第一图书网, tushu007.com

<<啤酒酿造技术>>

图书基本信息

书名：<<啤酒酿造技术>>

13位ISBN编号：9787501980222

10位ISBN编号：7501980225

出版时间：2011-3

出版时间：轻工

作者：赵金海

页数：243

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

内容概要

啤酒的名称来源于外文，英文为Beer，法文为Biere，德文为Bic，
全世界啤酒年产量高居各种酒类之首，目前世界主要啤酒生产国的总产量达到1．811亿kL。
自20世纪90年代，中国啤酒行业进入了快速发展的阶段，2002年我国啤酒年产量达2386万kL，首次超过美国成为世界啤酒第一生产大国，2009年中国啤酒产量为4236．38万t，至今中国啤酒产量已连续八年位居世界第一。
中国啤酒行业已经向集团化、规模化发展，啤酒企业也走向现代化、信息化。

本教材内容有：项目一
啤酒酿造基础知识(包括啤酒酿造基本知识，啤酒酿造设备知识，啤酒酿造微生物基础知识，机械和电气设备知识，安全及环境保护知识，相关法律法规知识)；项目麦芽制造(包括大麦的贮存与预处理，浸麦操作，发芽操作，鲜麦芽干燥与焙焦操作，干麦芽处理操作一一除根和包装，特种麦芽的制备，制麦技术经济指标计算和麦芽质量检验)；项目三
啤酒酿造(包括原料粉碎操作，标准协定法糖化实验，啤酒酵母生产扩大培养用80p麦芽汁的制备，实验室啤酒酵母的扩大培养，细胞数测定和质量评定，10。
P浅色下面发酵啤酒的酿造，啤酒酿造工艺计算，麦芽汁和啤酒发酵液的质量检验和啤酒新产品开发)；项目四
成品啤酒(包括啤酒的澄清操作，瓶装熟啤酒的包装操作，瓶装纯生啤酒的包装技术、成品啤酒质量检验、啤酒包装技术开发和啤酒的市场调查)。
并附有提高练习题与答案、自测题等。
同时对未涉及的内容采取阅读材料、附录等形式提供给读者。

本教材是根据国家职业标准啤酒酿造工的要求，结合基于工作过程的行动导向教学法如项目教学法、案例教学法等现代职业教育教学方法的理念，在作者20多年的专业教学经验基础上，吸收国内外先进的啤酒生产理论、技术和设备等，精心编写而成。

本教材适用于高职、中职食品生物技术(工艺)专业教学和高级、中级、初级啤酒酿造工职业技能鉴定的培训以及啤酒企业职工在职提高性技术培训，也可供啤酒或相关企业技术管理人员或啤酒销售人员参考。

<<啤酒酿造技术>>

书籍目录

项目一 啤酒酿造基础知识
任务一 啤酒酿造基本知识
一、啤酒品种的分类
二、啤酒的功能性
三、原辅材料的性能、质量要求
四、啤酒酿造基础知识
五、灌装基础知识
六、原位自动清洗(CIP)
七、啤酒高浓稀释系统
任务二 啤酒酿造设备知识
一、啤酒生产设备的种类
二、粉碎、糖化设备的结构和特性
三、发酵设备的结构和特性
四、过滤设备的结构和特性
五、灌装等设备的结构和特性
六、CIP清洗系统主要设备
七、啤酒生产设备的使用和维护
任务三 啤酒酿造微生物的基础知识
一、啤酒酵母的特性
二、啤酒酿造有害菌的基本知识
三、微生物给啤酒带来的危害
四、啤酒厂的微生物污染
五、啤酒厂的微生物检测特点叩
六、样品的检测
七、生产车间的薄弱点
八、啤酒生产过程中污染的关键控制点
任务四 常用量具、工程制图、识图及电气仪表使用知识
一、常用量具的使用方法
二、制图、读图的基本知识
三、电气仪表使用基础知识
四、自控系统在啤酒生产中的应用
任务五 安全及环保知识
一、职业安全知识
二、啤酒酿造业清洁生产标准(摘录)
三、环境保护
任务六 相关法律、法规知识
项目二 麦芽制造
任务一 大麦的贮存与预处理
一、原料大麦保存注意事项
二、贮藏要求
三、贮藏方式
四、清选和分级
任务二浸麦操作
一、工艺要求
二、操作规程

任务三发芽操作
一、工艺要求
二、操作规程
三、萨拉丁箱式发芽法操作过程
任务四 鲜麦芽干燥与焙焦操作
一、工艺要求
二、操作规程
三、麦芽干燥的三个阶段
任务五 干麦芽处理操作一一除根和包装
一、工艺要求
二、操作规程
任务六 特种麦芽的制备
一、深色麦芽的制备
二、小麦麦芽的制备
三、小型制麦操作
任务七 制麦技术经济指标计算
任务八 麦芽质量检验
一、样品
二、分析方法
项目三 啤酒酿造
任务一 原料粉碎操作
一、工艺要求
二、操作规程
任务二 标准协定法糖化实验
一、协定法糖化实验
二、实验器材和试剂
三、操作步骤
四、注意事项

项目四　成品啤酒
附录一 提高练习题与答案
附录二 自测题
附录三 啤酒企业良好操作规范(GB／7 20942--2007)
附录四 啤酒酿造工国家职业标准(摘要]
附录五 相对密度与浸出物质量分数或糖液柏拉图度(。P)对照表
附录六 中华人民共和国劳动合同法(摘要)
附录七 中华人民共和国产品质量法(摘要)
附录八 食品安全法(摘要)
附录九 中华人民共和国商标法(摘要)
附录十 食品添加剂使用卫生标准(选自GB 2760--2007)

章节摘录

版权页：插图：移取溶液时，用右手的大拇指和中指捏着移液管颈的上方，将其末端插入溶液中，左手拿洗耳球，先把球中空气压出，再将球的尖嘴接在移液管上口，慢慢松开压扁的洗耳球使溶液吸入管内。
当液面升高到刻度线以上时，移去洗耳球，立即用右手食指堵住上口。
将移液管提出液面，使其保持垂直，同时末端靠在容器的内壁上，为此可使容器略倾斜。
然后略微放松食指，并轻轻捻动管身，使液面缓慢下降，当溶液的弯月面下沿恰与刻度线相切时，立即用食指压紧上口，使溶液不再流出。
将移液管取出并插入承接容器中。
为保持其垂直并使末端靠在容器内壁，可使承接容器略倾斜。
松开食指，让管内溶液自然地全部沿容器壁流下。
全部溶液流完后需等15s后再拿出移液管，以便使附着在管壁的部分溶液得以流出。
如果移液管未标明“吹”字，则残留在管尖末端内的溶液不可吹出，因为移液管所标定的量出容积中并未包括这部分残留溶液。
移液管主要用于定量分析时，移取液体使用。
为适应不同领域，移液管有多种包装形式，无菌袋装、无菌单独包装、普通包装，为使用不同黏度液体，开口形式有窄口、宽口、开口。

编辑推荐

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