

<<酿酒分析与检测>>

图书基本信息

书名：<<酿酒分析与检测>>

13位ISBN编号：9787502570354

10位ISBN编号：7502570357

出版时间：2005-7

出版时间：第1版(2005年7月1日)

作者：王福荣

页数：365

字数：410000

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>

<<酿酒分析与检测>>

内容概要

本书是《酒类生产技术丛书》的一个分册。

全书共分五章，详细介绍了白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒及酒精生产中原料、半成品、成品的分析检验，对企业中常规分析项目详细阐述了检测方法的原理、要点及操作中应注意事项，以提高检验人员分析检测的准确性。

同时，为提高产品的质量、开发新产品，书中还编写了具有一定指导意义的检测项目，并在常规分析基础上适当增加了现代仪器分析检测内容，使本书的深度与广度有进一步扩展。

本书内容翔实，文笔流畅，适合于从事酒类生产的工程技术人员及检验操作人员使用，并为有关科技人员在提高产品质量、研制新产品上提供必要的分析检测方法，亦可供高等院校发酵工程、生物工程及相关专业师生参考。

<<酿酒分析与检测>>

书籍目录

第一章 白酒生产分析检验 第一节 原料分析 一、取样 二、物理检查 三、化学分析 第二节 酿造用水分析 一、酿造用水硬度 二、低度白酒生产用水分析 第三节 大曲和小曲分析 一、取样 二、水分 三、酸度 四、液化型淀粉酶活力 五、糖化酶活力 六、蛋白酶活力 七、发酵力 八、酯化力及酯分解率 第四节 麸曲分析 一、取样 二、外观检查 三、化学分析 第五节 酒母分析 一、取样 二、化学分析 第六节 工业用糖化酶制剂分析 一、感官检查 二、化学分析 第七节 酿酒活性干酵母分析 一、感官检查 二、化学分析 第八节 窖泥分析 一、取样 二、水分及挥发物 三、pH 四、氨态氮 五、有效磷 六、有效钾 七、腐殖质 八、蛋白质 第九节 固体发酵酒醅分析 一、水分 二、酸度 三、还原糖 四、淀粉 五、出池酒醅中酒精含量 六、酒糟中残余酒精含量 第十节 白酒分析 一、取样 二、物理检查 三、化学分析 第二章 啤酒生产分析检验 第一节 原料分析 一、大麦分析 二、麦芽分析 三、酒花分析 四、酿造用水分析 第二节 半成品分析 一、取样方法及样品处理 二、麦芽汁浓度 三、pH 四、色度 五、苦味质 六、总酸 七、黏度 八、还原糖 第三节 成品分析 一、试样的制备 二、色度 三、浊度 四、酒精度 五、原麦汁浓度 六、总酸 七、双乙酰 八、真正发酵度 九、苦味质 十、溶解氧 十一、铁 十二、总二氧化硫 第四节 成品酒香气成分分析、农药残留量分析 一、双乙酰 二、低沸点挥发性物质 三、啤酒中六六六、滴滴涕残留量分析 第三章 葡萄酒生产分析检验 第一节 原料分析 第四章 黄酒生产分析检验 第五章 酒精生产分析检验 附录 主要参考文献

<<酿酒分析与检测>>

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>