## <<白酒勾兑技术问答>>

#### 图书基本信息

书名:<<白酒勾兑技术问答>>

13位ISBN编号: 9787501955053

10位ISBN编号:7501955050

出版时间:2006-9

出版时间:中国轻工业出版社

作者: 李大和

页数:361

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

## <<白酒勾兑技术问答>>

#### 内容概要

近年来,随着科学技术的发展,酿酒技术也突飞猛进,白酒勾调技艺和提高产品质量的技术取得 重大进展。

为了将20世纪90年代以来提高白酒质量和勾调技艺方面的新工艺、新设备、新技术补充于书中,应中国轻工业出版社之约,对《白酒勾兑技术问答》(第一版)做了重大修改,将原版中与勾兑调味技术关系不甚密切的内容删去,增补了许多实用技术和解决勾调中疑难问题的方法,使内容更加丰富,实用性更强。

本书可供从事酒类生产的工人、技术人员及相关大专院校师生阅读,更是白酒企业尝评勾兑人员手头必备的资料,也可作为白酒贮存勾兑工(含技师)职业技能鉴定的培训教材。

## <<白酒勾兑技术问答>>

四十一、酒中有害成分的性能和毒性是什么?

四十三、酯类化合物的感官特征及呈香呈味作用如何?

四十二、白酒中的有机酸类化合物的感官特片及呈香味作用如何?

#### 书籍目录

一、你知道白酒勾调技术发展历程吗? 二、我国白酒怎样分类? 三、中国白酒香味成分与国外蒸馏酒有何差异? 四、确定白酒新的香型的基本条件是什么? 五、中国白酒的传统工艺有哪些特点? 六、各类固态法白酒的生产方法有何区别? 七、你知道历届国家评酒会召开的时间、地点和评选出的名优酒吗? 八、尝评的意义和作用是什么? 九、人的嗅觉器官为什么能感觉到各种气味? 十、人的舌头为什么能尝出味道来? 十一、何谓"阈值"十二、酒厂评酒员的主要作用和职责是什么? 十三、评酒员应苦练哪些基本功? 十四、评酒员有哪些应知? 十五、味的特征有哪些? 十六、味之间相互关系如何? 十七、品评与化验有什么关系? 十八、评酒员应具备哪些条件? 十九、怎样对评酒员进行训练与考核? 二十、评酒的方法与程序是怎样的? 二十一、评酒时应注意哪些事项? 二十二、你知道白酒的评酒标准吗? 二十三、评酒的规则有哪些? 二十四、各类香型白酒品评如何进行描述? 二十五、影响评酒效果的因素有哪些? 二十六、评酒员如何提高品评技巧? 二十七、白酒尝评勾兑如何适应消费市场的变化? 二十八、白酒品评方法有什么改革和创新? \_十九、中国白酒微量成分怎样进行分类三十、我国白酒中已经定性定量的微量成分有哪些? 三十一、传统工艺白酒香味成分的来源是怎样的? 三十二、白酒中主要"杂味"有哪些? 如何克服? 其复杂原因是什么? 三十三、白酒复杂成分是由哪些物质组成? 其复杂原因是什么? 三十四、白酒中的复杂成分在酒中的地位和作用如何? 三十五、白酒中的酸有什么功能? 其作用原理是怎样的? 三十六、乙醛、乙缩醛与白酒质量有何关系? 三十七、白酒香型风格与色谱骨架成分的关系如何? 三十八、何谓白酒指纹图谱? 如何应用三十九、白酒的色泽和沉淀产生的原因是什么? 四十、国家对白酒的卫生标准有哪些规定?

# <<白酒勾兑技术问答>>

四十四、醇类化合物的感官特征及呈香呈味作用如何? 四十五、羰基类化合物的感官特征及呈香呈味作用如何?

四十六、酚类化合物的感官特征及呈香呈味作用如何?

......附录参考文献

# <<白酒勾兑技术问答>>

#### 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