

<<啤酒分析检测技术>>

图书基本信息

书名：<<啤酒分析检测技术>>

13位ISBN编号：9787122027542

10位ISBN编号：7122027546

出版时间：2008-7

出版时间：化学工业出版社

作者：董小雷 编

页数：193

字数：251000

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>

<<啤酒分析检测技术>>

内容概要

本书是“啤酒酿酒师系列丛书”分册之一，着重介绍了啤酒分析中常用的分析方法、常用试剂和溶液配制方法、啤酒原辅料的分析检验、麦汁的分析与检验、发酵液和成品啤酒的分析等内容，实际参考性和操作性较强。本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有关大专院校师生参考，也是酒店微型啤酒酿酒人员的好助手。

<<啤酒分析检测技术>>

作者简介

董小雷，男，93年参加工作，年毕业于山东轻工业学院，留校任教，研究生毕业于天津科技大学，现职称为高级实验师。

目前主要从事啤酒工艺与设备、啤酒品评的教学与研究工作。

曾参与举办了四届国际啤酒饮料研讨会，参与开发了小麦啤酒、螺旋藻啤酒、蜂王浆啤酒和阿胶啤酒等新产品，并成功转让，还为企业举办了30多期酿酒技术培训，受到社会好评，创收60多万元。

在国内期刊发表专业学术论文20余篇，中文核心期刊9篇。

出版专著7部，主编《啤酒感官品评》、《啤酒分析检测技术》；副主编《现代啤酒工艺技术》、《啤酒酵母与工厂卫生》、《微型啤酒酿造技术》、《啤酒生物化学》、《啤酒酿造技术》。

获国家发明专利1项——一种无醇啤酒基料及无醇啤酒的制备方法（专利号ZL200710013532.9）。

<<啤酒分析检测技术>>

书籍目录

第一章 啤酒分析的基础知识 第一节 主要的分析检验方法 一 常用分析方法 二 分析结果的处理
第二节 啤酒分析化验中常用试剂与溶液的要求 一 关于实验用试剂的要求 二 溶液浓度的表示方法
第二章 啤酒原辅料的分析检验 第一节 水的分析与检验 一 酿造用水的质量要求 二 检测水质的取样 三 水样的感官分析 四 酿造用水的理化指标分析 第二节 大麦的分析与检验 一 大麦作为啤酒原料的一般工艺要求 二 啤酒大麦的国家标准要求 三 啤酒大麦的取样方法 四 大麦的外观检查 五 大麦的分析与检测 第三节 麦芽的检验 一 普通麦芽的质量控制 二 麦芽样品的采集与保存 三 麦芽的感官检查 四 麦芽质量的分析 第四节 酒花的分析 一 酒花的质量标准 二 啤酒酿造对酒花的工艺要求 三 酒花的取样与保存 四 酒花的外观检查 五 酒花的理化分析 第五节 大米的检验 一 大米的质量要求 二 大米的取样、分样及样品保存 三 大米的感官检查 四 大米的质量检测
第三章 麦汁的分析与检验 一 样品的采集与处理 二 麦汁的分析与化验
第四章 发酵液或成品啤酒的分析 一 成品啤酒的国家质量要求 二 发酵液或成品啤酒的取样 三 样品的预处理 四 成品啤酒的感官检测 五 发酵液或成品啤酒的分析与化验
附录 附录1 酒精水溶液的相对密度与酒精度对照表 附录2 相对密度和浸出物对照表 附录3 廉·爱农法糖定量表 附录4 常用化学物质的分子量与对数 附录5 一些常用的有机溶剂的物理常数 附录6 计算机原麦汁深度经验公式校正表 附录7 啤酒分析常用指示剂的配制 附录8 啤酒分析常用缓冲溶液的配制 附录9 啤酒分析常用标准溶液的配制与标定参考文献

<<啤酒分析检测技术>>

章节摘录

第一章 啤酒分析的基础知识啤酒是一种世界性的低酒精饮料，其原料、生产过程和成品有着其它饮料难以相比的繁多的检验项目和要求，随着社会的进步，人们保健意识的培强，啤酒质量的控制越来越重要，分析化验工作在啤酒厂质量控制中占有的比重也越来越高。

它主要起着监控原料质量、监督生产、保证成品质量、进行经济核算和降低成本的依据及作用。

分析化验工作是进行科学研空、解决质量问题、提高产品档次、研发新产品等必不可少的手段，同时分析化验工作本身也应随着科学技术的发展而不断改进、不断更新。

啤酒厂的理化分析检验工作大约能占到啤酒质量控制总工作量的40%第一节 主要的分析检验方法一 常用分析方法啤酒工业的分析项目繁多，涉及分析化学的多种主要方法。

根据分析的对象和检测项目的不同，常采用滴定分析法、称量分析法、分光光度分析法、电化学分析学和现代仪器分析法等。

现分别简介如下。

1. 滴定分析法 滴定分析法是将一种已知物质的量浓度的溶液（即标准溶液）用滴定管滴加到试样溶液中，与所测定的组分反应，根据所消耗标准溶液的体积、物质的量浓度和被测试样溶液的体积，计算出被测组分含量的方法。

在实际操作中，也可以将被测溶液滴加到已知浓度和体积的标准溶液中反应，根据标准溶液的物质的量浓度，体积和被测溶液消耗的体积，计算出被测组分的含量。

这种操作即称为滴定分析法。

<<啤酒分析检测技术>>

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>