

<<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、CO₂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>