

<<ASBC分析方法 - 国外现代食>>

图书基本信息

书名：<<ASBC分析方法 - 国外现代食品科技系列>>

13位ISBN编号：9787501984596

10位ISBN编号：750198459X

出版时间：2012-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：美国酿造家协会

页数：663

字数：970000

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>

<<ASBC分析方法 - 国外现代食>>

内容概要

中国啤酒工业发展迅速，啤酒产量已连续多年位居世界第一。随着啤酒产量的提高，对啤酒品质的要求也有了明显不同。要想提高啤酒品质的控制要求，首先应该明确指标体系的分析方法。

ASBC分析方法是啤酒酿造领域国际公认的权威分析方法。

美国酿造家协会所著的《ASBC分析方法》是2008年出版的最新版本，全面介绍了原料、麦汁、啤酒的理化指标的分析方法，微生物检测方法以及啤酒瓶的评价方法，其中很多指标与分析方法在我国尚未建立。

因此《国外现代食品科技系列：ASBC分析方法》的内容非常值得我国啤酒酿造界同仁们认真研究和学习。

<<ASBC分析方法 - 国外现代食>>

书籍目录

- 1 大麦分析
 - 术语表
 - 1.1 取样和分级
 - 1.1.1 分级
 - 1.1.2 取样
 - 1.2 物理检验
 - 1.2.1 大麦品种的鉴定
 - 1.2.2 蒲式耳重量的测定(蒲式耳重)
 - 1.2.3 大麦的分类
 - 1.2.4 千粒重(KW)
 - 1.2.5 胚乳质地(成熟度)的测定
 - 1.2.6 破皮或断损麦粒的检测
 - 1.2.7 麦粒破损情况的检查
 - 1.2.8 萌芽损害(IBM)
 - 1.3 发芽
 - 1.3.1 发芽势
 - 1.3.2 发芽率测定——过氧化氢法(国际方法)
 - 1.3.3 发芽势、发芽率和水敏感性同时测定法
 - 1.4 化学分析时的样品制备方法
 - 1.5 大麦水分测定
 - 1.5.1 烘箱法
 - 1.5.2 交替烘箱法(空气干燥法)
 - 1.5.3 近红外法测定整粒谷物中的水分
 - 1.6 大麦浸出物测定
 - 1.7 蛋白质含量测定
 - 1.7.1 凯氏定氮法测定总蛋白质($N \times 6.25$)(国际方法)
 - 1.7.2 近红外法测定蛋白质
 - 1.7.3 燃烧法测定蛋白质($N \times 6.25$)含量
 - 1.7.4 近红外法测定整粒谷物中的蛋白质
 - 1.8 潜在糖化力的测定
 - 1.9 颗粒亮度(仪器法)
 - 1.10 二丁酸盐荧光素法进行大麦催芽处理(国际方法)
 - 1.11 气相色谱法测定呕吐毒素含量
 - 1.12 大麦萌芽的损坏程度
 - 1.12.1 掉落数
 - 1.12.2 搅拌数
- 2 麦芽分析
- 3 辅助原料分析
- 4 酿造谷物测定
- 5 酒花及酒花制品的分析
- 6 麦汁分析
- 7 啤酒分析
- 8 风味酒精饮料的分析
- 9 微生物分析
- 10 过滤助剂

<<ASBC分析方法 - 国外现代食>>

- 11 包装和包装材料
- 12 副产品
- 13 感官分析
- 14 统计分析
- 附录

<<ASBC分析方法 - 国外现代食>>

章节摘录

版权页：插图：13.1术语和定义（国际方法）本部分定义了酿造产品感官分析中涉及的主要概念和方法。

个别风味术语见13.12。

（1）后味产品从口中吐出后的嗅觉和口感，与口中的感觉不同。

同义词：回味。

（2）回答形式记录每个分析者对给定测验问题反馈回答的问卷或计分单。

（3）对抗性两个或更多刺激的联合作用。

与某种刺激单独作用相比，它们的协同作用会降低感官的觉察能力。

（4）香气一种令人愉悦的内在气味。

（5）梯度添加测验逐渐增加分析者感受的刺激物含量水平，同时指出可以觉察到的刺激物含量水平。

（6）品评分析者任意一个参加感官试验并提供感官数据的人。

同义词：品评者、观测者、品酒师。

（7）属性品质一种或多种感官可以觉察到的品质特征。

（8）平衡表达在感官试验中，品评者将样品间的可能组合用相等次数表述出来。

（9）偏见由片面或倾向性判断导致的积极或消极的系统误差。

（10）种类范畴将某种刺激用一系列预先确定的归属类别加以区分，例如，1=寡淡，2=适中，3=强烈。

种类范畴会生成一系列顺序数据。

（11）分级将样品归类到预先确定的、单独名义的类别中。

（12）标准样品与试验样品比对的参考原料样品。

（13）描述}生分析样品感官属性评价过程中，用描述性术语描述感官属性强度和每种属性强度。

（14）检测阈值品评者可以感受到的感官刺激最小值。

（15）辨别阈值在刺激的物理强度实验中，分析者可以觉察到的最小刺激变化值。

（16）方向差别测验将样品与相关的某种单独属性强度配对比较试验。

（17）2 / 3测验不同口感品评试验，将参照样品置于第一位，接下来两个样品之一为参照样品，另一个是分析者需要辨别出的样品。

（18）风味品尝过程中，可以觉察到的嗅觉和味觉的联合属性特征，包括触觉、热觉、痛觉和动觉。

（19）味觉口感的附属感觉。

（20）愉悦感喜欢或不喜欢。

（21）强度、可以觉察到的感觉强度。

（22）国际方法 ASBC分析方法指出，其分析程序和结果基本与欧洲酿造协会（EBC）一致。

（23）间隔数据按照常数间隔编排的数据组，如第八、第九、第十。

<<ASBC分析方法 - 国外现代食>>

编辑推荐

《国外现代食品科技系列:ASBC分析方法》是2008年出版的最新版本，全面介绍了原料、麦汁、啤酒的理化指标的分析方法，微生物检测方法以及啤酒瓶的评价方法，其中很多指标与分析方法在我国尚未建立。

因此《国外现代食品科技系列:ASBC分析方法》的内容非常值得我国啤酒酿造界同仁们认真研究和学习。

<<ASBC分析方法 - 国外现代食>>

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>