二、怎样检查酒花和酒花制品的质量？
酒花的贮存有什么要求？
- 十三、近代对啤酒酿造用水的要求是什么？
应怎样处理不符合要求的水？
- 十四、麦芽制造有哪几个工序？
各起什么作用？
- 十五、精选大麦应达到什么样的要求？
如何检查？
- 十六、什么叫浸麦度？
如何测定与计算浸麦度？
- 十七、影响浸麦度高低的因素有哪些？
- 十八、浸麦度为何有时忽高忽低？
如何改进？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

十九、浸麦度高低对发芽过程与麦芽质量有否影响？

二十、目前常用的浸麦方法有哪些？
各适宜在什么情况下使用？

二十一、怎样调整浸麦方法？

二十二、浸断法、冲洗法和喷雾法的操作过程各是怎样的？
各有什么优缺点？

二十三、如何调节浸麦水温？

二十四、什么叫大麦的水敏感性？
如何鉴别有水敏感性的大麦？

二十五、能否使用有水敏感性的大麦来制造麦芽？

二十六、什么叫麦皮擦破法？
有什么效果？

二十七、什么是浸麦的“三边”操作？
为什么要进行“三边”操作？

二十八、浸麦通风和排二氧化碳的浸麦供氧方式有什么不同？
各应安装什么设备？

二十九、常用的浸麦添加剂有哪些？
各起什么作用？

三十、什么叫露点率？
露点率对麦芽生产有什么意义？

三十一、如何检查浸渍大麦的质量？

三十二、什么是发芽过程的三大要素？

三十三、什么叫绿麦芽？
绿麦芽在质量上应达到什么要求？

三十四、目前国内使用的发芽方式有哪几种？

三十五、箱式发芽的工艺操作包括哪几方面？
各有什么具体要求？

三十六、箱式发芽的发芽室有什么具体工艺要求？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

三十七、箱式发芽的麦层厚度如何控制？
怎样估算？

三十八、麦层厚度过厚、过薄有什么影响？
可否设法补救？

三十九、箱式发芽的麦层温度如何控制？

四十、箱式发芽为什么要配置空气调节（通风）系统？

四十一、正常发芽过程中如遇停电，应如何处理？

四十二、怎样从外观上鉴别发芽质量的好坏？

四十三、绿麦芽的质量受哪些因素的影响？

四十四、什么叫凋萎？
怎样进行凋萎操作？

四十五、发芽过程中为什么要控制根芽和叶芽的生长？

四十六、什么是麦粒的溶解作用？

四十七、绿麦芽的干燥可以分为哪几个过程？
各有什么变化？

四十八、干燥过程中的前期脱水速度对干麦芽质量有什么影响？

四十九、干燥前期脱水速度慢是什么原因？
如何改进？

五十、焙焦阶段的焙焦温度高低对浅色麦芽质量有否影响？

五十一、焙焦过程有什么工艺要求？

五十二、麦芽干燥过程的通风有哪些具体要求？

五十三、不同类型的麦芽干燥炉各有哪些工艺要求？

五十四、什么是单层高效干燥炉？
有什么特点？

五十五、干燥过程中如遇停电或停汽应采取什么紧急措施？

五十六、怎样从外观上检查干麦芽的质量？

五十七、浅色麦芽的质量有哪些化验分析的内容？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

如何区分质量的好坏？

五十八、近代对浅色麦芽的质量有怎样的要求？

五十九、为什么有时麦根除不尽？

六十、麦芽贮存有什么要求？

六十一、什么叫制麦损失？
怎样控制制麦损失？

六十二 什么是麦芽的溶解度？

六十三、麦芽溶解度有哪些检查方法？
数值范围如何区分？

六十四、如何改善麦芽的溶解度？

六十五、浅色麦芽的色度偏深是什么原因？
如何解决？

六十六、什么是麦芽的糖化时间？
糖化时间与糖化力有什么关系？

六十七、成品干麦芽的糖化时间太长是什么原因？

六十八、干麦芽的浸出率反映了麦芽的什么质量？
为什么有时浸出率偏低？

六十九、什么叫哈同值？
哈同值反映了麦芽的什么质量

七十、什么叫粗细粉差？
粗细粉差对糖化生产有何指导意义？

七十一、什么叫库尔巴哈指数？
它与麦芽可溶性氮有什么区别？

七十二、什么叫伦丁值？

七十三、什么是麦芽的脆度？
麦芽的脆度对麦芽质量有何指导意义？

七十四、什么叫 α -氨基氮？
麦芽的 α -氨基氮含量对糖化与发酵有什么影响？

七十五、怎样提高麦芽的 α -氨基氮含量？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

- 七十六、协定麦汁的过滤速度表示了麦芽的什么质量意义？
- 七十七、怎样降低制麦芽的用水量？
- 七十八、怎样合理配置制麦芽车间的用电负荷？
- 七十九、怎样减少制麦芽车间的热能消耗？
- 八十、可否利用现有的设备提高麦芽的产量？
- 八十一、怎样提供生产优质麦芽的条件？
- 八十二、什么叫特种麦芽？
如何制造某些特种麦芽？
- 八十三、麦芽粉碎有哪几种形式？
各有什么优缺点？
- 八十四、怎样根据麦芽的质量情况调整粉碎机的轧辊间距？
- 八十五、什么叫粉碎度？
对麦芽和辅料的粉碎度各有什么要求？
- 八十六、怎样调整麦芽和辅料的粉碎度？
- 八十七、什么叫料水比？
怎样控制料水比？
- 八十八、怎样估算麦芽醪与辅料醪的用水量？
- 八十九、什么是料水混合器？
为什么糖化投料要用料水混合器？
- 九十、什么是糖化的原料配比？
怎样确定原料配比？
- 九十一、什么是糖化的适宜条件？
在实际生产中如何掌握与调整这些条件？
- 九十二、国内有哪几种实用的糖化方法？
- 九十三、一次糖化法、二次糖化法和快速糖化法的工艺过程如何？
各有什么特点？
- 九十四、糖化过程中几种主要酶类的基本作用原理是什么？
- 九十五、如何理解糖化工艺和酶的作用条件之间的关系？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

九十六、什么叫蛋白休止？

在实际生产中如何调整蛋白休止的条件？

九十七、蛋白休止过程的控制对啤酒生产过程和啤酒质量控制有何关系？

九十八、什么叫低温浸渍？

为什么要进行低温浸渍？

九十九、什么叫阶段升温？

为什么要进行阶段升温？

一〇〇、糊化、液化和糖化的含义各是什么？

它们分别起什么作用？

一〇一、为什么要在醪液中添加石膏或氯化钙？

一〇二 糊化醪中为什么要添加一定数量的麦芽或淀粉酶制剂？

怎样计算添加量？

一〇三、使用淀粉酶制剂液化辅料有哪几种方法？

一〇四、糊化醪稠厚是什么原因？

如何解决？

一〇五、为什么要煮醒？

煮醒时间如何掌握？

一〇六、如遇糊化醪粘结锅底，造成升温升不上应如何处理？

一〇七、如遇停电、停汽应如何紧急处理糊化醒？

一〇八、怎样检查糊化醪的质量？

一〇九、怎样控制好混醪升温？

一一〇、混醪温度高于或低于工艺要求的温度对麦汁质量有否影响？

可否进行补救？

一一一、为什么要调整麦芽醒的pH？

怎样调整？

一一二、怎样调整糖化的温度和保温糖化的时间？

一一三、怎样检查糖化醒的质量？

一一四、投料、蛋白休止、糊化、糖化等过程中的搅拌操作各有什么要求？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

- 一一五、为什么麦汁过滤温度多控制在76~78℃?
- 一一六、影响麦汁过滤质量与速度的因素有哪些?
- 一一七、近代麦汁过滤槽有哪些基本结构?
各起什么作用?
- 一一八、使用过滤槽时,如何加快麦汁的过滤速度?
- 一一九、什么叫顶水?
顶水的作用与要求是什么?
- 一二〇、麦汁过滤槽与过滤机各有什么特点?
- 一二一、怎样检查过滤麦汁的质量?
- 一二二、耕糟对麦汁过滤有什么作用?
耕糟操作的要点是什么?
- 一二三、什么是洗糟?
洗糟操作有什么具体要求?
- 一二四、洗糟操作的好坏与麦汁质量有什么关系?
- 一二五、有哪几种排糟的方法?
如何处理麦糟?
- 一二六、对过滤槽的清洗应该注意哪些问题?
- 一二七、如何正确使用中间暂贮槽?
- 一二八、什么叫淡麦汁回收?
淡麦汁回收有什么意义?
- 一二九、什么是麦汁煮沸?
麦汁煮沸应注意哪些问题?
- 一三〇、什么叫蒸发强度?
在实际生产中影响蒸发强度的因素有哪些?
- 一三一、什么叫煮沸强度?
煮沸强度与蒸发强度有何区别?
- 一三二、什么是麦汁煮沸过程中的蛋白质凝固作用?
- 一三三、影响蛋白质变性凝固与凝聚的因素有哪些?

<<啤酒生产问答(修订版)>>

如何检查蛋白质凝聚的情况？

一三四、怎样预测热麦汁的产量？

一三五、怎样正确掌握麦汁煮沸时间和煮沸结束时的热麦汁浓度？

一三六、怎样加速煮沸锅的周转？

一三七、添加酒花有什么具体要求？
为什么要按时按量添加酒花？

一三八、什么是酒花成分的异构化作用？

一三九、什么是酒花利用率？
如何提高酒花利用率？

一四〇、如何根据酒花的 - 酸含量来添加酒花？

一四一、酒花和酒花制品的使用各有什么特点？

一四二、近代常用的糖化室配置有哪些？
如何布置糖化室？

一四三、什么叫低压煮沸？
低压煮沸有什么优点？

一四四、什么叫能源回收系统？
使用能源回收系统有什么意义？

一四五、如何计算糖化设备每天的投料次数？
如何加快糖化设备的周转？

一四六、什么是糖化室的自动控制系统？
有哪几种模式？

一四七、影响糖化室原料利用率的因素有哪些？

一四八、什么是麦汁的澄清？

一四九、使用旋涡沉淀槽的原理是什么？
有什么具体要求？

一五〇、旋涡沉淀槽底部的泥状沉淀物是什么？
可否回收利用？

一五一、使用薄板冷却器要注意些什么？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

一五二、什么叫一段冷却？
使用一段冷却有什么意义？

一五三、怎样控制麦汁的冷却温度？

一五四、用什么方法去除凝固物？
怎样提高去除效率？

一五五、冷麦汁为什么要充氧？

一五六、冷麦汁需要检查哪些质量指标？

一五七、什么是冷却损耗？
怎样降低冷却损耗？

一五八、酵母添加量是根据什么条件决定的？

一五九、怎样添加酵母？
是否一定要设置酵母添加槽？

一六〇、啤酒工厂生产用酵母的培养有哪些要求？

一六一、啤酒工厂常用的酵母扩大培养方式是什么？

一六二、怎样检查大生产酵母的质量？

一六三、什么叫主发酵？
如何从外观上鉴别主发酵的好坏？

一六四、什么是主发酵温度？
在实际生产中如何掌握？

一六五、主发酵降糖速度慢或前期降糖慢是什么原因？
如何改进？

一六六、主发酵前期降糖速度正常，后期降糖慢，甚至不降糖是什么原因？
如何改进？

一六七、主发酵降糖速度快是什么原因？
有否影响？

一六八、主发酵形成的泡沫层粗而松是什么原因？

一六九、为什么主发酵会出现所谓的“沸腾发酵”现象？

一七〇、为什么有时会发生底面酵母凝聚于发酵液表面的现象？
有什么后果？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

一七一、什么叫泡盖？

主发酵结束时为什么要捞去泡盖？

怎样鉴别主发酵结束时泡盖的好坏？

一七二、主发酵不形成泡盖或形成很薄的泡盖是什么原因？

一七三、在露天发酵大罐中是否会形成泡盖？

一七四、捞去泡盖后，有时主发酵液面会产生鼓泡翻动是什么原因？
有什么影响？

一七五、如何检查主发酵液的品温与浓度？

一七六、如何控制主发酵室的温度？

一七七、什么叫下酒？

常用的下酒方式有哪几种？

一七八、如何掌握下酒的糖度与温度？

要使发酵液较快成熟，应该怎样控制下酒的糖度和下酒的温度？

一七九、生产用酵母的贮养和使用有什么要求？

一八〇、什么叫后发酵？

一八一、什么叫桶口空距？

为什么要留桶口空距？

一八二、什么叫封罐？

封罐有哪些具体要求？

一八三、封罐以后，罐压升不上是什么原因？

罐压上升太快是什么原因？

一八四、怎样控制贮酒罐的压力？

一八五、怎样控制后发酵室的温度？

一八六、什么叫高泡酒？

加高泡酒是一种什么样的操作？

一八七、什么叫贮酒？

什么叫后处理？

后处理包括哪些内容？

一八八、什么叫酒龄？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

酒龄的长短应如何决定？

一八九、如果经后发酵、贮酒以后，发酵液的CO₂含量仍低应如何解决？

一九〇、什么是大罐发酵？
有哪几种不同的发酵大罐？

二七五、能否使用质量一般或略差的麦芽生产出质量较好的啤酒？

二七六、怎样平衡啤酒厂的生产能力？

二七七、怎样在工艺生产上调节啤酒厂淡旺季的生产能力？

二七八、怎样配置啤酒工厂的冷冻系统？

二七九、怎样配置啤酒工厂的冷却系统？

二八〇、怎样配置啤酒工厂的实验室？

二八一、啤酒工厂的工业废水包括哪几方面？
采取什么方法进行处理？

二八二、什么是啤酒工厂的酿造卫生？
有什么具体要求？

二八三、怎样制订啤酒工厂的工艺规程？

<<啤酒生产问答(修订版)>>

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>