

<<白酒理化分析检测>>

图书基本信息

书名：<<白酒理化分析检测>>

13位ISBN编号：9787501965366

10位ISBN编号：7501965366

出版时间：2009-1

出版时间：轻工

作者：赖高淮 编

页数：198

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>

<<白酒理化分析检测>>

前言

中国白酒的理化分析是从20世纪50年代中期开始的，在此以前工艺操作的传授和继承全凭眼观、手摸、鼻嗅；言传身教，没有文字记载，更没有理化分析数据，所以流传着“酿酒熬糖当不了内行”的说法。

当时工艺操作的主要内容是操作要领，如上甑、摊晾、冷却、合粮拌糠、人窖、封窖等手工操作和糠水配料的正确运用，由于缺乏科学知识，全靠经验掌握，而且在酿酒过程中影响发酵的因素很多，变化万千，难于控制，出酒率很低，差距很大，遇到难题就无法解决。

1955年轻工业部在烟台进行了降低消耗提高出酒率的研究试验，总结了“低温发酵，定温蒸烧”的研究试验成果，并于1956年出版了《烟台酿酒操作法》一书。

同年抽调当时四川省名优酒厂和糖厂的科技人员十余人，组成了研究工作组，组建了化验室，开展了试点工作。

1957年四川省糖酒公司和四川省糖酒研究室(现在的四川省食品发酵工业研究院)组织实施了四川小曲酒工艺操作的总结运用，推广了李友澄发明的“匀、透、适”工艺操作法和冉启才同志发明的“闷水”操作法，并编写了酸度、温度、水分的人桶校对表，用分析数据来确定装桶温度的查对表。

1964年国家科委在制定十年科学技术发展规划时，在总结发扬祖国优秀民族遗产的内容中将白酒列入了重点研究项目，随后由原轻工业部牵头成立了三个试点工作组，即茅台酱香型试点组、汾酒清香型试点组、泸州老窖浓香型试点组。

历时近三年，三个试点工作组均取得了显著的阶段性成功，给今后的分析研究工作奠定了良好的基础和明确研究分析的方向。

<<白酒理化分析检测>>

内容概要

《白酒理化分析检测》是关于介绍“白酒理化分析检测”的专著，书中具体包括了：白酒理化检测内容、酿酒主要原材料的检测分析、酿造白酒辅料的检测分析、成品大曲的理化检测标准与要求、人工培养老窖泥的科学试验情况等内容。

中国白酒的理化分析是从20世纪50年代中期开始的，在此以前工艺操作的传授和继承全凭眼观、手摸、鼻嗅；言传身教，没有文字记载，更没有理化分析数据，所以流传着“酿酒熬糖当不了内行”的说法。

当时工艺操作的主要内容是操作要领，如上甑、摊晾、冷却、合粮拌糠、入窖、封窖等手工操作和糖水配料的正确运用，由于缺乏科学知识，全靠经验掌握，而且在酿酒过程中影响发酵的因素很多，变化万千，难于控制，出酒率很低，差距很大，遇到难题就无法解决。

1955年轻工业部在烟台进行了降低消耗提高出酒率的研究试验，总结了“低温发酵，定温蒸烧”的研究试验成果，并于1956年出版了《烟台酿酒操作法》一书。

同年抽调当时四川省名优酒厂和糖厂的科技人员十余人，组成了研究工作组，组建了化验室，开展了试点工作。

1957年四川省糖酒公司和四川省糖酒研究室（现在的四川省食品发酵工业研究院）组织实施了四川省小曲酒工艺操作的总结运用，推广了李友澄发明的“匀、透、适”工艺操作法和冉启才同志发明的“闷水”操作法，并编写了酸度、温度、水分的入桶校对表，用分析数据来确定装桶温度的查对表。

<<白酒理化分析检测>>

书籍目录

第一章 理化检测推动着中国白酒的科技进步和工艺变革第一节 历史的回顾第二节 理化检测分析的现状第三节 理化检测分析的未来第二章 白酒理化检测内容第一节 常规分析检测第二节 气相色谱分析第三节 金属元素和极微量物质成分的分析检测第三章 酿酒主要原材料的检测分析第一节 高粱的检测分析第二节 其他谷物原料的检测分析第三节 酿造白酒的非谷物原料(代用原料)的检测分析第四节 酿造用水的检测分析第五节 酿造白酒辅料的检测分析第六节 酿造大曲酒主要原材料的检测分析第四章 曲药第一节 概述第二节 大曲在生产制作中的理化检测和质量要求第三节 成品大曲的理化检测标准与要求第四节 大曲的酸度、淀粉、水分的检测标准与要求第五节 成品曲(入库曲和出库曲)的感官鉴定标准第六节 大曲在酿造大曲酒中的意义和作用第五章 窖泥的检测分析第一节 新、老窖泥的检测分析第二节 人工培养老窖泥的科学试验情况第三节 窖泥检测数据的分析第六章 半成品(或在制品)的检测分析第一节 人窖粮糟的检测分析第二节 出窖发酵粮糟的检测分析第三节 出窖黄水的检测分析与应用第四节 出窖红糟的检测分析与应用第五节 蒸馏效率和发酵效率的检测分析第六节 酒尾和尾水的检测分析与应用第七节 窖池的发酵管理第八节 检测分析数据指导生产操作第七章 成品酒的检测分析第一节 常规物质成分的检测分析第二节 气相色谱法检测分析白酒中微量物质成分第三节 白酒中酸类的检测分析第四节 高级脂肪酸酯类及高级醇类的检测分析第五节 羰基化合物类的检测分析第六节 含氮化合物类的检测分析第七节 白酒中微量金属元素的检测分析第八节 新型白酒中的微量物质成分的检测分析第八章 功能型白酒部分功能性成分的检测分析方法第一节 人参皂苷第二节 黄芪甲苷第三节 氨基酸第四节 多糖第五节 维生素A第六节 维生素B1第七节 维生素B2第八节 维生素B6第九节 维生素B12第十节 维生素C第十一节 维生素D第十二节 维生素E第十三节 类胡萝卜素第十四节 黄酮类化合物

<<白酒理化分析检测>>

章节摘录

既要有白酒方面的知识还应有中医药学方面的知识，然后将它们有机地结合在一起，形成一类新的白酒品种，生产出知名品牌的功能型白酒。

重点在于研究功能性成分，而且要用现代的理念来科学地认识和理解不同的功能性成分，尤其是新发现的功能性物质。

例如，多糖包括灵芝多糖和松茸多糖；皂苷分为人参皂苷和黄芪皂苷、黄酮苷、萜内酯、亚麻酸、胡萝卜素等。

把中医治病的经验知识上升为科学的理论知识，来推动功能型白酒质量的提高和生产的发展。

上述任务都需要用理化检测来完成和实现，但目前的理化检测手段还远远达不到要求，现在只普及了气相色谱，这是20世纪70年代出现的检测方法，离现在已快30年了，它曾经对白酒的健康和快速发展做出了重要贡献，历史使命已经完成。

现在急需新的现代检测分析方法和手段，什么样的理化检测手段(包括检测设备)和方法才能继续推动中国白酒深入发展，现在还是个未知数。

传统工艺白酒需要分析检测极微量成分，新型白酒需要分析检测并定量产品中的有益成分，功能型白酒还需要分析酒中的功能性成分。

这些微量成分，大多属于极微量成分范围，含量很低，检测分析困难，且投资大、技术要求高、时间长。

怎样把现代的、先进的理化检测设备运用到白酒的研究，并拟定分析方法，满足或部分满足极微量物质成分的分析检测，或者说为了分析检测白酒中某些极微量物质成分(包括功能性成分)，创立新的检测方法和手段，这都需要白酒界的科技人员、质量检测部门的科技人员以及关心白酒业的大专院校的学者和教授们的共同努力才能逐步成为现实。

<<白酒理化分析检测>>

编辑推荐

《白酒理化分析检测》由中国轻工业出版社出版。

<<白酒理化分析检测>>

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>