第一图书网, tushu007.com

<<浓香型大曲酒生产技术(修订版)>>

图书基本信息

书名：<<浓香型大曲酒生产技术(修订版)>>

13位ISBN编号：9787501920907

10位ISBN编号：7501920907

出版时间：1997-8-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李大和

页数：522

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

内容概要

为了对浓香型大曲酒传统工艺进行系统、科学的总结，四川省食品发酵工业研究设计院于1981年曾编写出《浓香型大曲酒生产基本知识》讲义，作为该院举办（或承办）省内、外曲酒技术培训班的教材。
此讲义在全国广为流传，深受欢迎。
在上述讲义的基础上，我进行了加工、整理，写成《浓香型曲酒生产技术》一书，由中国轻工业出版社于1991年3月出版发行。
由于该书理论与实践结合、通俗易懂、内容丰富实用，读者甚众，数年来多次重印，仍未能满足需求。
近年来，随着科学技术的发展，酿酒技术也突飞猛进，浓香型曲酒这份珍贵的民族遗产，在继承的基础上，运用现代生物技术，在工艺技术上又取得了重大进展。
为了将80年代以来应用于浓香型曲酒生产中的新技术、新工艺补充于书中，应中国轻工业出版社之约，对《浓香型曲酒生产技术》（第1版）作了重大的修改、增补，内容更加丰富，实用性更强。
在《浓香型大曲酒生产技术（修订本）》修订时，第二章由许禄英同志、第四章由刘念同志、第八章和第十二章由李国红同志、第十一章由李峰同志撰稿，最后经本人审核、定稿。
《浓香型大曲酒生产技术（修订本）》中凡成分、含量、浓度等以%表示的，一般均指质量分数，酒精含量一般指体积分数。

书籍目录

第一章 概述第一节 白酒的起源和发展第二节 白酒生产工艺的特点第三节 名优白酒的技术进步第二章 大曲酒生产中的有关微生物第一节 大曲中的有关微生物第二节 白酒生产的有关酶类第三节 大曲酒生产过程中微生物动向I第四节 酿酒功能菌的分离、培养第三章 原料第一节 大曲酒酿造的主要原辅材料第二节 原料中各种成分的作用第四章 制曲第一节 概　述第二节 制曲工艺第三节 制曲过程中微生物的消长情况第四节 高、中、低温曲的比较第五节 提高大曲质量的技术措施第六节 架式曲与传统曲比较第七节 曲虫的防治第八节 大曲质量的检测第五章 酿酒工艺第一节 原料处理第二节 开窖鉴定第三节 配料、拌和第四节 蒸酒、蒸粮和打量水第五节 摊晾、撒曲第六节 入窖发酵第七节 酿酒安全度夏措施第八节 酒醅和黄浆水的检验第六章 传统工艺与酒质的关系第一节 合理润料、熟糠拌料第二节 蒸馏技术第三节 蒸煮糊化第四节 入窖条件与酒的产、质量关系第五节 滴窖、减糠和回酒发酵第六节 "双轮底"发酵第七节 酒质差距之浅析第七章 提高酒质的新技术、新工艺第一节 浓香型白酒酿造过程中己酸乙酯的生成条件第二节 传统工艺的改革第三节 强化产酯、缩短周期、提高酒质第四节 利用生物技术增己降乳第五节 黄浆水的综合利用第六节 不加粮异常母糟的再利用第七节 白酒厂丢糟的利用第八节 AADY在曲酒生产中的应用　第八章 白酒的贮存和人工陈酿……第九章 白酒的尝评第十章 勾兑调味第十一章 白酒的微量成分第十二章 人式老窖第十三章 蒸馏白酒的卫生标准第十四章 大曲酒生产计算

章节摘录

1.进一步开展名优白酒基础理论的研究　　名优白酒基础理论涉及面很广，从生产需要出发，急需深化发酵机理的研究、深化酒中微量成分及其同生产过程工艺条件关系的研究，以适应工业化生产的需要。

发酵机理是名优白酒生产的根本理论。

采取固态法生产名优白酒，糟醅入窖（缸）后，目前还无法控制其发酵进程，只能在入窖条件上（包括糟醅、配料、用曲、用水、控温及窖池和环境条件等）下功夫，设法创造适宜的发酵条件。

由于对发酵过程中窖内错综复杂的变化缺乏深入了解，目前生产主要还是凭经验，碰运气。

因此，应当紧密结合生产实践，在发酵机理的研究上狠下功夫。

此外，对制曲的机理、特别是曲质同酒质关系的研究也应进一步深化。

过去有“一粮、二曲、三匠人”之说，曲是发酵的动力，曲药不行，发酵效果就难以提高。

名优白酒微量成分含量及其量比关系是酒质感官特征的物质基础，虽然已检测出130多个组分，但远没有搞清楚（例如糟香、陈味究竟是何物），还没有很好在工业生产中应用，也不能完全反映出感官质量。

特别是还没有弄清这些物质的生成同生产工艺的关系，包括同原材料、曲药、窖池以及工艺方法等各道工序各个环节的相互关系。

目前还没有一套控制酒质的完整理论和方法，仍只是生产出什么算什么。

运用现代科学方法搞清这些关系，无疑将对名优白酒工艺、过程控制以及质量提高发生重大影响。

2.努力加强微生物的研究和利用　　白酒生产是一个复杂的生物化学过程，是多菌混合发酵的典型。

尽管通过几十年的努力，已从酿造过程中发掘出霉　菌、酵母、生香酵母、己酸菌、丁酸菌、甲烷菌和窖泥混合　菌等，对提高产品质量也取得过明显效果，但这些研究和应　用，应该说还基本上处于探索阶段，如对生长条件、代谢产　物、转化机理、共生作用、应用条件、窖内的消长情况等许　多理论问题还没有真正搞清楚，许多在生产上的试验应用仍　带有盲目性，还不能人为地加以控制。

现代生物技术突飞猛进，我国传统白酒的生产应利用生　物技术来一场大的改革。

例如浓香型曲酒，特别是名优白酒，　目前发酵期都在60天以上，为了多出好酒，不少酒厂还大大延长发酵期。

己酸菌等窖泥微生物的研究利用，为缩短发酵　期，保证质量，提供了一些条件，但就目前来看，己酸菌仅　能产己酸，而且在窖内的活动情况、生长死亡等无法搞清，在　混合发酵的环境中如何产己酸乙酯？

怎样控制？

仍然是一个　谜。

又如酵母，在传统的工艺条件下，酒醅发酵，一般只能　转化8%～9 9，6淀粉，生成4%～5%酒精（即含酒精量为4%～　5%），这就限制了投粮数量。

投粮越多，残余淀粉越多，浪　费越大。

据资料介绍，国外已有能转化15%以上淀粉，生成　10%以上酒精的酵母。

如果我们能从酒醅（或酿酒过程）中　，分离选育出高强耐酸、耐高温而又适合名优白酒发酵、产酒　精力强的酵母，就可大幅度地提高投入产出能力。

又如，若　选育出在浓香型曲酒发酵特定条件下能产己酸乙酯的酵母　（类似菌种国外已有报道），则可大大提高名优酒比率，缩短　发酵周期。

这比动用大量资金扩大生产规模，以求名优酒产　量来得经济实惠。

编辑推荐

浓香型曲酒是我国珍的的民族文化遗产。
《浓香型大曲酒生产技术（修订本）》对浓香型大曲酒传统工艺进行了系统、科学的心结，并将现代生物技术等新工艺、新技术应用于浓香型曲酒生严中.李大和主编。

第一图书网, tushu007.com

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