

<<白酒酿造工>>

图书基本信息

书名：<<白酒酿造工>>

13位ISBN编号：9787504583734

10位ISBN编号：7504583731

出版时间：2010-7

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：人力资源和社会保障部教材办公室 等组织编写

页数：219

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>

<<白酒酿造工>>

前言

为满足各级培训、鉴定部门和广大劳动者的需要，人力资源和社会保障部教材办公室、中国劳动社会保障出版社在总结以往教材编写经验的基础上，联合新疆生产建设兵团劳动和社会保障局、兵团农业局和兵团职业技能鉴定中心，依据国家职业标准和企业对各类技能人才的需求，研发了农业类系列职业技能培训鉴定教材，涉及农艺工、果树工、蔬菜工、牧草工、农作物植保员、家畜饲养工、家禽饲养工、农机修理工、拖拉机驾驶员、联合收割机驾驶员、白酒酿造工、乳品检验员、沼气生产工、制油工、制粉工等职业和工种。

新教材除了满足地方、行业、产业需求外，也具有全国通用性。

这套教材力求体现以下主要特点：在编写原则上，突出以职业能力为核心。

教材编写贯穿“以职业标准为依据，以企业需求为导向，以职业能力为核心”的理念，依据国家职业标准，结合企业实际，反映岗位要求，突出新知识、新技术、新工艺、新方法，注重职业能力培养。

凡是职业岗位工作中要求掌握的知识和技能，均作详细介绍。

在使用功能上。

注重服务于培训和鉴定。

根据职业发展的实际情况和培训需求，教材力求体现职业培训的规律，反映职业技能鉴定考核的基本要求，满足培训对象参加各级各类鉴定考试的需要。

在编写模式上。

采用分级模块化编写。

纵向上，教材按照国家职业资格等级编写，各等级合理衔接、步步提升，为技能人才培养搭建科学的阶梯型培训架构。

横向上，教材按照职业功能分模块展开，安排足量、适用的内容，贴近生产实际，贴近培训对象需要，贴近市场需求。

<<白酒酿造工>>

内容概要

本教材以《国家职业标准·白酒酿造工》为依据，以新疆生产建设兵团白酒酿造实际为基础进行编写。

教材在编写过程中紧紧围绕“以企业需求为导向，以职业能力为核心”的编写理念，力求突出职业技能培训特色，满足职业技能培训与鉴定考核的需要。

本教材详细介绍了高级白酒酿造工和白酒酿造工技师要求掌握的最新实用知识和技术。

全书分为两个部分共13个模块单元，高级部分主要内容包括：白酒酿造中的微生物、大曲的质量检验与储存、原料蒸煮及糖化过程的物质变化、白酒的蒸馏、白酒的老熟与勾兑调味、白酒包装；技师部分主要内容包括：培菌制曲、人工窖泥的培养、酿酒安全度夏与越冬、白酒发酵、白酒的蒸馏、白酒的储存与勾调、检验与质量管理。

每一单元后安排了单元测试题及答案，书末提供了理论知识和操作技能考核试卷，供读者巩固、检验学习效果时参考使用。

本教材是高级白酒酿造工和白酒酿造工技师职业技能培训与鉴定考核用书，也可供相关人员参加就业培训、岗位培训使用。

<<白酒酿造工>>

书籍目录

第一部分 高级白酒酿造工	第1单元 白酒酿造中的微生物	第一节 细菌、霉菌、酵母菌
第二节 己酸菌的选育、分离	第三节 酵母菌的培养及应用	第四节 菌种的保存和复壮
第五节 正确使用显微镜	第2单元 大曲的质量检验与储存	第一节 大曲的质量评定
第二节 大曲的储存	第3单元 原料蒸煮及糖化过程的物质变化	第一节 原料蒸煮过程中物质的变化
第二节 糖化过程的物质变化	第4单元 白酒的蒸馏	第一节 固态发酵法蒸馏
第二节 液态发酵法蒸馏	第5单元 白酒的老熟与勾兑调味	第一节 白酒的老熟
第二节 浓香型白酒老熟过程中的物质变化	第三节 调味酒的鉴别以及白酒勾兑与调味	第二节 浓香型白酒老熟过程中的物质变化
第一节 白酒包装设备的工作原理	第6单元 白酒包装	第一节 白酒包装设备的质量要求
第二节 白酒包装的质量要求	第三节 质量管理中常用的分析方法	第二节 白酒包装的质量要求
第二部分 白酒酿造工技师	第7单元 培菌制曲	第一节 微生物营养与代谢
第二节 大曲质量的鉴别	第8单元 人工窖泥的培养	第一节 人工培养窖泥的方法
第二节 窖泥的老化与养护	第9单元 酿酒安全度夏与越冬	第一节 酿酒的安全度夏
第10单元 白酒发酵	第一节 白酒发酵中的温度变化	第二节 酿酒的安全越冬
第一节 白酒发酵中的微生物及酶	第二节 白酒生产过程中的微生物及酶	第一节 白酒发酵中的温度变化
第二节 白酒发酵的类型与发酵过程中物质的变化	第11单元 白酒的蒸馏	第一节 白酒蒸馏过程中的微量物质的变化
第一节 白酒蒸馏过程中的微量物质的变化	第二节 甑桶蒸馏及原理	第二节 甑桶蒸馏及原理
第二节 甑桶蒸馏及原理	第12单元 白酒的储存与勾调	第一节 储存环境和储存容器对白酒质量的影响
第一节 储存环境和储存容器对白酒质量的影响	第二节 白酒风格与工艺条件的关系	第二节 白酒风格与工艺条件的关系
第三节 白酒勾调的原理	第13单元 检验与质量管理	第一节 化验操作
第13单元 检验与质量管理	第一节 化验操作	第二节 全面质量管理
高级白酒酿造工理论知识考核试卷		

<<白酒酿造工>>

章节摘录

插图：但这个回流液又很快地被不断上升的水蒸气或酒汽部分加热、汽化、冷凝、回流，如此反复不断，加之上升水蒸气的夹带作用，使下层醪料可挥发的组分逐层变稀，上层料醪可挥发的组分逐层增浓。

而这种可挥发性组分增浓的特点和目的均不同于塔板精馏，塔板精馏的可挥发性组分增浓的目的，在于将不同塔板中可分离的不同组分，进行分离和提纯，以达到单组分分离和浓缩的目的。

甑桶蒸馏是由料醪层组成的“颗粒塔板”，为“颗粒蒸馏”或“微孔蒸馏”，通过汽带作用和毛细管上升，使被蒸馏的物料中可挥发的组分尽可能被蒸馏出来，在醪料层中可挥发性组分的增浓，使混合液中多种可挥发性的组分同时得到浓缩和分离，而不需要某种单组分的分离和提纯。

因此，甑桶蒸馏具有传热快、传质效率高、多组分的分离和浓缩效果好的特点，但比塔板单组分分离提纯的效果差。

所以，甑桶蒸馏不同于精馏，白酒中的微量组分的量比关系也较复杂。

3. 进料和蒸馏操作同步，酒精和香味成分提取同步甑桶蒸馏为间歇蒸馏，无连续进料和出料装置，进料和蒸馏操作同步进行，提取酒精和多种微量香味成分也同步进行。

蒸酒前，先在甑篦上撒少许稻壳，随后逐层撒入粮醪，底层的醪料经上升蒸汽的传热和传质，待醪料将要开始汽化时（即探汽上甑），再铺撒一层新的料醪，上层新的醪料又经下层醪料汽化后的酒汽冷热交换，待刚要进行部分汽化、冷凝时，又被新的醪料层覆盖，如此反复操作直至满甑为止。

从整个装甑操作来看，甑桶蒸馏的特点为装甑操作和冷热交换同步，汽化和冷凝、回流同步，即边进料，边冷热交换，边汽化、边冷凝回流，直至满甑。

满甑后的蒸馏操作，除装甑操作已完成外，其余的传热和传质过程均为同步进行，与酒精蒸馏的区别在于没有专门的冷热交换塔板和回流装置。

4. 蒸馏时醪料层的酒精浓度和各种微量组分的组成比例多变酒精蒸馏时，各塔板的酒精浓度相对稳定，因此杂质分离较好。

但在甑桶蒸馏时，不同醪料层的酒精浓度和微量组分的组成比例是在随时变化的。

从蒸馏原理可知，设底·醪层所吸附的混合液中酒精浓度为109 / 6，该酒精浓度下的酒精挥发系数为5.1，则酒精在醪料中一次汽化时，酒精的蒸汽浓度为51%，如此逐层汽化，下层醪料的酒精浓度则由高到低，而上层醪料的酒精浓度则由低到高。

设面层醪料经冷热交换，至开始汽化，被醪料冷凝所吸附的混合液酒精浓度为60%，在该酒精浓度下混合液中酒精的挥发系数为1.3，则一次汽化后酒汽中的酒精浓度为78%，恰好与酒头馏分的酒精浓度较接近。

根据以上两个计算举例可证明，甑桶内醪料层的酒精浓度变化规律为：底层醪料酒精浓度由高到低，面层醪料的酒精浓度由低到高，中层醪料层的酒精浓度的变化较为复杂，大体上经过低—高一低的变化过程。

在整个蒸馏过程中，各层醪料的酒精浓度又呈由高到低的变化趋势，直至醪料中的残余酒精不能用常法蒸出为止。

<<白酒酿造工>>

编辑推荐

《白酒酿造工(高级 技师)》是职业技能培训鉴定教材之一。

<<白酒酿造工>>

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>