

<<啤酒感官品评>>

图书基本信息

书名：<<啤酒感官品评>>

13位ISBN编号：9787122005250

10位ISBN编号：7122005259

出版时间：2007-7

出版时间：化学工业出版社

作者：董小雷

页数：187

字数：242000

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>

## <<啤酒感官品评>>

### 内容概要

本书详细、系统地介绍了感官品评概述、人的嗅觉器官及气味科学、人类的味觉器官及口味科学、品评环境与品评员、感官品评的方法、啤酒感官质量及评语术语，内容翔实，图文并茂，雅俗共赏，理论与实践紧密结合，生产工艺和设备技术并重，并收入了近二三年来出现的新技术、新工艺、新设备、新材料等前沿信息，是一本比较全面、有较高实用价值的啤酒感官品评专著。

本书适用于啤酒工业的酿酒师、生产人员阅读，也可供从事啤酒科研开发以及相关专业大专院校师生参考，同时也是酒店微型啤酒酿酒人员的好助手。

# <<啤酒感官品评>>

## 书籍目录

第一章 感官品评概述 第一节 感官品评概述 第二节 感官品评的发展历史 第三节 现代感官品评的原理及应用 第四节 感官品评的可靠性第二章 人的嗅觉器官和气味科学 第一节 人的嗅觉 第二节 嗅觉的识别 第三节 气味阈值和识别试验第三章 人类的味觉器官及口味科学 第一节 人类的味觉器官及生理学 第二节 味觉和味觉识别 第三节 阈值 第四节 四种基本味阈值测试 第五节 其他感觉第四章 品评环境与品评员 第一节 感官品评对环境条件的要求 第二节 感官品评对品评员的要求第五章 感官品评的方法 第一节 数理统计的应用及品评方法的分类 第二节 差别检验法 第三节 顺序排列法 第四节 评分法 第五节 可接受性检验 第六节 质量描述法第六章 啤酒感官质量及评语术语 第一节 啤酒的感官质量 第二节 常用评酒术语 第三节 啤酒缺陷口味来源分析附录 附录一 解放后中国历届酒类质量品比结果 附录二 感官品评实验中常用风味物质的性质 附录三 美国某些啤酒厂品评训练样品的配制方法 附录四 美国Miller啤酒公司品评人员的挑选和训练办法 附录五 日本麒麟啤酒公司品评分析术语 附录六 X<sup>2</sup>分布表 附录七 t-分布表 附录八 顺位检查表 附录九 F分布表 附录十 相关系数表 附录十一 查表法参考文献

## &lt;&lt;啤酒感官品评&gt;&gt;

## 媒体关注与评论

**前言** 啤酒是发展最快、产量最多的一种饮料酒，也是国际上流行最广、最受消费者喜好的营养食品。

近几年，中国啤酒工业发展迅猛，正以每年8%~10%的速度增长。

2002年底，我国的啤酒产量已达到2386.83万吨，一跃超过美国，成为世界最大的啤酒生产国。

2005年，我国的啤酒产量又达到了3061.56万吨。

我国的啤酒质量也正在稳步提高，已拥有国际著名品牌，工艺技术和装备水平也日新月异。

如今，我国的啤酒工业已成为一个具有现代化规模的工业体系，在国民经济中占有举足轻重的地位。

啤酒质量的控制，在很大程度上还要依赖人的品评工作。

近几年来，尽管分析技术有了长足的进展，已能应用GC、HPLC、质谱仪、荧光计等精密仪器来测定啤酒中的风味物质，通过理化方法控制啤酒各种成分的指标和微生物的安全性，但在判定啤酒质量时，感官评价的眼观、鼻闻、口尝仍然具有不可替代的作用。

品评员的感官灵敏度个体差异较大，外界条件及品评员自身的生理条件和心理因素都会对其品尝结果造成影响。

为了降低这些因素的干扰，还原啤酒真正的品质，就需要了解啤酒的特点及品评工作中应注意的事情。

本书主要包括人类感觉器官的特点、品酒员的训练与提高、外部品评环境、数理统计法在品评结果中的应用、啤酒评酒术语及啤酒正常风味与缺陷风味的描述等，内容新颖，实用性强，是啤酒品评员进行专业学习和训练的好助手，也可供啤酒专业的技术人员、生产人员和经营管理人员参考。

长年在德中啤酒技术中心工作的德国专家、硕士酿酒师雷欧·汤姆先生（H?Leo?Thamm），在编写此书过程中，提供了大量相关资料，并提出了许多良好的建议。

在此，我们特向他表示衷心的感谢。

参与本书编写工作的还有赵文娟、徐玲、李凤、李姗姗以及徐晓琳等，她们做了大量的资料收集和文字整理工作，在此一并致谢。

由于水平有限，编写中难免有疏漏，不当之处，请给予指正，以便在再版时加以更正。

山东轻工业学院中德啤酒技术中心董小雷2007年4月 序言 近年来，我国的啤酒工业正以前所未有的速度飞速发展，产量直线上升。

1993年我国啤酒产量以1225万千升首次超过德国，成为世界第二啤酒生产国，仅次于美国。

2002年，我国啤酒产量再创新高，达到创纪录的2386.83万千升，成为世界最大啤酒生产国。

2005年，中国啤酒产量达到3061.55万千升，较上一年同比增长5.21%，连续四年居世界首位。

青岛啤酒和燕京啤酒更是历史性地闯入世界前十强，分列第9名和第10名。

在啤酒产量快速增长的同时，我国的啤酒工业也引进了国外大量的先进生产装备、工艺技术和经营理念，并积极地进行消化吸收，新建了一批装备精良的高素质企业，创办了几个国家级科研技术中心。

中国酿酒工业协会啤酒分会也审时度势于2004年推出了《啤酒酿造工》的技能培训和等级鉴定，极大地提高了啤酒工业的整体素质和形象。

但是，涵盖目前先进生产装备和工艺技术的啤酒酿造专业书籍并不多，也没有一套完整的啤酒酿造技术丛书。

正因如此，山东轻工业学院中德啤酒技术中心在与德国啤酒工业界的密切合作与交流的基础上，结合多年来在培训、教学、科研开发工作中的经验，编写了这套《啤酒酿酒师系列丛书》。

丛书共7册，包括《世界经典啤酒赏析》、《啤酒生物化学》、《微型啤酒酿造技术》、《现代啤酒工艺技术》、《啤酒酵母和工厂卫生》、《啤酒分析检测技术》和《啤酒感官品评》。

本丛书内容翔实，图文并茂，雅俗共赏，理论与实践紧密结合，生产工艺和设备技术并重，并收入了近二三年来出现的新技术、新工艺、新设备、新材料等前沿信息，是一套比较全面、有较高实用价值的啤酒酿酒师系列专著。

此书不仅适用于啤酒工业的酿酒师、生产人员阅读，也可供从事啤酒科研开发以及相关专业大专

<<啤酒感官品评>>

院校师生参考，同时也是酒店微型啤酒酿酒人员的好助手。

希望本丛书能提高从业人员的专业知识水平，推动我国啤酒工业的全面发展。

爽伟2007年4月23日

<<啤酒感官品评>>

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>