

<<中国白酒关键技术研究进展 - 首>>

图书基本信息

书名：<<中国白酒关键技术研究进展 - 首届中国白酒学术研讨会论文集>>

13位ISBN编号：9787501985210

10位ISBN编号：7501985219

出版时间：2011-11

出版时间：中国轻工业出版社

作者：徐岩

页数：347

字数：525000

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>

<<中国白酒关键技术研究进展 - 首>>

内容概要

中国白酒不仅是我国传统优势食品的奇葩，在世界蒸馏酒中也占有重要地位。

中国白酒独特的酿造技术是工业生物技术的重要组成。

其中，微生物混合菌群发酵、固态发酵、

固态蒸馏等技术在世界上独树一帜。

由江南大学、

江苏省酒类行业协会与龙头企业共同组织召开的“2011首届中国白酒学术研讨会”在江南大学隆重举行。

这次研讨会通过建立国内白酒科学与技术研究交流的重要平台，也是“中国白酒169计划”实施4年来成果展示的平台，旨在加强对中国白酒基础研究和应用技术研究与交流，同时，对谋划后“169”时代中国白酒的科技创新工作，推动白酒的“现代化”与“国际化”具有重要的作用。

会议同时也受到了国内外酿酒同仁、专家、学者的大力支持与高度重视。

本书是2011年11月于无锡举办的“2011首届中国白酒学术研讨会”论文集，主要关注当前白酒行业的热点问题，酿酒行业的发展与趋势，创新的理念与实践。

全书分为三篇，有四十余篇学术论文，覆盖白酒的风味化学与感官品评、白酒的微生物发酵、白酒的现代化与国际化三个主题。

本书可作为当代白酒酿造科学技术研究的重要参考文献。

作者简介

江南大学(原无锡轻工大学), 位于美丽的太湖之滨无锡。是教育部直属、国家“211工程”和985优势平台重点建设高校。其中发酵工程(包括酿造工)专业是我院建立最早的专业、全国第一个发：酵工程国家重点学科, 是我国专门培养酿酒专业高级人才, 授予发酵工程的博士、硕士、学士的高等学府。

<<中国白酒关键技术研究进展 - 首>>

书籍目录

白酒产业发展与技术创新

风味技术导向白酒酿造基础研究的进展

第一篇 白酒的风味化学与感官品评

The role of chemistry and sensory science in producing wines to
consumer preference

中国白酒中非辅料糠味物质的发现及其成因研究

中国白酒中萜烯类化合物研究进展

中国白酒感官标准的研究

感官定量分析技术在白酒感官评价标准的应用研究

“十一五”期间茅台集团白酒风味物质研究平台建设及应用回顾

全二维气相色谱—飞行时间质谱定性检测芝麻香酒中硫化物

兼香口子窖酒超常温品评方法的探索

夹带剂对超临界萃取黄浆水产物得率及风味物质的影响研究

浓香型大曲酒在贮存过程中的质量变化规律研究

应用荧光光谱特征参量鉴别白酒年份酒

枝江酒在贮存过程中微量成分变化规律的研究

应用模糊数学理论创建蒸馏酒勾兑新方法

第二篇 白酒的微生物与发酵技术

中国白酒大曲微生物华根霉全基因组测序分析与应用

.....

第三篇 白酒的现代化与国际化

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>