

<<白酒生产实用技术>>

图书基本信息

书名：<<白酒生产实用技术>>

13位ISBN编号：9787122146427

10位ISBN编号：7122146421

出版时间：2012-9

出版时间：化学工业出版社

作者：赖登J、王久明、余乾伟、陈万能 编著

页数：293

字数：369000

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>

<<白酒生产实用技术>>

前言

中国白酒是世界著名六大蒸馏酒之一，它以精湛的技艺、独特的品质享誉世界，是我国人民物质文化生活的重要组成部分，成为中华民族的宝贵遗产！

据考证，从裴李岗文化、大汶口文化出土文物中，就发现有杯、壶、觥、觥等饮酒器物及用于发酵的瓮等陶器。

今天，酒类生产得到空前发展，2011年全国白酒产量突破1000万吨，销售额3600多亿元，在我国国民经济和国民生活中占有重要地位，酿酒科技不断取得进步。

本书从实际生产出发，按照白酒生产操作流程撰写，并针对生产中常见的问题提出实用有效的解决措施，通过对糟醅、黄水等眼观、鼻闻、口尝、手摸等方面判断生产情况，具有很强的实用性和可操作性。

作者赖登燁先生是中国首届酿酒大师、中国著名白酒专家、国家级非物质文化遗产酿造技艺代表性传承人、教授级高级工程师、四川大学客座教授，从事白酒生产和科研40余年，荣获部、省、市各级科技成果奖15项，现为水井坊股份有限公司总工程师、副总经理。

另三位作者王久明、余乾伟、陈万能均是从事酿酒生产和科研20多年的白酒专家，具有丰富的实践经验和深厚的理论基础。

他们合著《白酒生产实用技术》，具有较强的科学性和系统性，理论与实践紧密结合，对白酒生产厂家具有实际指导作用，也可作为科研人员和大专院校师生参考资料。

相信本书的出版，对广大酿酒企业解决生产中实际问题会有很大帮助，对促进中国白酒生产发展和人才的培养具有十分现实的意义。

我乐为之序。

享誉酒界一奇葩，专业论著绽新花。

精湛技艺广传承，酿得美酒醉华夏。

<<白酒生产实用技术>>

内容概要

本书主要介绍白酒生产过程中的实用技术,包括白酒的分、原辅材料特点和选择、各种酒曲的制备、各类白酒生产工艺、勾兑调味、酒体设计、质量安全控制、新型白酒生产等。另外还列出了职业培训鉴定考试试题类型和解答技巧。本书可供白酒教学科研人员、白酒生产企业技术人员参考。

<<白酒生产实用技术>>

书籍目录

第一章概述

第一节酒史说略

一、酒的起源

二、中国白酒的出现

第二节白酒的分类

一、按最新国家标准（GB/T 17204-2008）的分类

二、按国家统计局的统计标准分类法

第三节白酒未来的发展规划

一、近年来白酒工业的成就

二、白酒工业“十二五”发展方向

三、中国白酒金三角

第一章复习思考题

第二章原辅材料及环境、水源

第一节白酒的原料

一、粮谷原料

二、薯类原料

三、豆类

四、糖质原料

第二节辅料

第三节水源、环境

一、水源及水质

二、白酒工业用水

三、地理环境

第二章复习思考题

第三章白酒的制曲

第一节概述

第二节大曲的制作

一、浓香型大曲

二、酱香型大曲

三、清香型大曲

四、小曲

五、麸曲的制作

第三章复习思考题

第四章白酒生产工艺

第一节浓香型白酒

一、概述

二、浓香型大曲

三、窖池、窖泥技术

四、浓香型大曲酒生产工艺

五、入窖条件诸要素分析

六、提高浓香型白酒质量的措施

七、酒中常见异杂味与生产的关系

第二节清香型

一、大曲清香

二、小曲清香

<<白酒生产实用技术>>

三、川滇小曲酒的比较

第三节酱香型

一、酱香型大曲酒工艺流程（以茅台酒为例）

二、主要技术要点

三、酱香大曲酒生产工艺关键环节与其风格质量的关系探讨

第四节米香型

一、米香型白酒传统操作法

二、米香型白酒现代生产法

三、米香型白酒生产发展趋势

第五节凤香型

一、传统工艺操作

二、凤香型白酒的传统工艺的继承和发扬

第六节特香型

一、四特酒传统工艺

二、提高特香型酒质量的技术措施

第七节豉香型

一、酒饼曲

二、传统生产工艺

三、豉香型白酒风味成分研究

第八节兼香型

一、白云边酒制曲工艺

二、白云边的酿酒工艺

三、白云边原酒贮存与勾兑

四、浓酱兼香型新郎酒的工艺创新

五、不同流派兼香型白酒的比较

第九节芝麻香型

一、芝麻香型白酒的起源、香型确立及发展现状

二、芝麻香型酒未来发展趋势

三、芝麻香型白酒工艺特点

第十节老白干香型

一、衡水老白干酒的传统工艺

二、老白干香型白酒研究进展

第十一节药香型

一、传统董酒的生产特点

二、药香型白酒的主要指标

第十二节酒鬼酒(馥郁香型)

第十三节其他

一、粉碎原料生产小曲白酒工艺

二、多粮青稞酒工艺

三、生料白酒生产

第四章复习思考题

第五章酒体设计及其应用

第一节尝评、勾兑与调味

一、尝评

二、评酒与评酒员

三、勾兑技术

第二节酒体设计

<<白酒生产实用技术>>

- 一、 概论
- 二、 酒体设计学的特点
- 三、 酒体设计的步骤
- 四、 酒体设计的发展
- 第三节低度白酒
 - 一、 低度白酒贮存中的变化
 - 二、 提高低度白酒质量的技术关键
- 第四节新型白酒
 - 一、 新型白酒与传统固态法白酒的比较优势
 - 二、 新型白酒与传统固态法白酒的关系
 - 三、 新型白酒的生产方法
- 第五章复习思考题
- 第六章质量控制及人才培养
 - 第一节质量控制
 - 一、 白酒企业质量管理
 - 二、 白酒企业的设备管理
 - 三、 HACCP在白酒企业的应用
 - 第二节白酒生产许可证
 - 一、 实施工业产品生产许可证的重要性
 - 二、 有关规定要求
 - 第三节加强酒类食品安全
 - 一、 国家质检总局2009年对《食品标识管理规定》进行了修改
 - 二、 国务院食品安全委员会发出《关于进一步加强酒类质量安全工作的通知》
 - 三、 “进一步加强酒类质量安全工作”文件精神 and 行业自律
 - 四、 关于“十二五”期间加强酒类流通管理的指导意见
 - 第四节职业教育与人才培养
 - 一、 人力资源规划与战略
 - 二、 酿酒行业职业技能培训和鉴定
 - 三、 职业工种
 - 四、 职业考试答题要领
 - 五、 品酒大赛实例分析
- 第六章复习思考题
- 附录主要参考文献

<<白酒生产实用技术>>

章节摘录

版权页：插图：3.酱香型大曲的检验和质量控制（1）酱香型大曲生产检验中的常用术语 大曲以小麦制成而形状较大的含有多菌酶类物质的曲块。

皮张 大曲发酵完成后，曲坯表面的生淀粉部分，叫皮张。

窝水 大曲发酵完成后，曲块内心留有不能挥发水的严重现象。

穿衣 大曲培养时，霉菌着生于曲坯表面的优劣状态。

或大曲培养时霉菌着生于大曲表面出现的白色针尖大小的现象。

泡气 培养成熟后的大曲，其断面所呈现的一种现象。

生心 大曲培养后曲心有生淀粉的现象。

整齐 培养成熟后的大曲，其切面上出现较规则的现象。

这里主要指菌丝的生长与否。

死板 培养成熟后的大曲，其断面表现出一种结实、硬板、不泡气的现象。

菌斑 大曲表面和内部感染杂菌所呈现的斑点现象。

主要是霉菌等。

香味 大曲香味指大曲在成熟贮存以后散发出的一种扑鼻的气味中带有浓香味。

（2）酱香型大曲的质量鉴别及控制方法 酱香型大曲的感官鉴别 A.曲块颜色 曲的外表应有颜色一致的白色斑点或菌丛，不应有光滑无衣或成絮状的灰黑色菌丛。

光滑无衣，是由于曲料拌和时加水不足或在踩曲场上曲坯放置过久，入房后水分散失太快，在未生衣前，曲坯表面已经干涸，微生物不能生长繁殖所致。

絮状的灰黑色菌丝是由于培养时曲坯过密，水分不易蒸发或水分过多，翻曲又不及时所造成的。

B.曲香味 将成品曲块折断，用鼻嗅之，应有特殊的曲香味，不带有霉酸味。

C.曲皮厚度 越薄越好，过厚是由于入房后升温过猛，水分蒸发太快；或踩好的曲坯在室外搁置过久，使曲表水分蒸发过多。

D.断面颜色 曲的横断面要有菌丝生长，且全为白色，不应有其他颜色掺杂在内。

窝心曲：由于曲块排列过密或后火太小，水分得以蒸发所致。

曲心里黑褐色：在温度过高或水分蒸发太快，致使微生物不能繁殖造成的。

曲心长灰黑色：曲坯发酵过程中，后火过小而不能散发过多的水分，这种湿度大、温度低的环境，使曲心易长灰绿曲霉或青霉。

<<白酒生产实用技术>>

编辑推荐

《白酒生产实用技术》可供白酒教学科研人员、白酒生产企业技术人员参考。

<<白酒生产实用技术>>

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>