

<<啤酒工艺学>>

图书基本信息

书名：<<啤酒工艺学>>

13位ISBN编号：9787501922918

10位ISBN编号：7501922918

出版时间：1999-03

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>

<<啤酒工艺学>>

内容概要

《啤酒工艺学》：中等专业学校教材

## <<啤酒工艺学>>

### 书籍目录

#### 第一章 概论

- 一、啤酒发展简史
- 二、啤酒工业现状及发展趋势
- 三、啤酒的定义和分类
- 四、啤酒的营养价值
- 五、啤酒生产工艺流程

#### 第二章 啤酒酿造原料

##### 第一节 大麦

- 一、大麦的品种
- 二、大麦的产地
- 三、大麦的组织结构
- 四、大麦的化学组成
- 五、啤酒用大麦的质量要求

##### 第二节 辅助原料

- 一、添加辅助原料的目的
- 二、辅助原料的种类

##### 第三节 啤酒花

- 一、酒花的植物性状
- 二、酒花的成分
- 三、酒花的质量标准
- 四、酒花的贮存
- 五、酒花的加工制品

##### 第四节 水

- 一、啤酒生产用水的性质
- 二、啤酒生产用水的水质要求
- 三、啤酒酿造用水的改良

#### 第三章 麦芽制造

##### 第一节 概述

##### 第二节 大麦的贮藏及预处理

- 一、大麦的贮藏
- 二、大麦的预处理
- 三、精选大麦的质量控制

##### 第三节 大麦的浸渍

- 一、浸渍的目的
- 二、浸渍的基本理论
- 三、浸麦设备
- 四、浸麦方法
- 五、露点率、浸麦度及其控制

##### 第四节 大麦的发芽

- 一、大麦发芽的理论
- 二、发芽实践
- 三、发芽方法
- 四、加速发芽的措施
- 五、发芽设备

##### 第五节 新鲜麦芽的干燥

## <<啤酒工艺学>>

- 一、麦芽干燥的目的
- 二、麦芽干燥理论
- 三、麦芽干燥设备
- 四、麦芽干燥操作和工艺控制
- 五、干燥麦芽的处理
- 六、干燥麦芽的贮藏
- 第六节 制麦损失
  - 一、制麦损失
  - 二、制麦中物质损失的一般范围及质量、容积变化
  - 三、控制制麦损失的措施
- 第七节 麦芽质量的判定
  - 一、感官特征
  - 二、物理检验
  - 三、化学检验
  - 四、啤酒麦芽的行业标准
- 第八节 特种麦芽
  - 一、着色麦芽
  - 二、非着色麦芽
- 第九节 制麦技术的进展
  - 一、强化洗麦、浸麦
  - 二、发芽设备和技术的进展
  - 三、焙燥设备的发展
  - 四、绿麦芽焙燥工艺的探讨
- 第四章 麦汁制造
  - 第一节 原料粉碎
    - 一、粉碎的目的和粉碎度要求
    - 二、粉碎设备
    - 三、麦芽粉碎方法
    - 四、粉碎度的调节
  - 第二节 糖化室及糖化设备
    - 一、糖化室
    - 二、糖化设备组合
    - 三、糖化设备及麦汁澄清设备
  - 第三节 糖化
    - 一、糖化理论
    - 二、糖化方法
    - 三、糖化工艺技术条件
  - 第四节 麦汁过滤
    - 一、过滤槽法
    - 二、压滤机法
    - 三、快速过滤设备
    - 四、各种过滤方法的比较
  - 第五节 麦汁的煮沸与酒花添加
    - 一、麦汁煮沸
    - 二、添加酒花
    - 三、麦汁的定型
  - 第六节 糖化浸出物收得率

## <<啤酒工艺学>>

一、浸出物收得率及原料利用率的计算公式

二、影响原料利用率的因素

### 第七节 麦汁冷却

一、麦汁冷却的目的

二、冷却过程中的基本变化

三、麦汁冷却与凝固物的分离方法

### 第八节 麦汁制备过程中的副产物及其利用

一、麦糟

二、酒花糟

三、冷、热凝固物

### 第九节 麦汁制造技术的进展

一、近代麦汁制造中的基本工艺改进

二、酶制剂的推广和使用

三、外加酶糖化法

## 第五章 啤酒发酵

### 第一节 啤酒酵母菌的培养

一、啤酒酵母的命名和分类

二、啤酒酵母的种类及其特性

三、啤酒酵母的形态和构造

四、啤酒酵母的繁殖方法

五、啤酒酵母的化学成分

六、啤酒酵母所含的主要酶类

七、啤酒酵母的营养

八、啤酒酵母的扩大培养

九、啤酒酵母的质量鉴别

### 第二节 啤酒发酵理论基础

一、啤酒发酵机理

二、发酵过程中的物质变化

三、影响发酵的几个因素

### 第三节 主发酵

一、主发酵设备

二、主发酵的工艺操作

三、主发酵过程

四、酵母的添加

五、发酵控制

六、酵母的回收及再利用

七、异常发酵及处理方法

### 第四节 后发酵

一、后发酵的作用

二、后发酵设备

三、后发酵的工艺操作及控制

四、提高啤酒稳定性的措施

五、后发酵异常现象及处理方法

### 第五节 其他发酵方法

一、缩短发酵周期法

二、高浓度麦汁发酵法

三、锥形罐发酵法

## <<啤酒工艺学>>

### 四、连续发酵法

#### 第六节 啤酒发酵副产物的回收利用

##### 一、啤酒酵母的回收和利用

##### 二、CO<sub>2</sub>的回收和利用

### 第六章 成品啤酒

#### 第一节 啤酒的过滤

##### 一、过滤原理

##### 二、过滤方法

##### 三、各种过滤方法的比较

#### 第二节 啤酒的包装

##### 一、瓶装啤酒

##### 二、罐装啤酒

##### 三、桶装啤酒

#### 第三节 成品啤酒的质量

##### 一、啤酒的成分

##### 二、构成啤酒质量的主要因素

##### 三、成品啤酒的质量要求

#### 四、啤酒国家标准 (GB4927 - - 91)

#### 第四节 啤酒品评法

##### 一、概述

##### 二、品评要求

##### 三、品评方法

#### 第五节 啤酒的主要病害

##### 一、啤酒的混浊

##### 二、啤酒的喷泡

### 第七章 特种啤酒和新品种啤酒

#### 第一节 淡爽型啤酒和干啤酒

##### 一、淡爽型啤酒、干啤酒的兴起

##### 二、3种类型啤酒风格差异的实质

##### 三、酿制淡爽型、干型啤酒的工艺特点

##### 四、酿造原料的要求

##### 五、麦汁制造工艺要点

##### 六、啤酒发酵工艺

#### 第二节 无醇啤酒

##### 一、真空蒸馏法

##### 二、透析法

##### 三、反渗透法

##### 四、低温接触法

##### 五、限制发酵法

##### 六、稀释法

#### 第三节 黑啤酒

##### 一、14°P全麦黑啤酒的酿制工艺

##### 二、高浓度18°P黑啤酒的酿制工艺

#### 第四节 白啤酒

#### 第五节 纯生啤酒

##### 一、五星纯生啤酒

##### 二、珠江纯生啤酒

## <<啤酒工艺学>>

### 第六节 白瓶啤酒

### 第七节 冰啤酒

- 一、冰啤酒酿制原理及其特点
- 二、冰啤酒生产工艺流程
- 三、冰啤酒生产技术要点
- 四、几个冰啤酒生产实例

### 第八节 粉末啤酒和固体啤酒

- 一、粉末啤酒
- 二、固体啤酒

### 第九节 微型啤酒厂

- 一、发展概况
- 二、生产工艺
- 三、发展趋势及应注意的问题

## 第八章 啤酒工厂的废水处理

### 第一节 我国工业废水的排放标准

### 第二节 啤酒厂的废水排放量及其污染强度

### 第三节 啤酒生产废水的处理方法

## 第九章 啤酒生产的物料计算

### 第一节 麦芽生产物料衡算

- 一、基础数据
- 二、100kg精选大麦生产浅色麦芽的物料计算
- 三、麦芽生产物料衡算表

### 第二节 啤酒生产物料衡算

- 一、基础数据
- 二、100kg原料(麦芽+大米)生产12°P淡色啤酒的物料计算
- 三、生产100L12°P淡色啤酒的物料计算
- 四、啤酒生产物料衡算表

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>