

<<麦芽制备技术>>

图书基本信息

书名：<<麦芽制备技术>>

13位ISBN编号：9787501988280

10位ISBN编号：7501988285

出版时间：2012-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：谢恩润 编

页数：188

字数：252000

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>

<<麦芽制备技术>>

内容概要

制麦工业无论在发展速度、发展水平、发展规模等方面都远远落后于啤酒工业的发展，成为影响我国啤酒工业发展的瓶颈问题。

但最大的问题是，制麦专业技术人员紧缺、制麦技术人员专业水平整体不高、制麦技术相对落后。这些问题需要我们制麦行业人员加倍努力、迎头赶上，为此湖北轻工职业技术学院特委托本人编写《麦芽制备技术》，以飨读者。

<<麦芽制备技术>>

作者简介

谢恩润，湖北轻工职业技术学院任教。

<<麦芽制备技术>>

书籍目录

- 第一章 麦芽制备概况
 - 第一节 麦芽制备基本工艺流程
 - 第二节 麦芽制备主要生产工序
 - 第三节 麦芽制备主要生产车间
 - 第四节 麦芽制备的目的
 - 第五节 麦芽制备的要求
 - 第六节 国内外麦芽制备行业的现状
- 第二章 啤酒大麦
 - 第一节 选用大麦的原因
 - 第二节 大麦和麦芽的区别
 - 第三节 大麦的分类
 - 第四节 优良啤酒大麦品种的特性
 - 第五节 啤酒大麦品种的鉴定方法
 - 第六节 国内外主要啤酒大麦品种
 - 第七节 啤酒大麦生长条件
 - 第八节 大麦的组织结构
 - 第九节 大麦的化学组成和性质
 - 第十节 大麦和麦芽中的酶
 - 第十一节 啤酒大麦的质量
- 第三章 啤酒大麦的预处理
 - 第一节 啤酒大麦预处理流程
 - 第二节 原大麦的粗选
 - 第三节 大麦的精选
 - 第四节 大麦的分级
 - 第五节 大麦的贮存
 - 第六节 麦粒的输送
- 第四章 浸麦
 - 第一节 浸麦概况
 - 第二节 大麦的吸水
 - 第三节 大麦的吸氧
 - 第四节 洗麦
 - 第五节 浸麦中的添加剂
 - 第六节 浸麦设备
 - 第七节 浸麦工艺
 - 第八节 浸麦质量
 - 第九节 浸麦水耗
- 第五章 发芽
 - 第一节 发芽过程中的变化
 - 第二节 发芽技术
 - 第三节 发芽工艺
 - 第四节 发芽设备
 - 第五节 绿麦芽的质量
- 第六章 绿麦芽的干燥
 - 第一节 干燥过程中的变化
 - 第二节 干燥设备

<<麦芽制备技术>>

- 第三节 干燥工艺
- 第四节 干燥过程中的检查
- 第七章 干燥后的麦芽处理
 - 第一节 麦芽冷却
 - 第二节 麦芽除根
 - 第三节 麦芽贮存
 - 第四节 麦芽抛光
- 第八章 制麦损失和制麦能耗
 - 第一节 制麦损失
 - 第二节 制麦能耗
- 第九章 麦芽质量
 - 第一节 麦芽质量评价的意义
 - 第二节 麦芽质量评价体系
 - 第三节 麦芽质量评价标准
- 第十章 特种麦芽的制备
 - 第一节 大麦特种麦芽
 - 第二节 其他谷物麦芽
- 附录
- 附录一 啤酒大麦(CB / T 7416—2008)
- 附录二 啤酒麦芽(QB / T 1686—2008)
- 参考文献

<<麦芽制备技术>>

章节摘录

版权页：插图：（1）自由干燥阶段 将绿麦芽的水分降至18%—20%。

在此阶段，因麦粒内部的水分扩散速度大于麦粒表面水分汽化速度，所以干燥脱水量的多少就取决于表面汽化速度。

在生产浅色麦芽时，为加速水分表面汽化速度，在此阶段脱水应低温、大风量通风、强烈排潮，以期快速脱水，减少酶的生化反应，减轻后期尤其是焙焦阶段的脱水负担、色度上升、酶的失活、类黑素的增加、TBA值的升高。

在生产深色麦芽时，也应低温，但通风量应相对小一些，以期脱水慢一些，使淀粉分解成糖多一些、蛋白质分解成氨基酸多一些，为在高温下形成大量的类黑素做前期物质上的准备。

由于此阶段的麦粒水分很高，湿热对酶的活力破坏性很大，酶对干热的抵抗力相对较强，所以不能高温干燥，否则酶特别容易失活，且易形成玻璃质（这又会影响后期脱水）。

此阶段的脱水速度取决于通风量、脱水量、热空气的湿度；从麦层出来的湿空气的相对湿度为100%，在生产浅色麦芽时，此湿空气必须迅速从干燥麦层中排出至干燥炉外。

（2）中间干燥阶段 又称强制干燥阶段。

将麦粒水分由18%~20%降至10%~12%（麦芽吸湿点的临界水分）。

到达吸湿点临界水分后，麦粒的水分下降会慢一些。

当干燥界面逐步从底层上行至绿麦芽表层时，从麦层出来的湿空气的温度快速升高，相对湿度迅速下降，这两个变化曲线的交叉点即为穿透点。

对于用单层高效炉生产浅色麦芽来说，此穿透过程需10~12h；生产深色麦芽时，此阶段需12~16h。

热空气穿透整个干燥层之后，即转入烘干升温阶段。

在此阶段的后期，由于脱去的水有少部分为结合水，所以脱水速度相对慢一些，应减少干燥通风量，同时应逐步提高干燥风温。

从麦层出来的热空气相对湿度不断下降，而温度不断上升。

对于生产浅色麦芽来说，此阶段也应快速脱水。

无论在凋萎阶段，还是在焙焦阶段，如果麦粒表面水分汽化过快，内部水分来不及迁移至表面，则麦粒表面会因失水而形成不透水的玻璃质阻隔层。

低温、长时间的凋萎会使麦芽中含较多的脂肪分解物，对口味稳定性不利。

<<麦芽制备技术>>

编辑推荐

《高等职业教育酿酒技术专业系列教材:麦芽制备技术》主要包括：麦芽制备概况；啤酒大麦；啤酒大麦的预处理；浸麦；发芽；绿麦芽的干燥；干燥后的麦芽处理等。

<<麦芽制备技术>>

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>