

<<啤酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<啤酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787501973781

10位ISBN编号：7501973784

出版时间：2010-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：黄亚东

页数：343

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>

<<啤酒生产技术>>

内容概要

本书主要介绍啤酒生产全过程所涉及的基本理论、生产工艺技术、生产方法、注意事项、操作要点、质量标准等。

突出职业特色，注重技能培养，注意吸收生产实际当中的基本技能和基本操作方法。

本书既可作为高职高专院校生物技术类专业教材，也可供从事啤酒生产及科研开发工作的技术人员参考。

<<啤酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论 第一节 啤酒的起源及啤酒工业的发展简史 第二节 我国啤酒工业的现状与发展趋势 第三节 啤酒的成分及营养保健功能 第四节 啤酒的分类 第五节 啤酒生产工艺流程 思考题第二章 啤酒生产原辅材料 第一节 大麦 第二节 辅助原料 第三节 酒花 第四节 水 第五节 添加剂 思考题第三章 麦芽制造 第一节 大麦的输送及预处理 第二节 大麦的浸渍 第三节 大麦的发芽 第四节 绿麦芽的干燥 第五节 干燥麦芽的处理和贮存 第六节 成品麦芽的质量分析 第七节 制麦损失与控制措施 第八节 特种麦芽生产技术 思考题第四章 麦汁制备 第一节 原辅材料的粉碎 第二节 糖化 第三节 麦汁过滤 第四节 麦汁煮沸与酒花添加 第五节 麦汁冷却与充氧 第六节 麦汁浸出物收得率 思考题第五章 啤酒发酵 第一节 啤酒酵母 第二节 啤酒酵母的扩大培养 第三节 啤酒发酵机理 第四节 啤酒发酵技术 思考题第六章 啤酒的过滤与稳定性处理 第一节 啤酒的过滤 第二节 滤酒质量控制 第三节 错流过滤 第四节 无菌过滤 第五节 啤酒的稳定性处理 思考题第七章 高浓度稀释啤酒 第一节 概述 第二节 高浓度啤酒酿造的工艺要点 第三节 稀释用水的处理 第四节 啤酒的高浓度稀释 思考题第八章 成品啤酒 第一节 啤酒的主要化学成分及营养价值 第二节 啤酒的典型性 第三节 啤酒的稳定性 第四节 成品啤酒的质量标准 思考题第九章 啤酒包装 第一节 瓶装熟啤酒 第二节 罐装熟啤酒 第三节 桶装啤酒 第四节 纯生啤酒 思考题第十章 啤酒清洁生产与副产物综合利用 第一节 概述 第二节 啤酒加工过程的清洁生产 第三节 啤酒生产废水的处理 第四节 啤酒生产副产物的综合利用 思考题参考文献

<<啤酒生产技术>>

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>