

<<酿造酒工艺学>>

图书基本信息

书名：<<酿造酒工艺学>>

13位ISBN编号：9787109161108

10位ISBN编号：7109161102

出版时间：2011-12

出版时间：中国农业出版社

作者：李华 编

页数：363

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>

## <<酿造酒工艺学>>

### 内容概要

《普通高等教育农业部“十二五”规划教材：酿造酒工艺学》是论述葡萄酒、啤酒、黄酒等发酵酒酿造的基本原理和方法技能的教学用书。

通过本教材的学习，使学生系统掌握发酵酒酿造的基本理论和技能；了解国内外发酵酒工艺学的现状和研究进展；培养学生科学的态度，理论联系实际学风，分析问题、解决问题的能力 and 为祖国酿酒事业献身的精神。

<<酿造酒工艺学>>

书籍目录

第一篇 绪论前言第一章 酿造酒的定义与分类1.1 酒和酒度1.1.1 酒的分类1.1.2 关于酒精含量的几个定义1.2 葡萄酒的定义与分类1.2.1 葡萄酒的定义1.2.2 葡萄酒的分类1.3 啤酒的定义与分类1.3.1 啤酒的定义1.3.2 啤酒的分类1.4 黄酒的定义与分类1.4.1 黄酒的定义1.4.2 黄酒的分类复习思考题主要参考文献第二章 葡萄酒的历史与发展第三章 啤酒的历史与发展第四章 黄酒的历史与发展第五章 饮酒与健康第二篇 酿造酒微生物第六章 酵母菌与酒精发酵第七章 细菌及其代谢第八章 霉菌第九章 酿造酒的微生物病害第三篇 葡萄酒酿造第十章 葡萄原料与改良第十一章 葡萄酒酿造工艺第十二章 葡萄酒的成熟与稳定第十三章 葡萄酒的封装第四篇 啤酒酿造第十四章 啤酒原料与辅料第十五章 麦芽制造第十六章 麦芽汁制备第十七章 啤酒发酵第十八章 啤酒的澄清稳定与包装第五篇 黄酒酿造第十九章 黄酒原料第二十章 糖化发酵剂的制备第二十一章 黄酒发酵第二十二章 黄酒澄清与封装

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>