<<配制酒生产技术>>

图书基本信息

书名：<<配制酒生产技术>>

13位ISBN编号：9787122145468

10位ISBN编号：7122145468

出版时间：2012-9

出版时间：化学工业出版社

作者：赵树欣 编

页数：263

字数：341000

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>

<<配制酒生产技术>>

内容概要

《配制酒生产技术（第2版）》主要介绍了配制酒生产的相关工艺与技术。全书的内容包括：基酒的生产、植物性香源物质、配制酒的其他香源物质和配料、香源性物质提取方法、配制酒生产、配制酒的稳定化、配制酒的品种设计、著名配制酒、配制酒与健康。

《配制酒生产技术（第2版）》文字简明扼要，通俗易懂，内容丰富，实用性强，可供从事配制酒科研、生产技术人员，高等院校相关专业师生参考阅读。

<<配制酒生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论

第一节 酒与配制酒

一、酒的起源

二、酒的分类

第二节 配制酒的分类

一、国际上配制酒的分类方法

二、我国配制酒的分类

第三节 配制酒的发展前景

一、配制酒的特点及发展优势

二、发展配制酒需要解决的问题

第二章 基酒的生产

第一节 食用酒精生产工艺

一、主要原料

二、淀粉质原料的蒸煮

三、连续糖化

四、酒精发酵

五、酒精蒸馏

第二节 白酒生产工艺

一、固态发酵法

二、半固态发酵法

三、白酒的储存和勾兑

第三节 黄酒生产工艺

一、原料及其处理

二、酒曲及酒母的生产

三、黄酒的生产

第四节 葡萄酒生产工艺

一、葡萄酒酿造用葡萄

二、葡萄酒的酿造

三、白兰地的生产

第五节 啤酒生产工艺

一、原辅料和生产用水

二、麦芽的制备

三、麦汁的制备

四、啤酒发酵

五、啤酒澄清及稳定性处理

第三章 植物性香源物质

第一节 香源植物的种类

一、草类

二、根及根茎

三、花

四、树皮

五、干燥子实

六、柑橘类果皮

七、多汁果

第二节 植物性香源物质中的主要化学成分

<<配制酒生产技术>>

- 一、糖类及苷类
- 二、苯丙素类
- 三、蒽醌类
- 四、黄酮类
- 五、萜类
- 六、挥发油
- 七、皂苷类
- 八、其他成分

第四章 配制酒的其他香源物质和配料

第一节 动物性香源物质

- 一、动物性香源物质分类
- 二、动物性香源物质的化学成分

第二节 微生物类香源物质

- 一、子囊菌亚门
- 二、担子菌亚门

第三节 功能性配料

- 一、氨基酸类
- 二、维生素类
- 三、低聚糖
- 四、植物黄酮类
- 五、微量元素
- 六、生物活性肽
- 七、糖醇类
- 八、其他

第四节 风味添加剂

- 一、甜味剂
- 二、酸味剂
- 三、助香剂

第五节 其他辅助配料

- 一、抗氧化剂
- 二、防腐剂
- 三、着色剂

第五章 香源性物质提取方法

第一节 溶剂浸出法

- 一、含香源性物质原料的预处理
- 二、浸出溶剂
- 三、浸出原理
- 四、浸出过程的强化途径
- 五、浸出方法
- 六、浸出工艺与设备
- 七、浸出液的精制

第二节 水蒸气蒸馏法

- 一、水蒸气蒸馏的原理
- 二、水蒸气蒸馏的生产工艺
- 三、流出水的处理

第三节 压榨法

- 一、水溶性物质的压榨

<<配制酒生产技术>>

二、芳香性物质的压榨

三、压榨设备简介

第四节 其他提取新方法、新技术及新工艺

一、超声波协助浸取

二、微波协助萃取技术

三、超临界流体萃取技术

四、其他新方法与新技术

第六章 配制酒生产

第一节 配制酒生产的常用方法

一、浸提法

二、浸泡与蒸馏结合法

三、浸泡与发酵结合法

第二节 配制酒半成品制备

一、醇化果汁

二、酒精浸出汁

三、酊剂

四、香料酒

五、其他辅助提取方法制备半成品

第三节 调配

一、调配流程

二、各种配料用量的计算

三、配料的计算公式

四、糖浆与糖色的制备方法

第四节 数字化提取技术

一、简介

二、数字化提取技术流程

第五节 陈化方法

一、陈化过程的物理及化学变化

二、陈化方法

第六节 澄清与过滤

一、硅藻土过滤机

二、纸板过滤机

三、膜法过滤

第七节 杀菌

一、加热杀菌

二、冷杀菌

三、添加食品防腐剂

第八节 配制用水的要求与处理方法

一、配制酒对水的要求

二、水的硬度与碱度

三、水的软化方法

四、水的过滤处理

五、水的消毒处理

第九节 食用酒精的处理方法

一、活性炭处理法

二、高锰酸钾氧化和活性炭联合处理法

三、化学精制重蒸脱臭法

<<配制酒生产技术>>

第七章 配制酒的稳定化

第一节 影响配制酒稳定的因素

- 一、内在因素
- 二、外在因素

第二节 配制酒稳定化的方法

- 一、酒体稳定性
- 二、色泽稳定性
- 三、酒味稳定性

第八章 配制酒的品种设计

第一节 概述

- 一、配方设计方式
- 二、设计新品时的考虑因素
- 三、配制酒品种设计要点

第二节 配制酒配方设计中应注意的问题

- 一、药酒配制中应注意的问题
- 二、注意民族习惯
- 三、注意产品的系列化、规范化

第三节 怎样使配制酒有个性

- 一、我国发展配制酒产业具有的有利条件
- 二、个性化设计的方式

第九章 著名配制酒

第一节 中国配制酒

- 一、竹叶青酒
- 二、劲酒
- 三、味美思酒
- 四、五加皮酒
- 五、五味子酒
- 六、通化人参葡萄酒
- 七、椰岛鹿龟酒
- 八、杨林肥酒
- 九、莲花白酒
- 十、桂花陈酒
- 十一、园林青酒
- 十二、青梅酒

第二节 国外配制酒

- 一、利口酒
- 二、金酒与伏特加
- 三、加香葡萄酒与强化葡萄酒

第十章 配制酒与健康

第一节 酒精的生理功能

- 一、酒精在体内的代谢
- 二、酒精对人体健康的利与弊

第二节 常用原料的营养保健功能

- 一、山楂
- 二、沙棘
- 三、柠檬
- 四、椰汁

<<配制酒生产技术>>

五、枸杞子

六、菊花

七、金银花

八、杏仁

九、龙眼

十、橘皮

十一、桑葚

十二、木瓜

十三、山药

十四、薏米

十五、苦瓜

十六、绿茶

十七、绞股蓝

十八、芦荟

十九、莲藕

二十、海带

二十一、红景天

第三节 配制酒的饮用方法

一、科学饮酒

二、饮食搭配

三、解酒方法

附录一

附录二 饮料酒分类(GB/T 17204-2008)

附录三 食品添加剂使用标准中规定可以用于配制酒的食品添加剂及其用量

参考文献

<<配制酒生产技术>>

章节摘录

版权页：插图：1.银杏叶黄酮 银杏被我国卫生部确定为既是食物又是药物的资源。研究表明，银杏叶约含有160多种成分，但其叶中主要的生理活性成分是黄酮类化合物和银杏萜内酯。黄酮类化合物中，包括银杏双黄酮、异银杏双黄酮、白果素、槲皮素、山柰酚等共计38种。银杏叶黄酮有以下几种生理功能。

降血脂血脂升高与动脉粥样硬化，心、脑血管疾病的发生有密切的关系。

银杏叶黄酮可以降低甘油三酯和胆固醇、升高高密度胆固醇和降低低密度胆固醇，这是反映肌体脂质代谢的主要指标。

清除自由基研究表明，植物类黄酮能够清除羟基自由基，减轻脂质过氧化，增加抗氧化酶活性。

抑制血管内皮细胞增殖及血管生成血管内皮细胞增殖是血管增生的物质基础，而血管增生可引发多种疾病，包括心血管疾病、慢性炎症、糖尿病、肿瘤等。

银杏叶黄酮的有效成分可以明显抑制血管内皮细胞生长因子、碱性成纤维细胞生长因子诱导的血管生长，从而阻止静脉内皮细胞的增殖。

其他银杏叶黄酮还具有抗炎、镇痛、抗辐射等作用。

2.葡萄子提取物 葡萄子提取物（OPC，原花青素、前花青素）是以葡萄子为原料，采用现代生物工程提取的以多酚类物质为主要成分的综合提取物，该产品的主要成分是多酚类物质，主要是由若干个黄烷醇聚合而成的低聚花色原。

它是近几年风靡欧美的抗氧化保健食品，国内外的大量研究结果表明，葡萄子提取物在抗氧化、保护心血管系统、抗炎及抗肿瘤、美容抗衰老等方面有极佳的效果，具有广泛的生理功效，是深受人们喜爱的天然植物提取物。

抗氧化和清除自由基 葡萄子提取物（OPC）中大量的酚类物质，具有较强的清除自由基和抗氧化能力，能够防止脂质过氧化。

实验表明，葡萄子提取物（OPC）在体外对低密度脂蛋白（LDL）的抑制氧化率为85.5%，是迄今发现的植物来源的最高效的抗氧化剂之一。

防癌抗癌 医学家经过大量的人体和动物实验证实，葡萄子提取物（OPC）能诱导具有提高人体免疫力和抗癌功能的 γ -干扰素的生成，这也是葡萄子提取物（OPC）防癌抗癌的重要机理之一。

同时，它能有效地防止有害化学物质对人体正常细胞的毒害，能明显减轻有害物质对肝、肾、脾、肺等器官的损伤。

<<配制酒生产技术>>

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>