

<<啤酒风味老化化学>>

图书基本信息

书名：<<啤酒风味老化化学>>

13位ISBN编号：9787501986828

10位ISBN编号：7501986827

出版时间：2012-4

出版时间：王树庆 中国轻工业出版社 (2012-04出版)

作者：王树庆

页数：145

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>

## <<啤酒风味老化化学>>

### 内容概要

《啤酒风味老化化学》共分为十二部分，主要内容包括：啤酒的风味、啤酒风味老化化合物的分析、日光照射引起的啤酒风味老化、活性氧引起的啤酒风味老化等。

## &lt;&lt;啤酒风味老化化学&gt;&gt;

## 书籍目录

1 概论 1.1 啤酒风味老化现象 1.2 啤酒风味老化的特征化合物 1.3 啤酒风味老化机制 1.4 啤酒风味老化控制面临的问题2 啤酒的风味 2.1 啤酒风味物质的类型 2.2 啤酒的风味来源 2.3 啤酒常见的风味缺陷 2.4 小结3 啤酒风味老化化合物的分析 3.1 啤酒风味化合物的特性 3.2 啤酒风味老化化合物的分析技术 3.3 啤酒老化过程中产生的风味化合物4 日光照射引起的啤酒风味老化 4.1 概况 4.2 日光臭的形成机理 4.3 MBT的风味特性 4.4 影响MBT形成的因素 4.5 啤酒日光臭现象的控制 4.6 小结5 活性氧引起的啤酒风味老化 5.1 活性氧的种类 5.2 啤酒中活性氧的产生过程 5.3 活性氧引起的啤酒老化反应 5.4 活性氧的清除 5.5 活性氧的检测6 脂肪酸氧化引起的啤酒风味老化 6.1 概述 6.2 不饱和脂肪酸的氧化机制 6.3 小结7 美拉德反应引起的啤酒风味老化 7.1 美拉德反应 7.2 美拉德反应机理 7.3 影响美拉德反应的因素 7.4 啤酒风味老化中的美拉德反应 7.5 小结8 酒花苦味质的降解引起的啤酒老化 8.1 概述 8.2 酒花的成分 8.3 酒花苦味酸的降解引起的啤酒风味老化 8.4 小结9 多酚氧化引起的啤酒风味老化 9.1 啤酒中多酚的种类 9.2 啤酒中多酚的来源 9.3 啤酒生产过程中多酚的变化 9.4 多酚降解对啤酒质量的影响10 非氧化反应引起的啤酒风味老化 10.1 酯的合成与水解 10.2 类胡萝卜素及糖苷类物质的降解 10.3 二甲基硫的生成 10.4 醇醛缩合反应 10.5 醚化反应 10.6 史崔克反应11 啤酒风味老化的分析技术 11.1 感官分析 11.2 溶解氧的测定 11.3 羰基化合物的检测 11.4 啤酒还原力的测定 11.5 化学发光分析 11.6 电子自旋共振 11.7 小结12 啤酒风味老化的预防 12.1 工艺控制 12.2 抗氧化剂的使用参考文献

## <<啤酒风味老化化学>>

### 编辑推荐

这本《啤酒风味老化化学》由王树庆、崔云前编著。在从事啤酒风味研究的科研工作中，我们发现尚缺乏一本介绍啤酒风味老化方面的专业书籍，为此，我们把自己科研方面及平时收集的国内外有关啤酒风味老化研究的资料加以整理，汇编成册，希望能够对从事啤酒酿造的教学、科研人员，特别是从事啤酒酿造的技术人员了解啤酒风味老化的机制，从而在工艺上采取合理的措施，提高啤酒的风味稳定性有所裨益。

<<啤酒风味老化化学>>

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>