

<<白酒厂建场指南>>

图书基本信息

书名：<<白酒厂建场指南>>

13位ISBN编号：9787122017215

10位ISBN编号：7122017214

出版时间：2008-4

出版时间：化学工业出版社

作者：杜连起 编

页数：349

字数：303000

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>

<<白酒厂建场指南>>

内容概要

本书详细地介绍了白酒厂建设过程中涉及到的各个方面的内容，重点介绍了白酒厂的厂房建设、白酒生产设备、白酒生产检测仪器、白酒生产相关计算、白酒生产管理综述、白酒生产工艺管理、白酒生产的质量管理、白酒生产的设备管理以及新型白酒的设计与新产品开发等方面的内容。

本书还以附录的形式介绍了我国有关各种香型白酒的最新国家标准。

本书可作为我国白酒厂建厂和白酒厂扩建、改建的指导参考书，也可作为白酒企业的参考书以及从事白酒生产的技术人员、管理人员的参考书。

<<白酒厂建场指南>>

书籍目录

- 第一章 绪论 第一节 我国白酒业生产概论及发展趋势 一、酒的分类 二、近年国家对白酒产业的调整政策 三、白酒的发展趋势 四、未来白酒发展规划 五、白酒业的环保政策 第二节 白酒市场分析 一、白酒市场产大于销, 竞争激烈 二、白酒行业的“四次战役”划分 三、白酒市场竞争方式的演变 四、加入WTO对我国白酒业的影响 五、白酒业与信息现代化 第二章 白酒厂厂房建设 第一节 选址及总平面布置 一、厂址选择的要求 二、厂房总平面布置的要求 三、厂、库最低卫生要求 第二节 白酒固态发酵法和半固态发酵法生产厂房 一、粮库 二、曲房 三、制酒车间 四、酒库 五、评酒室 六、包装车间等建筑物及设施 七、白酒半固态发酵法生产厂房实例 第三节 白酒液态发酵法生产厂房的特点 一、地面建筑 二、总平面布置的特殊要求 第三章 白酒生产设备 第一节 概述 一、白酒生产设备现状 二、存在的主要问题及展望 三、白酒设备及工器具的卫生要求 第二节 原料贮存与处理设备 一、原料的筒仓 二、输送设施和设备 三、除杂设备 四、筒仓输送及除杂设备的设置 五、粉碎设备 第三节 制曲、制酒母用具及设备 一、大曲白酒制曲用具及设备 二、麸曲白酒制曲、制酒母用具及设备 三、小曲白酒制曲用具及设备 四、液态白酒制曲及制酒母设备 第四节 蒸料和糖化设备 一、麸曲白酒蒸料设备 二、小曲白酒蒸料及糖化设备 三、液态白酒蒸煮及糖化设备 第五节 发酵设备 一、大曲白酒发酵设备 二、麸曲白酒发酵设备 三、小曲白酒发酵设备 四、液态白酒发酵设备 第六节 蒸馏设备 一、大曲白酒蒸馏设备 二、麸曲白酒蒸馏设备 三、小曲白酒蒸馏设备 四、液态白酒蒸馏设备 第七节 贮酒容器 一、陶瓷器 二、血料容器 三、金属容器 四、钢筋水泥池 五、其他容器 六、实例 七、酒池涂料的使用 第八节 输酒、过滤、净化及勾兑、包装设备 一、输酒、过滤设备 二、加浆、勾兑、过滤设备 三、白酒净化器 四、包装设备 第九节 生产实例 一、大曲白酒生产机械化实例 二、麸曲固态发酵法白酒机械化实例 三、液态发酵法白酒厂设备配置实例 第十节 综合利用设备 一、CO回收设备 二、沼气发酵设备 三、干酒糟饲料生产设备 第十一节 低度白酒生产设备 一、水处理设备 二、低度白酒除浊设备 第十二节 其他设备 第四章 白酒生产检测仪器 第一节 常规分析仪器 一、电子天平 二、凯氏定氮仪 三、粗纤维测定仪 四、酸度计(pH计) 五、紫外-可见分光光度计 六、脂肪测定仪 第二节 精密分析仪器 一、气相色谱仪 二、色谱-质谱联用仪 三、色谱-傅里叶红外光谱联用 四、高效液相色谱 五、超临界流体色谱 六、原子吸收分光光度计 第五章 白酒生产相关计算 第一节 若干主要定额及规定 一、主要物料及能耗定额 二、主要设备的生产能力 第二节 白酒生产计算 一、白酒生产的物耗计算 二、白酒生产的能耗计算 三、劳动生产率计算 第三节 各种酒精含量的相互换算 一、质量分数和体积分数的相互换算 二、高度酒与低度酒的相互换算 三、不同酒度的勾兑 第四节 其他相关计算 第六章 白酒生产管理综述 第一节 白酒生产管理 一、白酒生产管理的地位 二、白酒生产管理的指导思想 三、白酒生产管理的指导原则 第二节 白酒生产过程的组织 一、白酒生产劳动组织及其内容 二、白酒生产的定员编制 三、酿酒班组的组织 四、生产班次的安排与调整 第三节 白酒生产计划 一、白酒生产计划概述 二、白酒生产计划的编制 第四节 白酒生产的控制与调度 一、白酒生产的控制 二、白酒生产的调度 三、白酒生产作业统计工作 第五节 白酒生产现场管理 一、白酒生产现场管理的内容 二、白酒生产现场定置管理 三、白酒生产现场管理的诊断程序 四、加强白酒生产现场管理的方法和措施 第六节 白酒生产过程的安全管理 一、机械设备安全 二、电气安全 三、作业环境安全 第七章 白酒生产工艺管理 第一节 白酒生产工艺的制定 一、有关白酒生产工艺的概念 二、白酒工艺与生产效益的关系 三、制定工艺的指导思想 四、制定工艺的依据 五、制定工艺必须注意的几个问题 第二节 制定与工艺相适应的操作规程 一、操作规程是落实工艺的基础 二、操作工具要求 三、操作方式方法要求 四、操作质量标准 第三节 工艺实施的检查与指导 一、工艺的宣传、贯彻 二、工艺实施的检查与指导 三、现场观摩与交流 第四节 及时修订与完善工艺 一、及时修订与完善工艺的重要性 二、修改工艺文件的条件与范围 三、工艺

<<白酒厂建场指南>>

文件的更改程序 第五节 强化工艺的全面实施 一、全面落实工艺的重要性 二、执行岗位操作合格证制度 三、实施工艺的原则 四、制定严格的管理制度与激励机制 第六节 技术革新

第七节 白酒生产过程中的环境保护 一、污染物的来源及排放标准 二、污染物的“防”与“治”

第八章 白酒生产的质量管理 第一节 白酒生产质量管理的发展阶段 一、单纯的质量检验阶段 二、统计质量控制阶段 三、白酒生产的全面质量管理阶段 第二节 白酒生产质量管理的内容 一、建立质量保证体系 二、生产过程质量控制的内容

第九章 白酒生产的设备管理 第一节 白酒设备管理的任务和内容 第二节 设备管理机构及职责 一、主管设备的厂长(经理)职责 二、设备科科长职责 三、车间设备主任职责 第三节 购置设备的前期管理 一、购置设备规划 二、外购设备的选型与购置 三、自制设备的管理 四、设备的安装、调试和验收移交 第四节 设备的使用和维护保养 一、设备的使用 二、设备维护保养的四项要求 三、特种设备的维护、检查监测 第五节 设备的修理及更新改造 一、设备的检查、维修 二、设备的项修和大修 三、设备的更新改造 第六节 设备的基础管理 一、设备的编号与登记 二、设备的档案管理 三、闲置设备的封存与处理 四、设备的移装与调拨 五、设备的事故分析及处理 六、设备的报废 第七节 检查与评比

第十章 新型白酒的设计与新产品开发 第一节 现状分析 一、科学技术对中国白酒发展的重要意义 二、运用现代科学技术改进白酒是中国白酒发展的方向 三、新型白酒是现代科学技术在发展中国白酒上的集中体现 四、以科学的态度开展舆论宣传,发展中国白酒 第二节 酒体设计 一、酒体设计概述 二、酒体设计的目的 三、设计原则 四、配方设计依据 第三节 新产品开发 一、白酒与黄酒结合的新型白酒 二、白酒与白兰地酒相结合的新型白酒 第四节 醇净酒的研制开发 一、降低或剔除白酒中的有害成分 二、加入有益成分弥补损失的部分香和味 三、调味酒(液) 四、酒体设计

附录 相关白酒标准 附录一 浓香型白酒 附录二 清香型白酒 附录三 米香型白酒 附录四 豉香型白酒 附录五 液态法白酒 附录六 芝麻香型白酒 附录七 特香型白酒 附录八 老白干香型白酒 附录九 固液法白酒 附录十 凤香型白酒 附录十一 醇净酒企业标准 附录十二 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存 附录十三 白酒分析方法 附录十四 白酒厂卫生规范 附录十五 酒类流通管理办法 参考文献

<<白酒厂建场指南>>

章节摘录

第二章 白酒厂厂房建设 第一节 选址及总平面布置 由于各类白酒生产的工艺及设备不尽相同,因此对白酒厂厂房的要求也各有差异,故这里仅是提出主要的原则和要求。

一、厂址选择的要求 厂址周边环境要求交通方便,水源充足。

最好附近有著名泉水源,有名山大川或名胜古迹。

但又要符合防火、卫生、人防等要求。

例如厂址应在河流的上游;附近无有害气体、烟雾、灰沙和其他能危及白酒生产安全卫生的物质源;并必须避开军事设施等。

必须在当地的常年最高水位之上。

应有3m以上的厚土层,土中含有大量的腐殖质及微生物。

这对于生产浓香型白酒的酒厂,是必要的条件。

原材料、辅料及能源等必须就近解决。

二、厂房总平面布置的要求 总的原则是要符合整齐、方便、安全、卫生的要求。

生产区应与生活区隔开。

供销、技术等对外的科室等可设于厂前区。

例如右面为办公楼,左面为包装车间,库房在生产车间的前面。

厂房不宜过于拥挤。

应有一定面积的厂前区、花圃及盛放备用水的水池。

要留有一定的空地,以供酒坛贮备等用。

厂区内的通道要便于消防车的出入,并有利于物料的运送。

厂区主要道路应铺设适于车辆通行的混凝土或沥青等坚硬的路面。

路面应平坦、无积水。

厂区必须有足够的排水系统。

厂区内应注意绿化,在厂区的墙内或墙外最好植树。

粮库及辅料库宜设于公路边的高位处,并应靠近甑灶。

辅料可放在简易的棚库内,但要注意防潮防火。

粮库前最好有晒场。

煤场应靠近锅炉房,烟囱要在厂区的下风侧,要有供热中心及节能系统设施。

曲房应设于远离生活区的向阳、日照时间长的位置,座向为坐东向西。

浓香型白酒的窖房,应设于厂址中最低位处。

但也应在常年最高水位之上。

两侧要有深沟,排水要流畅。

包装车间必须远离锅炉房、原料粉碎、制曲、贮曲等粉尘较多的场所。

包装车间应与瓶子存放地、勾兑室及成品酒库相近。

较理想的排列顺序为瓶库—洗瓶间—灌酒室—成品库。

临时酒库可单独建于距生产车间不远处。

酒库应分散布置,要远离动力车间、维修车间及原料仓库等。

糟场应设于制酒车间背后的坎下,另设通道将糟运走。

运糟车决不能穿行于厂区。

厂房要设置周全。

例如,必须设有与生产车间人数相适应并与生产车间相连接的更衣室。

厂内必须设有与职工人数相适应的厕所及淋浴室,其门窗不得直接开向生产车间。

待班的休息室应设于距车间不远的幽静处。

应设有资料室、检验室、中心实验室、评酒室、微生物培养室,并应建有维修车间、停车房、公共食堂、娱乐室和阅览室、招待所及单身宿舍等。

<<白酒厂建场指南>>

<<白酒厂建场指南>>

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>