

<<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：9787560727523

10位ISBN编号：7560727522

出版时间：2004-3

出版时间：山东大学出版社

作者：周广田等

页数：548

字数：800000

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>

<<啤酒酿造技术>>

内容概要

本书收入了近几年啤酒酿造工业中现的新技术、新工艺新设备以及质量管理方面的最新知识。我们力求理论与实践紧密结合，工艺和设备并重，注重实践，以培养学生的实际操作以及综合应用能力。

本收内容翔实，图文并茂，是一本不可多得的实用性教材。

本书共计九篇，约80万字。

内容主要包括：啤酒工业的发展概况、啤酒生产的主要原料、麦汁制备、啤酒发酵、啤酒过滤、啤酒包装、啤酒的稳定性、啤酒设备的清洗以及纯生啤酒的生产技术等啤酒行业发展的最新内容。

本书为模块式教材，各单元既相互联系，又相对独立，第一单元都可以独立的教材作用。因此，既可作为理工科大学的教材，也可作为啤酒工厂工程技术人员的工作参考书。

<<啤酒酿造技术>>

书籍目录

前言第一篇 啤酒概论 第一章 啤酒工业发展简史 第二章 世界及中国啤酒工业现史 第三章 啤酒的类型及啤酒生产工艺简介第二篇 啤酒原料 第一章 酿造用水 第二章 麦芽 第三章 酒花 第四章 谷物辅料及其他替代品 第五章 酵母 第六章 特种麦芽介绍第三篇 麦汁制备 第一章 麦芽粉碎 第二章 糖化 第三章 麦汁过滤 第四章 麦汁煮沸 第五章 麦汁后处理 第六章 糖化工艺计算 第七章 糖化过程的质量控制第四篇 啤酒发酵 第一章 发酵中的物质转化 第二章 酵母扩培 第三章 传统啤酒发酵工艺 第四章 现代啤酒发酵工艺 第五章 酵母添加、回收和保存 第六章 发酵设备.....第五篇 啤酒过滤第六篇 啤酒包装第七篇 啤酒稳定性第八篇 啤酒生产清洗技术第九篇 纯生啤酒生产技术附录参考文献

<<啤酒酿造技术>>

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>