

<<酿造学>>

图书基本信息

书名：<<酿造学>>

13位ISBN编号：9787040182590

10位ISBN编号：7040182599

出版时间：2005-12

出版时间：高等教育出版社

作者：葛向阳

页数：353

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>

<<酿造学>>

内容概要

《酿造学》是结合多年酿造学教学、科学研究和生产实践而写成的。

主要介绍了食品酿造原理、工艺条件、过程控制以及与这一过程有关的技术操作。

其主要特点：增加了酿造学理论以及发酵过程控制技术等基础知识；介绍的酿造工艺技术详尽，并结合了酿造业的最新成果；是介绍面最广的一本书，不仅有酿造调味品的生产工艺，还包含了饮料酒生产工艺。

全书分三篇。

第一篇为基础知识，主要介绍了食品酿造历程的微生物生化机制、酿造微生物常用培养技术以及固态发酵技术和过程控制；第二篇为酿造调味品生产工艺，主要介绍了酱油、食醋、酱类、酱腌菜及豆腐乳的生产工艺；第三篇为饮料酒生产工艺，主要介绍了啤酒、黄酒、葡萄酒及白酒生产工艺。

《酿造学》适合大专院校有关专业用作教材和酿造行业从业人员学习参考。

书籍目录

第一篇 基础知识第一章 绪论第二章 食品酿造历程的微生物生化机制第一节 食品酿造历程第二节 微生物对酿造变化因素的适应性第三节 食品酿造三个阶段的主要生化机制及参与的主要微生物第三章 酿造微生物学中的常用培养技术第一节 微生物营养原理在培养基中的应用第二节 培养基第三节 微生物培养方法第四节 微生物分离培养技术第五节 一些微生物的分离方法举例第六节 菌种保藏的常用方法第四章 固态发酵技术及过程控制第一节 概述第二节 固态发酵过程的控制第三节 固态发酵技术第二篇 酿造调味品生产工艺第五章 酱油第一节 概述第二节 酱油生产的主要原料第三节 原料处理第四节 种曲制造第五节 制曲第六节 发酵第七节 酱油的浸出(淋油)第八节 酱油的加热与配制第九节 酱油贮存第十节 酿造酱油色、香、味、体的构成第十一节 酱油生产的技术经济指标第六章 酱类生产工艺第一节 主要的酱类生产原料第二节 原料处理第三节 豆酱的生产工艺第四节 面酱的生产工艺第五节 液体曲酶法制面酱工艺第七章 酱腌菜第一节 酱腌菜生产原料第二节 酱腌菜生产的基本原理第三节 酱腌菜的色香味及脆性第四节 酱腌菜生产过程中亚硝酸盐及亚硝基胺的产生与防止第五节 酱渍菜的生产工艺第六节 盐渍菜生产工艺第七节 盐水渍菜生产工艺第八章 食醋生产工艺第九章 豆腐乳第三篇 饮料酒生产工艺第十章 黄酒第十一章 葡萄酒第十二章 啤酒第十三章 白酒生产工艺参考文献

<<酿造学>>

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>