# <<酱油生产技术问答>>

### 图书基本信息

书名:<<酱油生产技术问答>>

13位ISBN编号:9787501928477

10位ISBN编号:7501928479

出版时间:2000-5-1

出版时间:中国轻工业出版社

作者:林祖申

页数:160

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

# <<酱油生产技术问答>>

#### 内容概要

酱油是我国传统的酿造制品,是人民生活中不可缺少的调味品。

随着科技进步和人民生活水平的提高,对传统的酿造酱油提出了新的要求,在跨人21世纪的今天,更偏重于质量上的提高。

本书对我国的酱油传统酿造工艺和历年来的工艺改革、设备更新,作了全面的介绍,并分析了国内外各种酱油酿造新工艺、名优产品生产工艺的优点和不足之处。

就当前酱油生产各种工艺的各个主要环节、技术关键、提高原料全氮利用率、提高产品质量等技术问题,从理论到实践和操作要点作了详细的介绍。

对花色酱油的配制以及与酱油有关的调味品、添加剂等内容共101例作一一解答。

目的是为了提高酱油生产工人的技术水平,并供专业工程技术人员参考,以促进酱油工业的发展。

由于水平有限,书中错误和不妥之处,希望读者批评指正。

本书在编写过程中,参考并引用了有关酿造专著的部分内容,以及调味品杂志的有关资料,并得到酿造专家冯兰庄老师生前的指导和支持,在此表示衷心感谢。

## <<酱油生产技术问答>>

#### 书籍目录

什么叫酱油?

酱油生产的主要工序有哪些? 我国目前酱油牛产有哪几种丁艺? 各有哪些特点? 日本酱油生产的工艺概况如何? 兀 酱油各种生产工艺对产品质量的影响如何? 五 按照我国国情应如何发展酱油工业? 六 酱油生产主要原料有哪些? 为什么酱油生产的主要原料要选择豆粕? 八 酱油生产辅料有哪些? 九 为什么酱油生产主要辅料要选择小麦? 为什么说多用麸皮弊多利少? 十一 酱油生产原料配比如何才合适? 十二 酱油生产中如何选择和应用盐和水? 十三 什么叫原料处理? 十四 原料蒸煮的设备有哪些? 十五 什么叫蛋白质适度变性? 采用不同的设备如何掌握蛋白质适度变性? 十六 十七 如何鉴别原料蒸熟程度? 十八 酱油生产辅料的处理有哪些不同的方法? 十九 原料处理的水分与酿造酱油质量有何关系? 什么叫液化、糖化工艺? 采用该工艺有什么好处? **\_+** 应用于酱油生产的主要微生物有哪些? 二十二 二十三 如何培养生产酱油的主要菌种米曲霉? 如何保藏好酱油生产的米曲霉菌种? 二十五 自己没有条件培养酱油种曲怎么办? 二十六 什么叫曲精、酶制剂、发酵剂? 二十七 如何鉴别种曲的优劣? 二十八 目前国内制曲有哪几种设备? 二十九 什么叫液体制曲? 三十 制好曲的技术关键有哪些? 如何掌握好制曲的温度、湿度、空气三要素? 三十一 三十二 为什么有时会出现"花曲"、"酸曲"和"臭曲"? 三十三 为什么有时会出现无酸、无异味、未变色的曲? 三十四 为什么有的成曲长得很好,但酶活力不高? 三十五 为什么有的成曲结块坚硬,有的松散如沙? 三十六 什么叫堆积发芽、静止培养、间隙通风、循环通风? 三十七 什么叫品温、室温、干湿度? 如何管理调节好品温与室温? 三十八 什么叫多菌种制曲? 多菌种制曲有什么好处? 三十九 如何掌握多菌种按比例制曲?

四十 制曲中常见的污染杂菌有哪些?

# <<酱油生产技术问答>>

#### 如何防治?

四十一 如何鉴定成曲的好坏? 四十二 我国现有的酱油发酵设 我国现有的酱油发酵设备有哪几种?

四十三 如何管理好固态低盐发酵工艺?

四十四 固态低盐发酵法的技术关键有哪些?

四十五 酱醅水分的高低与固态低盐发酵有何关系? 四十六 为什么说固态无盐发酵工艺有不足之处?

四十七 盐分含量与发酵的关系如何?

......附录主要参考资料

## <<酱油生产技术问答>>

#### 编辑推荐

酱油是我国传统的酿造制品,是人民生活中不可缺少的调味品。

随着科技进步和人民生活水平的提高,对传统的酿造酱油提出了新的要求,在跨入21世纪的今天,更偏重于质量上的提高。

本书对我国的酱油传统酿造工艺和历年来的工艺改革、设备更新,作了全面的介绍,并分析了国内外各种酱油酿造新工艺、名优产品生产工艺的优点和不足之处。

就当前酱油生产各种工艺的各个主要环节、技术关键、提高原料全氮利用率、提高产品质量等技术问题,从理论到实践和操作要点作了详细的介绍。

对花色酱油的配制以及与酱油有关的调味品、添加剂等内容共101例作一一解答。

目的是为了提高酱油生产工人的技术水平,并供专业工程技术人员参考,以促进酱油工业的发展。

# <<酱油生产技术问答>>

### 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