第一图书网, tushu007.com

<<啤酒工业手册>>

图书基本信息

书名：<<啤酒工业手册>>

13位ISBN编号：9787501922406

10位ISBN编号：7501922403

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：管敦仪

页数：669

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

《啤酒工业手册》（初版）自80年代初出版以来，因其内容系统、全面、新颖、实用性强而深受广大啤酒界读者的欢迎。
近10余年来，啤酒工业有了突飞猛进的发展，为了适应啤酒发展的形势，使本手册能符合时代的脉搏，由原主编对初版本进行了全面的修订和补充。
修订后的《啤酒工业手册》充分反映了当代啤酒工业的全貌和最新技术进展。

书籍目录

第一篇 麦芽制造第一章 酿造大麦第一节 大麦的种类一、根据子粒生长形态分类二、根据播种时间分类三、根据麦穗形态分类第二节 酿造大麦的品种选育及其重要性一、品种选育方法（一）形态选种法（二）杂交育种法（三）诱变育种法（四）基因转化技术育种法二、国际上的主要大麦品种选育机构及其作用三、大麦品种的鉴别方法和育种试验内容（一）大麦品种的鉴别方法（二）育种试验内容四、优良酿造大麦品种的特点五、大麦的“质量系数”六、近年来国际上采用的著名大麦品种及其特征七、大麦品种与啤酒质量的关系第三节 大麦子粒的结构及其生理作用一、大麦的外形二、大麦的组织结构及其生理作用第四节 大麦的化学组成一、水分二、碳水化合物（一）淀粉（二）纤维素（三）半纤维素和麦胶物质（四）低分子碳水化合物三、蛋白质（一）大麦蛋白质的分布（二）大麦蛋白质的组成（三）大麦蛋白质的含量（四）大麦蛋白质含量与啤酒酿造的关系四、脂肪五、磷酸盐六、无机盐七、维生素八、酚类物质第五节 大麦和麦芽中的主要酶类一、酯酶二、淀粉分解酶三、半纤维素分解酶四、蛋白质分解酶五、氧化还原酶第六节 酿造大麦的质量标准一、鉴别大麦质量的方法二、对大麦的系统评价方法三、酿造大麦的质量标准第二章 大麦的贮运和预处理第一节 物料输送一、气力输送二、机械输送三、气力输送装置与机械输送装置的比较第二节 大麦的贮藏和保管一、大麦的贮藏（一）贮藏阶段（二）大麦贮藏与呼吸作用（三）大麦的干燥方法（四）大麦的贮藏方法与条件二、大麦的保管第三节 大麦的病虫害及其防治一、大麦在农田期间的主要病虫害及其防治二、大麦在贮藏期间的主要虫害及其防治第四节 大麦的清选和分级一、大麦的粗选二、大麦的精选三、大麦的分级（一）分级的目的（二）分级的标准（三）分级筛四、联合机五、精选大麦的整齐度及原大麦的精选率第三章 大麦浸渍第一节 浸渍理论一、浸麦的吸水过程及生理现象二、大麦的吸水速度三、浸麦与通风四、浸麦水中的添加剂第二节 浸麦设备一、传统的柱体锥底浸麦槽二、带中心循环管的柱体锥底浸麦槽三、新型的平底浸麦槽四、锥底槽与平底槽的比较五、近代化浸麦槽的特点第三节 浸麦方法一、湿浸法二、断水浸麦法三、长断水浸麦法四、喷淋浸麦法五、温水浸麦法六、重浸渍浸麦法七、多次浸麦法八、各种浸麦方法的比较第四节 浸麦度一、控制浸麦度的范围和依据二、浸麦度的测定和计算三、浸麦度对麦芽质量的影响四、浸麦度速见表第五节 浸麦损失第四章 发芽第一节 发芽理论一、发芽时的呼吸作用二、酶的形成和麦粒的代谢作用三、胚乳的溶解四、发芽过程中的物质变化（一）半纤维素的变化（二）淀粉的变化（三）蛋白质的变化（四）脂肪的变化（五）无机盐的变化（六）酸度的变化（七）水溶性物质的变化（八）氧化还原酶的变化（九）多酚物质的变化（十）维生素的变化五、发芽期间的物质损失第二节 发芽应用一、判断发芽的依据（一）根芽和叶芽（二）麦芽的溶解度（三）麦层的管理二、控制发芽的技术条件（一）发芽温度（二）发芽水分（三）麦层空气中氧与二氧化碳的组成比例（四）发芽时间三、大麦含氮量、发芽条件对麦芽质量的影响四、促进麦芽溶解的方法五、浅色麦芽与深色麦芽发芽工艺的比较第三节 发芽方法一、地板式发芽法（一）工艺技术条件（二）发芽操作（三）地板式发芽控制要点（四）对发芽室的要求二、通风式发芽法（一）萨拉丁箱式发芽法（二）麦堆移动式发芽法（三）矩形发芽－干燥两用箱发芽法（四）通风式发芽的其他类型三、连续式制麦法与间歇式制麦法的比较第四节 加速发芽的措施一、赤霉酸处理二、大麦擦皮处理三、重浸渍浸麦法四、激活发芽法五、“挤压”制麦法第五章 绿麦芽干燥第一节 干燥理论一、绿麦芽干燥的变化过程（一）物理变化（二）化学变化二、麦芽干燥期间的物质变化（一）酶的变化（二）麦芽化学成分的变化第二节 干燥应用一、麦芽干燥设备（一）水平式干燥炉（二）垂直式干燥炉（三）发芽－干燥两用箱二、麦芽干燥工艺条件的控制（一）控制麦芽干燥速度的因素（二）麦芽干燥过程中温度、水分和通风量的控制三、麦芽干燥的技术条件（一）麦芽干燥时间、温度和水分的技术条件（二）几种主要干燥炉的干燥过程（三）干燥过程中的通风量及耗热量四、麦芽干燥设备的生产能力第三节 干燥麦芽的处理和贮藏一、干燥麦芽的处理（一）除根（二）磨光二、干燥麦芽的贮藏（一）贮藏的原因（二）贮藏期（三）贮藏时的要求第六章 制麦损失与降低制麦损失的措施第一节 制麦损失一、概述二、制麦过程中的物质损失和计算方法三、制麦和贮藏期间大麦的容量和质量变化四、发芽条件对呼吸损失和根芽损失的影响第二节 降低制麦损失的措施一、生产工艺上的措施二、使用生长素和抑制剂等添加剂（一）溴酸钾与赤霉酸结合处理（二）硫酸与赤霉酸结合处理（三）大麦擦皮与赤霉酸结合处理（四）甲醛处理法第七章 麦芽的性质和质量标准第一节 麦芽的性质一、外观特征

二、物理特性三、化学特性第二节 麦芽质量标准第八章 特种麦芽第一节 着色麦芽一、结晶麦芽二、类黑素麦芽三、琥珀麦芽四、黑麦芽和巧克力麦芽第二节 非着色麦芽一、乳酸麦芽二、小麦麦芽第二篇 麦汁制备第一章 啤酒生产用水第一节 天然水一、水源（一）水源种类及特点（二）啤酒厂水源的选择二、天然水中溶解的无机盐及其特性（一）天然水中溶解的主要无机盐离子（二）水的硬度（三）水的碱度第二节 啤酒酿造用水二、水中离子对啤酒酿造的影响三、水中离子与pH值的关系四、水的残留碱度及其计算方法五、酿造水中碳酸盐与pH值之间的关系六、酿造用水的硬度分类七、国际上几种典型啤酒的水质分析第三节 啤酒酿造用水的改良和处理一、煮沸法处理水二、加石灰法处理水三、加石膏改良糖化用水四、加酸改良水质五、离子交换法处理水六、离子交换膜电渗析法处理水七、反渗透法处理水八、活性炭吸附过滤水第四节 啤酒生产用水的消毒和灭菌一、概述二、砂滤棒过滤器除菌三、加氯 （或CLO2）杀菌四、臭氧杀菌五、紫外线杀菌第五节 啤酒生产过程用水一、啤酒生产过程用水的水质要求二、冷却用水及处理第二章 啤酒花第一节 概述第二节 酒花的植物性状第三节 酒花的化学成分及其作用一、干燥酒花的化学组成二、酒花树脂（一）酒花树脂的命名（二）α－酸和β－酸及其同类异构物的化学结构和物理性能（三）α－酸和β－酸的性质与作用（四）软树脂与硬树脂三、酒花油（一）酒花油的成分（二）酒花油的性质和作用四、多酚物质第四节 酒花品种一、酒花品种的分类二、酒花品种的命名三、酒花品种的典型性（一）酒花的典型性（二）香型酒花和苦型酒花的特点和使用方法（三）香型酒花和苦型酒花的鉴别和评价四、酒花品种的选育（一）国际上的酒花品种选育概况（二）培育酒花新品种（三）优良酒花品种应具备的特性五、国内外的著名酒花品种六、结籽酒花和无籽酒花的比较第五节 酒花栽培的农艺技术条件一、酒花的物候期二、种植酒花的自然条件三、种植酒花的技术条件四、酒花的田间管理五、酒花的主要病虫害及防治六、酒花的收获第六节 酒花的干燥与包装一、酒花干燥（一）干燥的技术要求（二）干燥度的检查（三）熏硫干燥二、酒花包装（一）酒花回潮（二）整酒花的压榨与包装（三）压榨与包装的技术条件第七节 酒花的贮藏和保管一、酒花贮藏过程中的物质变化二、酒花的贮藏和保管条件三、酒花贮藏指数第八节 酒花的质量标准一、酒花质量的鉴定二、国内酒花技术标准第九节 酒花加工制品一、酒花粉二、颗粒酒花（一）颗粒酒花的类型（二）颗粒酒花与整酒花的比较三、酒花浸膏（一）有机溶剂酒花浸膏（二）二氧化碳酒花浸膏（三）酒花浸膏与整酒花的比较（四）二氧化碳酒花浸膏与颗粒酒花的比较四、异构化酒花浸膏五、其他酒花浸膏制品（一）还原异构化浸膏和四氢异构化浸膏（二）β－酸酒花油（三）希鲁酮浸膏（四）酒花浸膏粉六、精制酒花油第三章 辅助原料第一节 概述第二节 辅助原料种类一、未发芽谷类（一）大米（二）玉米（三）小麦（四）大麦（五）各种谷类辅助原料所制麦汁与啤酒的对比二、糖类和糖浆（一）蔗糖（二）葡萄糖（三）转化糖（四）糖浆第三节 采用辅助原料应注意的问题第四章 原料粉碎第一节 麦芽粉碎一、麦芽干粉碎（一）麦芽粉碎物的组成及其浸出率（二）麦芽粉碎后的体积变化（三）麦芽粉碎物的分级（四）干式麦芽粉碎机及粉碎度（五）增湿干粉碎七、利润指标八、流动资金指标第四章 辅助材料质量标准一、麦芽制造用的化工材料二、麦汁制备用的化工材料三、啤酒发酵用的化工材料四、洗涤去垢用的化学制剂五、橡胶制品刷洗消毒用的化学制剂六、啤酒澄清剂和稳定剂七、冷冻用的化工材料八、发酵容器的涂料九、啤酒过滤用材料十、啤酒包装用材料附录一、浓度的表示方法和相对密度与浓度之间的换算二、EBC法和Brand法麦汁色度单位的比较三、糖化力单位的换算四、浊度单位的换算五、色度单位的换算六、国际啤酒工业技术杂志目录参考文献

编辑推荐

《啤酒工业手册》（初版）分为六大篇：第一篇麦芽制造，第二篇麦汁制备，第三篇啤酒发酵，第四篇啤酒包装与成品啤酒，第五篇啤酒新产品与稀释啤酒，第六篇副产物利用及其他。
本书供啤酒工业技术工人和技术人员参阅，也可供科研、设计人员和有关院校专业师生参阅。

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