

<<小曲白酒生产指南>>

图书基本信息

书名：<<小曲白酒生产指南>>

13位ISBN编号：9787501925735

10位ISBN编号：7501925739

出版时间：2000-01

出版时间：中国轻工业出版社

作者：康明官

页数：307

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>

<<小曲白酒生产指南>>

内容概要

《小曲白酒生产指南》阐述了小曲白酒几十年来的生产经验及科研成果，并展示了未来的技术前景；详细地介绍了小曲白酒的生产设备、制曲和制酒工艺，并列举了大量的实例；全面地讨论了“病酒”的防治措施及提高酒质的方法；书末还列有实用性较强的诸多附录。

在内容上，基本符合“全、新、实、准、特”的要求；在全书结构上，比较严密，前后呼应，浑然一体。

《小曲白酒生产指南》对于广大小曲白酒生产者而言，具有较高的参考价值和指导作用，也可供有关院校的师生参考。

<<小曲白酒生产指南>>

书籍目录

第一章 总论第一节 小曲的分类及其特点一、小曲的分类二、小曲的特点第二节 小曲白酒的分类及其特点一、小曲白酒的分类二、小曲白酒的特点第三节 小曲和小曲白酒技术史及展望一、古代有关小曲的技术二、现代小曲酒发展史三、小曲白酒技术的展望第二章 小曲的制作第一节 小曲原料的选择一、小曲原料的基本要求二、有关小曲原料的成分及试验结果三、中草药的使用第二节 小曲中的微生物及酶类一、小曲中的微生物二、小曲中的酶类第三节 制作小曲的曲室、用具和设备一、传统小曲的制作用具实例二、浓缩甜酒药及液态小曲设备三、纯根霉?曲制作的厂房和用具及设备第四节 传统小曲制作工艺一、单一药曲 桂林三花酒曲二、长乐烧曲等多药小曲三、玉冰烧酒曲四、广东酒饼种和酒饼曲五、四川邛崃米曲饼六、四川无药糠曲七、董酒小曲八、河南小曲制作实例九、湖南观音土曲十、湖北小曲十一、关于小曲贮存期与其质量关系的探讨第五节 新型小曲制作工艺一、台湾省白曲制法二、固态曲盒(盘)法制根霉曲三、固态帘子法制根霉曲四、贵州、四川等地的曲池通风法根霉、酵母散曲五、固态法根霉、酵母散曲生产工艺的改进六、“先液后固”培养法制根霉曲的3个实例七、液态根霉种曲及其应用八产酯酵母九、活性干酵母、糖化酶及其他第三章 小曲白酒生产技术第一节 小曲白酒制酒车间的厂房及设备一、制酒厂房二、制酒设备第二节 半固态发酵法小曲白酒一、小曲白酒半固态发酵法的类型二、先固态培菌糖化、后半固态发酵法小曲白酒三、全程半固态发酵法小曲白酒第三节 固态发酵法小曲白酒一、高粱小曲白酒二、玉米小曲白酒三、稻米小曲白酒四、小麦小曲白酒五、混粮小曲白酒生产实例六、薯类小曲白酒第四节 液态发酵法小曲白酒一、糊化醒的制备二、根霉及酵母的培养三、醒的接种及发酵四、蒸馏、勾兑第五节 大小曲并用型白酒一、“先小后大”型白酒二、大小曲并用的串香法白酒第四章 小曲白酒保质降耗的措施第一节 提高原料出酒率、节粮降耗一、提高粳高粱出酒率的工艺措施二、降低粮损 节约能源的措施第二节 小曲白酒生产中异常现象的防治一、原料糊化工段的异常现象及其防治二、培菌糖化工段的异常现象及其防治三、发酵工段的异常现象及其防治四、小曲白酒生产安全度夏措施第三节 固态发酵法小曲白酒生产工艺综述及经验实例一、固态发酵法小曲白酒操作、工艺条件及质量要求综述二、固态发酵法小曲白酒生产经验实例第四节 小曲白酒的新原料 新设备 新工艺一、小曲白酒的新原料二、小曲白酒的新设备及设备的配置改进实例三、小曲白酒的新工艺第五节 小曲白酒试验成果及笔者刍议一、小曲白酒试验成果二、笔者对提高小曲白酒质量之刍议第五章 小曲白酒的成分及成品酒质量问题的防治第一节 小曲白酒的主要成分与微量成分一、小曲白酒的主要有效微量成分二、不同类型小曲白酒成分的特点及对比三、对固态发酵法小曲白酒不同馏分剖析的实例第二节 小曲白酒的有效呈香和呈味成分一、小曲白酒的主要有效香气成分二、小曲白酒的主要有效呈味成分第三节 小曲白酒外观质量问题及其防治一、悬浊物及其防治二、沉淀物的防治三、黄色和绿色的防治第四节 小曲白酒邪杂气味的防治一、小曲白酒中的邪杂臭气及其防治二、小曲白酒中的邪杂味及其防治第五节 小曲白酒的有害成分及其防治一、甲醇及其防治二、杂醇油及其防治三、氰化物、铝、锰及其防治四 黄曲霉菌素和农药残留及其防治附录一、术语解释二、白酒的国家标准及行业标准三、既是食品又是药品的品种名单(第一批)四、关于批准颁布第二批“既是食品又是药品”名单的通知

<<小曲白酒生产指南>>

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>