第一图书网, tushu007.com

<<传统白酒酿造技术>>

图书基本信息

书名：<<传统白酒酿造技术>>

13位ISBN编号：9787501974221

10位ISBN编号：7501974225

出版时间：2010-2

出版时间：中国轻工业出版社

作者：余乾伟 编著

页数：438

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

前言

中国传统白酒历史悠久，以特制酒曲为糖化发酵剂、固态发酵、甑桶蒸馏为特征，是世界著名的蒸馏酒之一，在我国国民经济中占有重要地位；其传统工艺精湛，产品风格独特，是重要的民族工业，“中国蒸馏酒酿造传统技艺”也是世界非物质文化遗产。
为了传承与发扬这一传统技艺，特编著此书——《传统白酒酿造技术》。
全书共4章，系统地介绍了传统白酒酿造技术，使读者较全面地了解白酒的发展历史、现状及趋势。
对目前12种香型白酒的传统工艺、技术特点、生产要素进行了全面论述。
针对生产中的难点及发展趋势，如提高名优酒比率、勾兑用水、低度白酒、单粮改多粮型酒生产进行重点阐述；对现代白酒生产中出现的新技术、新工艺，结合笔者20多年来的科研和生产实践经验加以评述讲解，如酒体设计、香型融合技术、堆积发酵等，同时对迅速发展的保健酒进行了多角度介绍。
本书积极提倡酿酒循环经济及节能降耗技术，并附以先进经验，希望得到相关企业的借鉴使用，以期促进节能降耗在全行业的推广；对中国白酒质量体系建设、HACCP的具体应用、中国驰名商标及国家地理标志等国家级权威认证体系、行业要求的纯粮标志及酒类质量认证等分别进行叙述。
通过笔者主持参与近100期全国酿酒技术培训班的经验，指出酿酒行业人员培训、职业鉴定的具体要求、操作特点、存在问题，并对我国酿酒队伍的人才建设提出建设性意见。
对新旧国家标准的特点比较，对酒类添加剂应用及食品安全等问题进行重点解读。
历数我国酿酒业的发展历程、阶段，提出了21世纪中国白酒的发展努力方向。
为突出传统白酒酿造技术及发展，对微生物基础知识、发酵、蒸馏基本理论等，相关书籍有详细阐述，本书一概从略。
书稿完成后由我国著名酿酒专家、全国评酒专家组成员、四川酿酒专家组组长曾祖训教授级高级工程师审定并作序。

内容概要

本书介绍了白酒发展的历史知识，对浓、清、酱等香型白酒的工艺特点做了较深入的叙述，对发展的其他的香型工艺也做了精明评述，对当前白酒发展的单粮和多粮酿造工艺，提高优质品率，以及白酒后加工技术等有较为全面的论述。
该书还特别收集了与企业发展有关的诸多质量体系认证，中国驰名商标、国家标准解读，酒政发展等企业质量管理等需要的知识。

第一图书网, tushu007.com

<<传统白酒酿造技术>>

书籍目录

第一章 酿酒技术发展史 第一节 酿酒的起源 第二节 酿酒行业的地位和作用第二章 酒的分类及代表 第一节 酒的分类 第二节 名酒概况第三章 传统白酒的生产方法 第一节 固态发酵法 第二节 半固态发酵法 第三节 液态发酵法第四章 微生物与制曲 第一节 白酒中的微生物及特点 第二节 大曲 第三节 小曲 第四节 麸曲 第五节 其他曲第五章 传统白酒生产原辅料及用水要求 第一节 原料 第二节 辅料 第三节 水第六章 各种香型白酒生产工艺 第一节 浓香型 第二节 酱香型 第三节 清香型 第四节 米香型 第五节 凤香型 第六节 兼香型 第七节 特香型 第八节 药香型 第九节 豉香型 第十节 芝麻香型 第十一节 馥郁香型 第十二节 老白干香型 第十三节 其他第七章 尝评勾兑与酒体设计 第一节 白酒的风味理论及成分特点 第二节 尝评与勾兑 第三节 酒体设计学第八章 低度白酒生产工艺 第一节 低度白酒的发展 第二节 对降度浑浊的再认识 第三节 生产方法评述第九章 提高名优酒比率的技术进步 第一节 窖泥技术 第二节 操作技术的提高 第三节 DMF工艺应用 第四节 单粮改多粮生产要点 第五节 其他新技术第十章 现代白酒技术的创新 第一节 酿酒微生物的研究进展 第二节 堆积发酵 第三节 香型融合技术 第四节 酒类添加剂的开发 第五节 新型白酒生产技术 第六节 循环经济与酿酒生态园建设第十一章 保健酒 第一节 白酒中的健康因子 第二节 保健酒生产技术第十二章 中国酿酒工业质量体系建设 第一节 强制认证：工业产品生产许可证 第二节 相关质量体系 第三节 国家标准解读第十三章 职业教育与酿酒人才队伍建设 第一节 职业教育 第二节 酿酒工种的要求 第三节 全方位人才队伍建设第十四章 中国白酒的发展趋势 第一节 政策沿革 第二节 发展努力方向附录 附录一、历年饮料酒的生产情况 附录二、最新白酒国家标准汇集(摘要) 一、浓香型白酒GB/T 10781.1—2006 二、清香型白酒GB/T 10781.2—2006 三、米香型白酒GB/T 10781.3—2006 四、凤香型白酒GB/T 14867—2007 五、豉香型白酒GB/T 16289—2007 六、特香型白酒GB/T 20823—2007 七、芝麻香型白酒GB/T 20824—2007 八、老白干香型白酒GB/T 20825—2007 九、浓酱兼香型白酒GB/T 23547—2009 十、酱香型白酒DB52/526—2007 十一、药香型白酒DB52/T 550—2008 十二、馥郁香型白酒GB/T 22736—2008 十三、液态法白酒GB/T 20821—2007 十四、固态法白酒GB/T 20822—2007 十五、白酒产品质量监督抽查实施规范CCGF、103.1—2008 十六、清洁生产标准白酒制造业HJ/T 402—2007 十七、饮料酒分类GB/T 17204—2008 十八、食用酒精GB 10343—2008 十九、蒸馏酒及配制酒卫生标准GB 2757—1981 二十、预包装饮料酒标签通则GB 10344—2005 二十一、白酒分析方法GB/T 10345—2007 二十二、白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存GB/T 10346—2006 二十三、白酒工业术语GB/T 15109—2008 二十四、地理标志产品贵州茅台酒GB/T 18356—2007 二十五、地理标志产品水井坊酒GB/T 18624—2007 二十六、地理标志产品古井贡酒GB/T 19327—2007 二十七、地理标志产品 口子窖酒 GB/T 19328—2007 二十八、地理标志产品道光廿五贡酒GB/T 19329—2007 二十九、地理标志产品互助青稞酒GB/T 19331—2007 三十、地理标志产品西凤酒GB/T 19508—2007 三十一、地理标志产品剑南春酒GB/T 19961—2005 三十二、地理标志产品玉泉酒GB/T 21261—2007 三十三、地理标志产品牛栏山二锅头酒GB/T 21263—2007 三十四、地理标志产品舍得白酒GB/T 21820—2008 三十五、地理标志产品 泸州老窖特曲酒GB/T 22045—2008 三十六、地理标志产品 五粮液酒GB/T 22211—2008 三十七、地理标志产品 国窖1573白酒GB/T 22041—2008 三十八、地理标志产品洋河大曲酒GB/T 22046—2008 三十九、地理标志产品景芝神酿酒GB/T 22735—2008 四十、白酒企业良好生产规范GB/T 23544—2009 结束语参考文献

章节摘录

我国的酒有5000年以上的悠久历史，在漫长的发展过程中，形成了独特的风格，这就是以生长霉菌为主要微生物的酒曲为糖化发酵剂、复式发酵、半固态发酵，这成为东方酿酒业的典型代表。

一、酿酒起源的传说　　在古代，往往将酿酒的起源归于某人的发明，把这些人说成是酿酒的始祖，由于影响非常大，以致成了正统的观点。

对于这些观点，宋代《酒谱》曾提出过质疑，认为“皆不足以考据，而多其赘说也”。

这虽然不足以考据，但作为一种文化认同现象，不妨罗列于下。

主要有以下几种传说。

1.仪狄酿酒相传夏禹时期的仪狄发明了酿酒。

公元前2世纪史书《吕氏春秋》云：“仪狄作酒”。

从战国时期《世本。

作》：“仪狄做酒醪变五味”，这是造酒最早的文字记载。

传至周朝，汉代刘向编纂的《战国策》则进一步说明：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，曰：‘后世必有饮酒而亡国者’。

遂疏仪狄而绝旨酒”。

2.杜康酿酒　　东汉许慎《说文解字》：“古者仪狄作酒醪，禹口尝之而美，逐疏仪狄。

杜康作秫酒”。

《世本》也有同样的说法。

至今杜康造酒之说广为传颂，及至日本人将酿酒工统称“杜氏”。

更有曹操《短歌行》：“对酒当歌，人生几何？

何以解忧，唯有杜康”。

故有人认为杜康是酿酒的祖师爷，这是一种悖论。

据宋高承在其《事物纪原》一书中说：“不知杜康何世人，而古今多言其酿酒也”，说明杜康究竟是哪个时代人，尚未搞清楚，何况当年杜康酿造的酒绝非今日的蒸馏酒。

第一图书网, tushu007.com

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