

图书基本信息

书名：<<第七届国际酒文化学术研讨会论文集>>

13位ISBN编号：9787506463461

10位ISBN编号：7506463466

出版时间：2010-4

出版时间：赵光鳌 中国纺织出版社 (2010-04出版)

作者：赵光鳌 编

页数：448

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>

## 内容概要

《第七届国际酒文化学术研讨会论文集》由中国酿酒工业协会、江南大学、日本酿造学会和独立法人日本酒类综合研究所发起主办的国际酒文化学术研讨会，自1991年以来已成功举办了6届。历届国际酒文化学术研讨会的成功举办，深受国内外酿酒（酿造）同仁，专家、学者的支持与重视，已成为国内外酒文化学术交流的重要平台，具有广泛的影响力。

《第七届国际酒文化学术研讨会论文集》是2010年4月于中国无锡、绍兴举办的第七届国际酒文化学术研讨会论文集。主要关注当前经济形势下，酿酒（酿造）行业的发展与趋势，创新的理念与实践。全书分为三篇共90余篇学术论文，其中文化篇以各国酒的酿造与传统文化、酒类品牌文化与营销文化等内容为主；技术篇主要包括各国酿酒的新技术、新工艺、新设备的研制；产业篇内容涉及中国及各国酒业的历史、现状和发展趋势，中国及各国酒业政策、标准研究等。

《第七届国际酒文化学术研讨会论文集》可作为当代酿酒科技与文化研究的重要参考文献。

## 书籍目录

扩大交流合作谋求更大发展科技篇.....人文黄酒科技黄酒健康黄酒绍兴黄酒麦曲中真菌研究进展中国白酒风味定向技术研究进展酿酒用酶体外分子进化的研究进展中国大曲中华根霉脂肪酶的研究进展分子微生物学技术在传统发酵食品行业中的研究进展中国浓香型大曲产业发展概况中国黄酒麦曲香气成分研究进展中国白酒风味化合物研究进展白酒香型对白酒发展的影响中国白酒中异味物质的研究状况及展望高抗氧化红曲的生理特性及其在食品与饮料工业中的新用途PCR-DGGE技术对不同工艺白酒大曲中酵母的群落结构分析绿衣观音土曲中主导糖化菌的分离与鉴定酯化酶技术在米香型酒中的创新应用黄酒生麦曲与熟麦曲的性能比较麦曲的糖化特性研究沪型普通大曲和优质大曲的比较纯生黄酒工艺的研究机械化酿制香雪酒工艺的创新研究传统黄酒后酵大罐贮存初探酵母菌种及酿酒原料对黄酒-苯乙醇生成的影响麦曲添加量对黄酒香气物质的影响黄酒中糖和无机元素成分与黄酒口味品质的定量关系加饭酒大罐发酵过程中挥发性风味物质的形成与变化中国白酒高温大曲枯草杆菌发酵代谢特征风味化合物四甲基吡嗪的研究ICP-OES法和ICP-MS法同时测定黄酒中54种无机元素PITC柱前衍生高效液相色谱法测定黄酒中17种氨基酸的方法研究顶空气相色谱-电子捕获检测黄酒微量氰化物研究黄酒中微量尿素测定方法顶空固相微萃取-气相色谱-质谱法快速测定大曲中的挥发性风味成分基于荧光光谱统计特征参量的白酒鉴别方法剑南春年份酒的荧光光谱鉴别啤酒酿造原料与啤酒质量评价体系绍兴黄酒对大鼠学习记忆力的影响白酒的营养与配餐谷胱甘肽在啤酒抗老化中的作用葡萄酒酿造过程中双乙酰的形成因素分析保健米酒酿造及米酒糟高值利用枇杷及枇杷酒的功效与应用价值葡萄酒生产废水深度处理技术以野生植物和农作物秸秆为原料采用稀酸常压固定水解法生产酒精的技术方案产业篇Let's Establish Asian : Brewing's Forum中国黄酒产业现状和发展绍兴黄酒产业发展破局思考丹阳黄酒的昨天、今天与明天茅台品牌扩张战略解析健全白酒相关标准推动产业健康发展生态酿酒与生态经营啤酒产业应加速向果汁纯生方向发展普及健康饮酒知识寻找企业发展新契机重视和促进科技创新成果的转化实施推进酿酒业“节排”工作的几点意见参照贵州茅台酒标准对绍兴黄酒标准修订的建议文化篇.....试咏酒文化天工开物：感悟红曲之美中国的米曲——乌衣红曲与红曲中国的米曲——乌衣红曲生产技术中国古代最早使用本草制曲酿酒之专著一曲本草中国黄酒的起源酱香型白酒的品尝回忆茅台何以成国酒民国时期宜宾的酿酒业和名酒五粮液的诞生举杯有意评酒无情酒道与酒艺的内涵及其关系新探酒与汉代社会生活文化助推黄酒扬帆中国黄酒的文化核心——礼俗论酒与中国思想及文化精神邯郸酿酒在中国酿造史上的特殊贡献丰富多彩的中国少数民族饮料酒中华民族的节令酒及其酿制中国馆藏青铜酒器史料中国酒酿造技艺和酒文化应该申报世界非物质文化遗产“扶头酒”考略工业旅游与酒文化博物馆论中国的葡萄酒文化葡萄酒博物馆设计思想与方案探讨苏州黄酒史初探环太湖流域黄酒历史考证及酿造技术的发展以“文化致胜”的酒品牌文化价值提升路径探索工业旅游与酿酒企业文化洋河酒厂品牌与营销文化建设以技术创新推动古井贡酒的发展

## 章节摘录

插图：有鉴于此，探索和引入新的技术方法和手段，以全面地了解包括大曲酒等传统酿造系统中的微生物种类，进而阐明酿造过程中微生物的作用机制，已成为重新认识和改造传统产业的迫切需求。20世纪80年代以来，分子生物学在理论和技术上都取得了突飞猛进的发展，尤其是聚合酶链式反应（PCR）技术的不断完善和发展，使其迅速向生物学各个领域渗透。

在对环境微生物生态学的研究中，人们越来越注重对问题本质和机制的理解。

分子生态学就是在这种背景下产生的，它体现了宏观和微观的结合，是生态学和分子生物学相互渗透的产物。

1分子生态学的研究技术随着PCR技术和分子生态学技术的不断发展，目前涌现出许多用于研究微生物群落结构组成和功能的分子生态学技术，主要包括克隆文库分析、遗传指纹图谱分析、探针杂交技术、磷脂脂肪酸标记（PLFA labeling）、稳定同位素探测（SIP）等。

1.1 克隆文库分析在分析环境样品中核酸分子的种类和数量时，由于直接提取的核酸分子的量很少，不能用于直接分析，一般是通过PCR扩增和构建克隆文库的方法。

先用携带了物种进化信息的标记基因（常用的是核糖体RNA基因）的通用或种属特异性引物对微生物基因组总DNA进行PCR扩增。

PCR产物与载体连接后，转化大肠杆菌获得转化子，构建成克隆文库。

通过对文库中各转化子序列的测定，就可以知道该环境样品中的这些基因的种类和相对数量，从而获得物种组成的信息。

1.2 遗传指纹图谱分析遗传指纹图谱分析是指将代表微生物群落结构的核酸分子以凝胶电泳等方法进行分离，代表微生物群落中各种不同种群的核酸分子的迁移行为的差异，就构成了该群落特异的遗传指纹图谱。

指纹图可以反映群落间的差异。

编辑推荐

《第七届国际酒文化学术研讨会论文集》是由中国纺织出版社出版的。

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>