

<<啤酒酵母与工厂卫生>>

图书基本信息

书名：<<啤酒酵母与工厂卫生>>

13位ISBN编号：9787122017277

10位ISBN编号：7122017273

出版时间：2008-3

出版时间：化学工业出版社

作者：周广田 编

页数：174

字数：226000

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>

## <<啤酒酵母与工厂卫生>>

### 内容概要

本书共分九章，详细、系统地讲述了啤酒酵母的特性、啤酒酵母的扩大培养、啤酒酵母的管理、酵母和啤酒质量的关系、酵母的检查与鉴定、啤酒生产中常见病菌与检查、啤酒生产的清洗技术以及纯生啤酒生产中的无菌控制等内容。

全书内容翔实，图文并茂，理论与实践紧密结合，生产工艺和设备技术并重，是一本比较全面、有较高实用价值的啤酒酵母与工厂卫生专著。

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。

## <<啤酒酵母与工厂卫生>>

### 书籍目录

第一章 啤酒酵母 第一节 啤酒酵母的特性 第二节 酵母菌 第三节 啤酒酵母的营养 第四节 影响酵母生长的因素第二章 啤酒酵母的扩大培养 第一节 纯种酵母的培养 第二节 啤酒酵母的扩大培养第三章 啤酒酵母的培育 第一节 啤酒酵母的选育 第二节 啤酒酵母的分离纯化 第三节 啤酒酵母的保藏 第四节 啤酒酵母的退化及其防治第四章 啤酒酵母的管理 第一节 酵母的添加 第二节 酵母的回收、处理和保存 第三节 回收酵母的贮存与活化第五章 酵母和啤酒质量的关系 第一节 啤酒的理化性状 第二节 啤酒的风味 第三节 酵母对啤酒发酵的影响第六章 酵母的检查与鉴定 第一节 啤酒生产中酵母的检查 第二节 酵母生理特性试验第七章 啤酒生产中常见病菌与检查 第一节 啤酒生产中常见病害微生物及其特性 第二节 啤酒生产中有害微生物的检查 第三节 生产过程中微生物的检查与控制 第四节 选择性培养基的应用第八章 啤酒生产的清洗技术第九章 纯生啤酒生产中的无菌控制参考文献

## <<啤酒酵母与工厂卫生>>

### 章节摘录

第九章 纯生啤酒生产中的无菌控制第一节 过滤技术与系统简介在啤酒生产过程中，啤酒的最后一道过滤至关重要，它关系着啤酒的生物稳定性、非生物稳定性以及口感和外观等。

传统的巴氏杀菌啤酒，虽然保质期较长，生物稳定性也很高，但却丧失了其应有的新鲜口味。

因此，消费者越来越青睐经过无菌过滤的纯生啤酒。

纯生啤酒的无菌过滤，不仅要满足一定的技术要求，还要有与之相配套的精良过滤设备。

一、无菌过滤的技术要求纯生啤酒的无菌过滤，无疑是生产过程中的关键环节。

由于滤膜的孔径只有0.45 $\mu$ m，啤酒中的高分子蛋白质、糖类以及半纤维素、 $\beta$ -葡聚糖等极易堵塞过滤膜，造成过滤困难。

因而，除了对酿造原料、糖化工艺、发酵工艺有较高的技术要求之外，也对过滤膜、压缩空气、二氧化碳、灭菌蒸汽、清洗和过滤用水以及滤前清酒等提出了更高的技术要求。

(一)对过滤膜的要求过滤膜应具有极高的耐压差能力，较高的化学和热稳定性，对蛋白质的吸附较低，能始终保持较高的流速，不易堵塞，并能进行完整性测试，能100%截留啤酒有害菌，而且不改变啤酒的品质，较好地保持啤酒的原有风味。

啤酒厂大多采用0.45 $\mu$ m的过滤膜进行终端无菌过滤。

(二)对压缩空气和二氧化碳的要求压缩空气和二氧化碳通常使用孔径为0.01 $\mu$ m的滤芯进行除菌过滤，以满足啤酒膜过滤系统的备压和完整性测试的要求。

.....

<<啤酒酵母与工厂卫生>>

编辑推荐

《啤酒酵母与工厂卫生》由化学工业出版社出版。

<<啤酒酵母与工厂卫生>>

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>