第一图书网, tushu007.com

<<实用果酒酿造技术>>

图书基本信息

书名：<<实用果酒酿造技术>>

13位ISBN编号：9787508721811

10位ISBN编号：7508721810

出版时间：2008-5

出版时间：中国社会出版社

作者：李鹏飞

页数：196

字数：150000

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

近年来随着农村经济体制改革的深入和社会主义市场经济的全面发展，我国农村地区逐步发展起以农户为单位，从事种植、加工、销售和服务等生产。
特别是在目前大力倡导发展经济型农业，建设社会主义新农村形势下，农村农产品深加工企业以其独特的生产方式，显示出其旺盛的生命力。
　我国国土辽阔，水果资源丰富，品种繁多，有人工栽培的，也有天然野生的，适合于酿酒的种类很多。
农民在生产过程中逐渐探索出了一套水果生产销售的新途径，即将过剩水果进行深加工。
其中酿造果酒进行产品转化就是一种高回报的果品深加工途径。
　本书全文由山西农业大学食品科学与工程学院李鹏飞编写，由山西农业大学食品科学与工程学院候红萍教授统审。
在本书的编写过程中，我们还得到了食品科学与工程学院各位领导以及本书编纂委员会的各位领导和专家的热情关怀和指导，以及其他同志的支持和帮助，在此表示衷心感谢。

<<实用果酒酿造技术>>

书籍目录

第一章 概论　第一节　果酒起源　第二节　果酒的发展历史　第三节　果酒的保健作用　第四节　果酒的种类　第五节　果酒酿造的一般工艺流程　第六节　酿造果酒的常用设备第二章 果汁发酵醪的加工　第一节　果汁的化学成分　第二节　果汁成分调整的目的　第三节　糖分的调整　第四节　酸度的调整　第五节　多酚类物质　第六节　果胶与果胶酶　第七节　二氧化硫和亚硫酸的应用　第八节　酵母营养物的添加　第九节 添加纯培养酵母　第十节　发酵醪调整后检查单第三章 主发酵与后发酵中的微生物　第一节　果酒发酵过程中微生物的变化　第二节　酿酒用酵母　第三节 果酒的主发酵　第四节　发酵容器及辅助器械第四章　果酒的后发酵　第一节　果酒在贮存过程中可能发生的变化　第二节　倒酒　第三节　散酒的贮存　第四节　瓶贮第五章　苹果酸乳酸发酵　第一节　苹果酸乳酸发酵的定义和作用　第二节　苹果酸乳酸发酵的过程与榨制　第三节　苹果酸一乳酸发酵的检测 第六章　果酒的下胶与澄清　第一节　果酒浑浊的原因　……第七章　勾兑和灌装第八章　果酒理化检验及质量标准第九章　果酒的评价附录参考文献后记

章节摘录

第一章　概论　　我国国土辽阔，水果资源丰富，品种繁多，有人工栽培的，也有天然野生的，适合于酿酒的种类很多，可以因地制宜生产各种特色的果酒。

一般果酒的酒精度低，并含有糖类、氨基酸、多种有机酸及丰富的维生素和矿物质，具有较高的营养价值，适量饮用有益于人体健康，并有促进消化，增强食欲等功效。

随着人们生活水平的提高，近几年来对饮料的需求量日益增加，对优质果酒的需求量也不断上升，果酒生产正在迅速发展。

果酒生产由于直接利用水果中糖类发酵（或浸泡），因此与其他酒类生产相比，具有投资少、设备简单、技术易于掌握等特点。

我国广大农村、山区、原料比较集中地区，可以生产原酒供大型果酒厂进一步加工，在有条件时也可发展一些特色的果酒，就近供应市场。

果酒，顾名思义就是以各种人工种植的果品和野生的果实为原料，比如：苹果、梨、家葡萄、石榴、哈密瓜、山楂、刺梨、山葡萄、沙棘、猕猴桃等等，经过破碎、发酵或者浸泡等工艺精心调配酿制而成的各式各样低度饮料酒都被称为果酒。

葡萄酒是果酒类中最大宗的品种，属于国际性饮料酒，所以葡萄酒的参考书也就不少，而本书的重点是围绕各种果酒的酿造工艺从总体上来叙述的。

第一节　果酒起源　　果酒之史话甚多，现根据历史记载及传说谈谈果酒的起源和发展。

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