

<<奶酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<奶酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787501963461

10位ISBN编号：7501963460

出版时间：2008-6

出版时间：中国轻工业出版社

作者：武庆尉

页数：270

字数：230000

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>

<<奶酒生产技术>>

内容概要

本书较全面介绍了国内外奶酒工艺与生产技术。

包括牛奶酒（开菲尔）、马奶酒（库密斯）、乳清奶酒、蒸馏型奶酒、起泡型奶酒等6类产品，汇集国内对奶酒的研究成果，结合编者奶酒生产的时间经验，对奶酒生产技术如原辅料选用、发酵蒸馏技术、勾调技术、稳定化处理、品评与分析检验、罐装进行了系统阐述。

对奶酒历史和蒙古族奶酒文化做了知识性介绍。

还介绍了与奶酒生产有关联的干酪、稀奶油、奶油生产工艺。

<<奶酒生产技术>>

作者简介

武庆尉，高级工程师，曾担任国家级白酒评委、国家级葡萄酒评委、国家级果酒评委、中国白酒协会理事，为内蒙古自治区酿酒行业优秀科技专家，获内蒙古自治区科技进步奖一项，在中国科技核心期刊上发表论文多篇。

<<奶酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 奶酒发展史略 第二节 奶酒的类型 第三节 奶酒制作工艺的演变和技术进步 第四节 奶酒的营养与保健价值 第二章 奶酒生产的原辅料、添加剂及工艺用水 第一节 奶酒生产的原料 第二节 奶酒的辅料 第三节 奶酒添加剂 第四节 奶酒工艺用水及水处理 第三章 奶酒生产中的微生物和酶 第一节 乳酸菌 第二节 酵母 第三节 奶酒生产中的其他微生物 第四节 与奶酒生产有关的酶 第五节 乳糖发酵型酵母的分离 第四章 奶酒发酵剂的制备 第一节 酵母的制备 第二节 乳酸菌发酵剂的制备 第五章 牛奶酒（开菲尔）和马奶酒（库密斯） 第一节 开菲尔粒 第二节 牛奶酒（开菲尔） 第三节 新型开菲尔制作方法 第四节 马奶酒（库密斯） 第六章 乳清奶酒 第一节 乳清原酒发酵工艺 第二节 发酵及贮酒容器 第三节 乳清原酒的贮存管理 第四节 乳清酒的勾调 第五节 乳清酒的澄清 第六节 乳清酒的过滤 第七节 乳清奶酒新品的研制 第七章 蒸馏型奶酒 第一节 内蒙古牧区传统奶酒制法 第二节 工厂化生产蒸馏型奶酒的发酵醪制作技术 第三节 奶酒蒸馏设备 第四节 奶酒蒸馏技术 第五节 奶酒的复蒸馏 第六节 蒸馏型奶酒的贮存与老熟 第七节 蒸馏型奶酒的勾调 第八节 乳清白兰地制作工艺 第八章 配制型奶酒 第一节 稀奶油酒 第二节 配制型牛奶酒 第三节 甜酒酿酸乳饮料 第九章 起泡型奶酒 第一节 奶啤 第二节 乳清啤酒 第三节 起泡酸奶酒 第四节 起泡乳清酒 第五节 乳清汽酒 第十章 奶酒的灌装 第十一章 奶酒的稳定性 第一节 奶酒的生物稳定性 第二节 奶酒的非生物稳定性 第十二章 奶酒生产的分析检验 第一节 原材料分析检验 第二节 发酵剂的检验 第三节 成品分析 第十三章 奶酒的品评 第一节 感官的感觉与品评 第二节 奶酒的品评 第三节 品评技巧与打分写评语 第十四章 稀奶油和奶油 第一节 稀奶油生产技术 第二节 奶油生产技术 第十五章 干酪 第一节 硬质半硬质天然干酪生产技术 第二节 新鲜软质干酪生产技术 第三节 酶法凝乳制作天然干酪工艺 第十六章 蒙古族的奶酒文化 附录 附录1 生活饮用水水质常规指标及限值（GB 5749—2006） 附录2 国家食用酒精标准的技术要求（GB 10343—2002） 附录3 酒精体积分数、密度、质量分数对照表 附录4 牛乳温度与乳稠计读数换算表 附录5 糖度温度校正表 附录6 牛奶蒸馏酒（DB15/T 339—2000） 附录7 发酵型奶酒（DB15/T 338—2005） 附录8 内蒙古自治区发酵型奶酒生产技术管理规范（试行稿） 参考文献

<<奶酒生产技术>>

章节摘录

第一章 绪论 第一节 奶酒发展史略 奶酒是以乳以及乳制品为原料，经发酵加工制成的饮料酒。

时下人们对奶酒多会感到新奇甚至有些神秘，事实上，奶酒在我国以及国外（如俄罗斯和中亚一些国家），有着非常悠久的历史。

从发酵原理推测，奶酒的起源可上溯到大约7.000年前的新石器时代。

那时人类学会了家畜的驯养，饮用乳也是顺理成章的事。

当乳一时喝不完的时候，乳就会自然发酵变酸生成酸奶和酸奶酒。

真正意义的奶酒应该产生于游牧民族。

远古时候，牧民们放牧时常随身携带一只羊皮袋，灌上牛乳、羊乳或马乳以备饥渴时饮用。

骑马的颠簸加上体温的作用，会导致乳发酵变酸，经他们品尝后发现，这种略有酒味的酸奶非常好喝，并给人以兴奋感，喝多了还有催眠作用。

有充分理由说，原始的奶酒就这样产生了。

奶酒古时称为淫酪、马酪、醴酪等，文字记载的奶酒最早见于西汉时期（公元前206年至前23年），距今已有2000多年的历史了。

西汉司马迁的历史巨著《史记·匈奴列传》中有这样的记载，匈奴人“得汉食物皆去之，以示不如湏酪之便美也”。

古人对“湏（dong）酪”的解释是：“湏，乳汁也”，“酪，乳汁所作，使人肥泽也”。

史学研究者认为，“湏酪”在此通指乳制品，包括酸奶和酸奶酒。

西汉时期中原地区的马奶酒很有可能是由漠北以游牧为生的匈奴人传入的。

.....

<<奶酒生产技术>>

编辑推荐

《奶酒生产技术》适合乳品厂、奶酒厂的技术工程人员以及有待开发新品种的酒厂的技术人员。

<<奶酒生产技术>>

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>