第一图书网, tushu007.com

<<简明白酒实用技术>>

图书基本信息

书名：<<简明白酒实用技术>>

13位ISBN编号：9787501954339

10位ISBN编号：750195433X

出版时间：2009-8

出版时间：轻工业

作者：沈毅文 编

页数：206

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

前言

我国白酒历史悠久，在世界酒业中独树一帜，其历经千百年的发展和沉淀，形成了世界上具有中华民族特色的酒类文化。
随着历史的进程，酒类的生产技术也不断得到了创新和提高。
特别是近年来，在发酵机理、生物技术、香味剖析、生产工艺创新、降固、除浊、抗冷技术、生产工艺用水净化、陈化老熟探索等方面，均取得了可喜的成绩，涌现出许多新技术、新成果，呈现出百花齐放、百家争鸣的繁荣景象。
为了加速我国酿酒工业的发展，快速提升产品质量，作者从实际应用出发，结合四川意文食品机械有限责任公司在酒、水类净化技术方面的经验，编写了本书。
本书较系统地介绍了白酒生产中的实用技术，包括白酒生产工艺、白酒生产技术标准和检测方法、白酒的风味和化学组成、白酒的勾兑和调味、白酒中固形物产生的原因和解决方法、白酒浑浊现象产生的原因和解决方法、白酒中沉淀物及二次沉淀物产生的原因和解决方法、白酒中各种异色及异色沉淀产生的原因和解决方法、白酒中各种异杂味产生的原因和解决方法、各种酒过滤处理技术及设备、白酒的贮存老熟机理和各种老熟方法、白酒生产用水对酒产生的影响和解决方法以及各种水处理工艺和设备。
本书原稿为意文公司内部培训教材（1998年），原名为《瓶装酒实用技术——白酒篇》，应许多酒企需求，经中国轻工业出版社建议，现定名为《简明白酒实用技术》，作者在原教材基础上进行了增补和修改，特别在成品酒技术上着墨更多，实用性更强。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《简明白酒实用技术》原稿为意文公司内部培训教材（1998年），原名为《瓶装酒实用技术——白酒篇》，应许多酒企需求，经中国轻工业出版社建议，现定名为《简明白酒实用技术》，作者在原教材基础上进行了增补和修改，特别在成品酒技术上着墨更多，实用性更强。

<<简明白酒实用技术>>

书籍目录

第一章 白酒的概述第一节 白酒的起源第二节 白酒的分类第二章 白酒生产工艺第一节 浓香型白酒生产工艺第二节 酱香型白酒生产工艺第三节 凤香型大曲白酒生产工艺第四节 清香型大曲白酒生产工艺第五节 米香型白酒生产工艺第六节 其余香型白酒生产工艺简述第三章 成品酒中各理化成分的检测第一节 酒精度的检测第二节 总酸的检测第三节 总酯的检测第四节 固形物的检测第五节 乙酸乙酯、己酸乙酯的检测第六节 苯乙醇的检测第七节 二元酸二元酯的检测第八节 3一甲硫基丙醇的检测第九节 丙酸乙酯、丁酸乙酯的检测第十节 甲醇和杂醇油的检测第十一节 铅的检测第十二节 醛的检测第十三节 氰化物的检测第十四节 锰的检测第四章 白酒的风味和化学组成第一节 白酒的感官特性第二节 白酒的香味物质化学第三节 白酒的呈味物质第五章 白酒的勾兑和调味第一节 勾兑第二节 调味第三节 酒精含量的换算第四节 勾调实例第六章 白酒的降固、除浊、抗冷第一节 固形物超标现象产生的原因及解决方法第二节 浑浊现象产生的原因及解决方法第三节 沉淀物、二次沉淀物产生的原因及解决方法第七章 白酒中的异色、异色沉淀和异杂味第一节 异色及异色沉淀产生的原因和解决方法第二节 异杂味产生的原因及解决方法第八章 各种酒过滤处理技术及设备第一节 预过滤设施第二节 中期处理设施第三节 终端精过滤设施第九章 白酒的贮存老熟第一节 老熟机理第二节 贮存容器第三节 人工老熟第十章 白酒生产用水及水处理工艺第一节 酒生产工艺用水第二节 水净化处理工艺第十一章 水质检测方法第一节 色度的测定第二节 浑浊度的测定第三节 臭气的检验第四节 味的检验第五节 可溶性固形物的测定第六节 电导率的测定第七节 酸度的测定第八节 碱度的测定第九节 硬度的测定第十节 硫酸盐的测定附录一、白酒的质量及卫生标准二、各类水标准参考文献

章节摘录

插图：三、离子交换处理离子交换树脂是一种用途极为广泛的高分子材料。
它具有离子交换、吸附作用、脱水作用、催化作用、脱色作用等功能。
随着离子交换树脂合成技术的进展，20世纪60年代开发合成了一类具有类似活性炭、泡沸石一样物理孔结构的离子交换树脂。
它与凝胶孔的结构完全不同，具有真正的毛细孔结构。
为了区别于凝胶孔，称它为大孔，故又称大孔型吸附树脂。
它具有像活性炭那样的表面吸附性能，而这种性能是由它们的结构决定的，巨大的表面积是大孔型吸附树脂最重要的结构特点。
表面吸附意味着被吸附物质及疏水键的相互作用、偶极分子间的相互作用以及氢键等固定在吸附剂表面。
但影响吸附的因素十分复杂，目前尚不能准确估计某种物质就一定被某种吸附树脂吸附。
如某些有机物质同时具有疏水部分和亲水部分，则其疏水部分也可为非极性吸附树脂的表面吸附，亲水部分也可为极性吸附树脂的表面吸附，故吸附树脂对被吸附物质是具有选择性的。
白酒中的成分是水和酒精以及各种含量甚微的酸、醇、酯、醛等物质。
因此，对于白酒体系这样的水和酒精的混合溶剂，在液相吸附过程中，实际上是溶质与被吸附物质对吸附剂的“竞争”。
从吸附原理上讲，由于几种高级脂肪酸乙酯比酒中的己酸乙酯、乳酸乙酯、乙酸乙酯等的分子量大，溶解度小，疏水程度高，容易被作为吸附剂的大孔型树脂吸附，而主体香酯则较少被吸附，从而获得清澈透明、基本保持原酒风格的低度白酒。
大孔型吸附树脂对分子的吸附作用力微弱，只要改变体系的亲水一疏水平衡条件，就可以引起吸附的增加或解吸。

编辑推荐

《简明白酒实用技术》是由中国轻工业出版社出版的。

第一图书网, tushu007.com

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