

<<黄酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<黄酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787502569518

10位ISBN编号：7502569510

出版时间：2005-8

出版时间：化学工业出版社

作者：傅金泉

页数：534

字数：670000

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>

## <<黄酒生产技术>>

### 内容概要

本书较系统、详细地介绍了我国黄酒工业半个多世纪以来的宝贵经验、技术精华以及科技创新成果，特别有不少新技术、新工艺、新品种的介绍与实践，充分反映了黄酒技术过去、现在以及将来的发展方向，对当前黄酒生产技术进步与创新，有很好的促进与借鉴作用。

本书是一本理论联系实际黄酒生产技术专著，有较好的实用价值和一定的历史文献价值，可供黄酒厂工人、工程技术人员和有关科研、高校人员学习参考。

## &lt;&lt;黄酒生产技术&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 绪论 第一节 黄酒的起源与发展 一、黄酒起源的探讨 二、古代黄酒酿造技术 三、黄酒工业的现状与地位 四、主要技术成就及发展 第二节 黄酒生产的特点及营养价值 一、黄酒生产的特点 二、黄酒的营养价值 第三节 黄酒的分类 一、按含糖量分类 二、按生产工艺分类 第二章 原料与辅料 第一节 主要原料 一、大米的分类 二、糯米、粳米、籼米的物理性质和化学成分比较 三、大米的质量等级标准 第二节 其他原料 一、黍米原料 二、粟米原料 三、玉米原料 第三节 小麦(辅料) 第四节 酿造用水 一、酿造用水的要求 二、黄酒厂水源的选择 第三章 黄酒生产主要微生物及其作用 第一节 主要微生物 一、酵母菌 二、曲霉菌(包括米曲霉和黑曲霉) 三、根霉菌 四、红曲霉 五、细菌 第二节 酿酒微生物中的酶及其作用 一、糖化酶类 二、蛋白酶 三、酯化酶 四、酒化酶 第四章 制曲与制酒母生产工艺 第一节 制曲生产工艺 一、白药生产工艺 二、温州仿绍酒黑药生产工艺 三、衢州酒药生产工艺 四、无锡酒药生产工艺 五、广东酒饼生产工艺 六、厦门白曲生产工艺 七、苏州甜酒曲生产工艺 八、上海浓缩甜酒药生产工艺 九、黄酒根霉菌生产工艺 十、麸皮根霉菌生产工艺 十一、固?液?固根霉菌培养新工艺 十二、踏曲生产工艺 十三、草包麦曲生产工艺 十四、温州仿绍酒麦曲生产工艺 十五、挂曲生产工艺 十六、纯种生麦曲生产工艺 十七、纯种熟麦曲生产工艺 十八、筐曲生产工艺 十九、厚层通风制麦曲新工艺 二十、福建红曲生产工艺 二十一、义乌红曲低温生产工艺 二十二、纯种红曲生产工艺 二十三、玉米红曲生产工艺 二十四、厚层通风法制红曲新工艺 二十五、建瓯土曲 二十六、温州乌衣红曲生产工艺 第二节 制酒母生产工艺 一、速酿酒母培养新工艺 二、高温糖化酒母新工艺 三、固体酵母培养及其应用 第三节 酶制剂和黄酒活性干酵母 一、酶制剂 二、黄酒用活性干酵母 第五章 制酒生产工艺 第一节 黄酒生产传统工艺 一、淋饭酒生产工艺(酒母制备) 二、绍兴元红酒生产工艺 三、绍兴加饭酒生产工艺 四、绍兴善酿酒生产工艺 五、绍兴香雪酒生产工艺 第六章 新产品开发 第七章 新技术、新设备的研究与应用 第八章 日本清酒生产技术 第九章 黄酒生产主要检验项目分析方法 附录 参考文献

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>