

<<小曲白酒酿造法>>

图书基本信息

书名：<<小曲白酒酿造法>>

13位ISBN编号：9787501917723

10位ISBN编号：7501917728

出版时间：1995-10

出版时间：中国轻工业出版社

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>

## <<小曲白酒酿造法>>

### 内容概要

本书是一本全面介绍固态小曲白酒生产工艺的专著。

书中对如何

保证固态小曲白酒产量、质量与技术管理的关系；对白酒中的有害物质的性质、原理、产生原因以及怎样在生产过程中进行防治和挽救作了专门的介绍；结合新的企业制度和现代质量管理观念，对怎样保证产品质量作了系统、全面、符合实际的分析阐述，书中还介绍了一些新的生产技术和经验。

本书可供从事固态小曲白酒生产的科研人员、经营者、工人学习培训参考；对其他白酒生产同行也具有较好的参考价值和指导作用。

## <<小曲白酒酿造法>>

### 书籍目录

- 第一章 小曲白酒的历史沿革
  - 第一节 概述
    - 一、白酒的分类
    - 二、白酒工业的发展方向
  - 第二节 小曲白酒史与变革
    - 一、小曲白酒史
    - 二、固态小曲白酒的变革与科研
- 第二章 小曲酒酿造微生物
  - 第一节 微生物的基本作用
  - 第二节 微生物的分类
  - 第三节 参与小曲酒酿造的微生物
    - 一、根霉
    - 二、酵母菌
    - 三、细菌
    - 四、参与小曲酒生产微生物的条件控制
  - 第四节 酶类在小曲酒生产中的作用
    - 一、糖化酶类
    - 二、酒化酶系与发酵过程
- 第三章 酿造小曲白酒的原料与水
  - 第一节 原料
    - 一、白酒酿造原料的化学成分
    - 二、原料的选择与保管
    - 三、辅料
  - 第二节 酿造用水
    - 一、水的硬度
    - 二、酿酒用水的质量要求
- 第四章 小曲酒曲的生产
  - 第一节 酒曲简史及小曲
    - 一、酒曲简史
    - 二、小曲酒曲
  - 第二节 菌种与原料
    - 一、菌种
    - 二、原料
  - 第三节 培养基的选择
    - 一、培养基的类别
    - 二、培养基的选择
  - 第四节 培养基的制备
    - 一、需用设备器皿
    - 二、培养基的制备
  - 第五节 根霉曲的制造
    - 一、培菌条件
    - 二、根霉曲的生产操作
- 第五章 固态小曲白酒的酿造工艺
  - 第一节 概述
  - 第二节 固态小曲酒操作工艺流程

## <<小曲白酒酿造法>>

### 第三节 操作工艺

- 一、蒸煮工序
- 二、培菌工序
- 三、发酵工序
- 四、蒸馏工序

### 第四节 优质高产酒厂的典型经验

- 一、泸县酒厂高粱小曲酒生产经验
- 二、安县酒厂玉米小曲酒生产经验
- 三、云阳县酒厂小麦小曲酒生产经验
- 四、粳谷川法小曲酒酿造工艺的改进
- 五、防止夏季酸箱倒桶
- 六、防止和减少生产中的有形和无形损失

### 第五节 小曲酒生产的节煤技术

- 一、保足火母
- 二、扎好火口
- 三、勤看火势
- 四、勤添薄上，泛白加煤，快关火门
- 五、通风要畅
- 六、二炭回炉

## 第六章 小曲白酒的成分分析

### 第一节 微量成分

- 一、酒中各种微量成分的生物合成
- 二、醇类
- 三、醛类
- 四、酸类
- 五、酯类
- 六、芳香族化合物的合成

### 第二节 各种微量成分与酒质的关系

- 一、醇类与酒质的关系
- 二、醛类与酒质的关系
- 三、酸类与酒质的关系
- 四、酯类与酒质的关系

### 第三节 其他因素与酒质的关系

- 一、原辅材料与酒质的关系
- 二、水与酒质的关系
- 三、酿造工艺与酒质的关系
- 四、酒曲与酒质的关系
- 五、清洁卫生与酒质的关系
- 六、生产设备与酒质的关系
- 七、成品酒贮存与酒质的关系

### 第四节 白酒中各种呈味物质对酒质的影响

- 二、苦味
- 二、辣味
- 三、酸味
- 四、甜味
- 五、涩味
- 六、咸味

## <<小曲白酒酿造法>>

- 七、臭味
- 八、油味
- 九、糠味
- 十、霉味
- 十一、腥味
- 十二、焦糊味
- 十三、其他杂味
- 第七章 固态小曲白酒中的有害物质的成因及防治
  - 第一节 杂醇油
  - 第二节 甲醇
  - 第三节 铅
  - 第四节 锰
  - 第五节 醛类
  - 第六节 氰化物
  - 第七节 黄曲霉毒素
  - 第八节 农药残留量
  - 第九节 更新质量观念
    - 一、经济建设与质量观念的转变
    - 二、现代企业制度与质量管理
- 第八章 生产计算
  - 一、出甑熟粮水分、熟粮称重计算
  - 二、配糟重量容量换算
  - 三、混合糟酸度计算
  - 四、发酵生酸计算
  - 五、发酵升温系数计算
  - 六、淀粉无形损失计算
  - 七、原料出酒率计算
  - 八、淀粉出酒率计算
  - 九、淀粉利用率计算
  - 十、淀粉出酒率理论产酒举例
- 第九章 固态小曲白酒生产的技术管理
  - 第一节 生产技术关键
    - 一、主要关键
    - 二、五个字、六句话
  - 第二节 生产中各主要因素与工艺操作的关键
    - 一、温度
    - 二、淀粉
    - 三、糖分
    - 四、酸度
    - 五、水分
  - 第三节 固态小曲酒操作工艺中应注意的几个问题
    - 一、水分和温度
    - 二、重要环节
    - 三、正确处理“定”与“变”的关系
    - 四、各工序的相互配合问题
    - 五、注意气候的影响
    - 六、各工序各环节的最适范围

## <<小曲白酒酿造法>>

七、异常病变与挽救

八、技术资料的管理

九、积极开展科学试验, 提高生产技术水平

十、学习先进经验, 推广新技术、新工艺

第四节 固态小曲白酒酿造中常见的病症与挽救措施

一、蒸煮工序常见的病症与挽救措施

二、培菌工序常见的病症与挽救措施

三、发酵过程常见的病症与挽救措施

四、发酵终结的发酵糟质量检查

附录一 名词解释

附录二

1. 中华人民共和国国家标准

2. 四川省企业标准

主要参考资料

<<小曲白酒酿造法>>

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>