

<<酱油生产技术问答>>

图书基本信息

书名：<<酱油生产技术问答>>

13位ISBN编号：9787501928477

10位ISBN编号：7501928479

出版时间：2000-5-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：林祖申

页数：160

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>

<<酱油生产技术问答>>

内容概要

酱油是我国传统的酿造制品，是人民生活中不可缺少的调味品。随着科技进步和人民生活水平的提高，对传统的酿造酱油提出了新的要求，在跨入21世纪的今天，更偏重于质量上的提高。

本书对我国的酱油传统酿造工艺和历年来的工艺改革、设备更新，作了全面的介绍，并分析了国内外各种酱油酿造新工艺、名优产品生产工艺的优点和不足之处。

就当前酱油生产各种工艺的各个环节、技术关键、提高原料全氮利用率、提高产品质量等技术问题，从理论到实践和操作要点作了详细的介绍。

对花色酱油的配制以及与酱油有关的调味品、添加剂等内容共101例作一一解答。

目的是为了提提高酱油生产工人的技术水平，并供专业工程技术人员参考，以促进酱油工业的发展。

由于水平有限，书中错误和不妥之处，希望读者批评指正。

本书在编写过程中，参考并引用了有关酿造专著的部分内容，以及调味品杂志的有关资料，并得到酿造专家冯兰庄老师生前的指导和支持，在此表示衷心感谢。

<<酱油生产技术问答>>

书籍目录

- 一 什么叫酱油？
- 酱油生产的主要工序有哪些？
- 二 我国目前酱油生产有哪几种工艺？
各有何特点？
- 三 日本酱油生产的工艺概况如何？
- 四 酱油各种生产工艺对产品质量的影响如何？
- 五 按照我国国情应如何发展酱油工业？
- 六 酱油生产主要原料有哪些？
- 七 为什么酱油生产的主要原料要选择豆粕？
- 八 酱油生产辅料有哪些？
- 九 为什么酱油生产主要辅料要选择小麦？
- 十 为什么说多用麸皮弊多利少？
- 十一 酱油生产原料配比如何才合适？
- 十二 酱油生产中如何选择和应用盐和水？
- 十三 什么叫原料处理？
- 十四 原料蒸煮的设备有哪些？
- 十五 什么叫蛋白质适度变性？
- 十六 采用不同的设备如何掌握蛋白质适度变性？
- 十七 如何鉴别原料蒸熟程度？
- 十八 酱油生产辅料的处理有哪些不同的方法？
- 十九 原料处理的水分与酿造酱油质量有何关系？
- 二十 什么叫液化、糖化工艺？
采用该工艺有什么好处？
- 二十一 应用于酱油生产的主要微生物有哪些？
- 二十二 如何培养生产酱油的主要菌种米曲霉？
- 二十三 如何保藏好酱油生产的米曲霉菌种？
- 二十四 怎样制好酱油生产用的种曲？
- 二十五 自己没有条件培养酱油种曲怎么办？
- 二十六 什么叫曲精、酶制剂、发酵剂？
- 二十七 如何鉴别种曲的优劣？
- 二十八 目前国内制曲有哪几种设备？
- 二十九 什么叫液体制曲？
- 三十 制好曲的技术关键有哪些？
- 三十一 如何掌握好制曲的温度、湿度、空气三要素？
- 三十二 为什么有时会出现“花曲”、“酸曲”和“臭曲”？
- 三十三 为什么有时会出现无酸、无异味、未变色的曲？
- 三十四 为什么有的成曲长得很好，但酶活力不高？
- 三十五 为什么有的成曲结块坚硬，有的松散如沙？
- 三十六 什么叫堆积发芽、静止培养、间隙通风、循环通风？
- 三十七 什么叫品温、室温、干湿度？
如何管理调节好品温与室温？
- 三十八 什么叫多菌种制曲？
多菌种制曲有什么好处？
- 三十九 如何掌握多菌种按比例制曲？
- 四十 制曲中常见的污染杂菌有哪些？

<<酱油生产技术问答>>

如何防治？

四十一 如何鉴定成曲的好坏？

四十二 我国现有的酱油发酵设备有哪几种？

四十三 如何管理好固态低盐发酵工艺？

四十四 固态低盐发酵法的技术关键有哪些？

四十五 酱醅水分的高低与固态低盐发酵有何关系？

四十六 为什么说固态无盐发酵工艺有不足之处？

四十七 盐分含量与发酵的关系如何？

.....附录主要参考资料

<<酱油生产技术问答>>

编辑推荐

酱油是我国传统的酿造制品，是人民生活中不可缺少的调味品。随着科技进步和人民生活水平的提高，对传统的酿造酱油提出了新的要求，在跨入21世纪的今天，更偏重于质量上的提高。

本书对我国的酱油传统酿造工艺和历年来的工艺改革、设备更新，作了全面的介绍，并分析了国内外各种酱油酿造新工艺、名优产品生产工艺的优点和不足之处。

就当前酱油生产各种工艺的各个环节、技术关键、提高原料全氮利用率、提高产品质量等技术问题，从理论到实践和操作要点作了详细的介绍。

对花色酱油的配制以及与酱油有关的调味品、添加剂等内容共101例作一一解答。

目的是为了提提高酱油生产工人的技术水平，并供专业工程技术人员参考，以促进酱油工业的发展。

<<酱油生产技术问答>>

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>