

<<麦芽与制麦技术>>

图书基本信息

书名：<<麦芽与制麦技术>>

13位ISBN编号：9787501947652

10位ISBN编号：7501947651

出版时间：2005-5

出版部门：轻工业

作者：布里格斯

页数：536

字数：789000

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>

<<麦芽与制麦技术>>

内容概要

本书描述了麦芽和制麦技术的方方面面，给出了制麦涉及的各种技术概况，详细介绍了可以进行制麦的各种谷物原料及其化学与生化组成，强调了制麦技术的原理，阐述了制麦设备和制麦技术的发展历史，介绍了各种辅料以及许多特种麦芽的生产原料及工艺，概述了麦芽的使用情况，为进一步提高我国制麦技术的水平、提高麦芽品质以及改变我国啤酒大麦依赖进口的状况提供了很好的发展空间和思路，值得啤酒酿造界同仁研究和学习。

<<麦芽与制麦技术>>

作者简介

作者：（英国）布里格斯 译者：李崎 孙军勇 董霞 张峻炎

<<麦芽与制麦技术>>

书籍目录

1 麦芽及其使用的介绍 1.1 引言 1.2 制麦概论 1.3 咖啡替代品 1.4 烘烤中使用的麦芽粉和小麦芽 1.5 古中东地区酿造方法 1.6 Bouza、merissa和busaa 1.7 其它不透明啤酒、发酵稀粥及麦片粥 1.8 澄清啤酒和司陶特黑啤酒 (stourts) 1.9 麦芽浓缩汁 1.10 淀粉酶 1.11 早餐类谷物和预消化食品 1.12 蒸馏产品 1.13 麦芽醋 1.14 麦芽的其它用途 2 谷物和豆类植物 2.1 谷类, 豌豆和豆科植物 2.2 大麦 2.3 休眠大麦 2.4 大麦的分类及品种鉴定 2.5 其它谷物 2.6 豆科植物和豆荚 2.7 制麦大麦中发生的物理变化 2.8 其它谷物的发芽和溶解 2.9 大麦培育 2.10 大麦质量的提高 3 谷物生理学 1.1 引言 3.2 大麦和其它谷物中不同组织的功能 3.3 谷物检验统计学 3.4 谷物的吸水性 3.5 谷物溶质的渗透性 3.6 皮壳含量及谷物质量方面的评估 3.7 活性、发芽力和休眠性 3.8 谷物的呼吸代谢 3.9 微生物和制麦 4 制麦的生物化学 4.1 引言 4.2 谷物组成 4.3 制麦过程中的化学变化 4.4 静止谷物和制麦谷物中的碳水化合物 4.5 淀粉及其降解 4.6 非淀粉质多糖 4.7 大麦碳水化合物组成的规律 4.8 大麦中的蛋白质和氨基酸 4.9 核酸及相关物质 4.10 谷物其它含氮组分 4.11 脂 4.12 谷物的磷酸盐和无机组分 4.13 维生素和酵母生长因子 4.14 具有各种特性的物质 4.15 酚类及其相关物质 4.16 制麦中的溶解规律 4.17 干燥和焙燥过程中的一些化学和生化因素 5 糖化原理 6 谷物的选择与购买 7 谷物的贮存 8 谷物与麦芽的处理与贮存 9 制麦技术 10 制麦过程中的能量消耗 11 试验性制麦 12 麦芽的替代物 13 麦芽分析 14 制麦条件及其对制度的影响 15 麦芽的种类 附录 参考文献

<<麦芽与制麦技术>>

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>