

<<白酒勾兑技术>>

图书基本信息

书名：<<白酒勾兑技术>>

13位ISBN编号：9787502595173

10位ISBN编号：7502595171

出版时间：2007-4

出版单位：化学工业

作者：王瑞明 编

页数：268

字数：357000

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>

## <<白酒勾兑技术>>

### 内容概要

本书是《酒类生产技术丛书》中的一个分册。

介绍了白酒的骨干成分、微量成分及香味成分的构成，主要介绍了白酒勾兑原料的选用和勾兑及后修饰方法。

本书还对计算机勾兑的原理及方法做了介绍。

本书内容丰富、全面，适合从事白酒生产相关技术人员、生产人员阅读，也可为白酒行业的研发人员提供参考和帮助。

## &lt;&lt;白酒勾兑技术&gt;&gt;

## 书籍目录

- 第一章 绪论 第一节 我国白酒的发展概况 一、白酒的起源 二、白酒的发展 第二节 我国白酒的分类 一、按使用原料分类 二、按发酵和蒸馏方法分类 三、按使用的糖化剂和发酵剂分类 四、按白酒的香型分类 第三节 新型白酒发展 第四节 白酒勾兑技术的发展
- 第二章 白酒的骨干成分与微量成分 第一节 浓香型白酒 一、酯类成分 二、醇类成分 三、酸类成分 四、醛类成分 五、骨干成分的含量与质量的关系 第二节 清香型白酒 一、酯类成分 二、醇类成分 三、酸类成分 四、醛类成分 五、骨干成分的含量与质量的关系 第三节 酱香型白酒 一、乙基愈创木酚学说 二、吡嗪类化合物及加热香气学说 三、呋喃类和吡喃类化合物及其衍生物学说 四、酚类、吡嗪类、呋喃类、高沸点酸和酯类共同组成酱香复合气味学说 五、骨干成分的含量与质量的关系 第四节 兼香型白酒 第五节 微量成分与质量的关系 一、白酒微量成分种类 二、微量成分的来源 三、微量成分与白酒呈味 四、羰基化合物 五、吡嗪类 六、其他香味物质 七、呈味物质的相互作用
- 第三章 白酒香味成分的构成 第一节 白酒成分的基本组成 第二节 白酒中香气成分的来源 一、来自于粮食的香味成分 二、来自于酒曲的曲香味成分 三、糟香成分 四、窖香成分 五、浓香型曲酒的“陈味” 第三节 白酒中的呈味成分与白酒质量 一、酸类 二、酯类 三、醇类 第四章 白酒的勾兑 第一节 白酒勾兑的原理 第二节 勾兑的方法 一、勾兑的前提 二、勾兑原则 三、勾兑步骤 四、勾兑过程应注意问题 第三节 白酒勾兑过程计算 一、酒度的粗略计算 二、不同酒度的勾兑 三、白酒的勾兑计算 四、利用色谱分析勾兑白酒的计算方法 第四节 白酒勾兑常用设备 一、仪器分析设备 二、成品酒贮存设备 第五节 白酒勾兑后修饰 一、调味的意义和作用 二、调味的原理 三、调味时应注意的几个问题 四、白酒后修饰的方法 第六节 勾兑与调味的创新 一、由传统的酒勾兑向不同香型酒之间的勾兑转变 二、传统白酒向新型白酒及营养复制白酒转化 三、风味的变化 第七节 优质白酒成分剖析 一、浓香型白酒的香味成分特点及风味特征 二、清香型白酒的香味成分特点及风味特征 三、米香型白酒的香味成分特点及风味特征 四、酱香型白酒的香味成分特点及风味特征 五、凤型白酒的香味成分特点及风味特征 六、特型白酒的香味成分特点及风味特征 七、芝麻香型白酒的香味成分特点及风味特征 八、豉香型白酒的香味成分特点及风味特征 九、兼香型白酒的香味成分特点及风味特征 十、药香型白酒的香味成分特点及风味特征
- 第五章 白酒勾兑材料 第一节 白酒勾兑用水处理技术 一、酒勾兑用水的要求 二、白酒勾兑用水处理技术 第二节 基酒及基础酒的质量评价 一、基酒及基础酒的来源 二、酒的质量选择 三、基础酒的选择 四、组合的类型 五、组合中应注意的问题 六、严格选择基础酒、调香酒及调味酒 第三节 酒精 一、酒精的质量与分类 二、酒精质量对酒质的影响 三、提高酒精质量的措施 四、用于生产新型白酒的食用酒精的质量控制 第四节 常用白酒勾兑添加剂 一、食用添加剂的要求 二、添加剂的风味特征及阈值
- 第六章 调味酒的生产 第一节 窖香味酒 一、制曲原料 二、制曲模式 三、制曲水分与温度 四、影响大曲微生物的构成因素 五、大曲微生物的变化规律 第二节 酿酒 一、酿酒原料 二、酿酒工艺 三、工艺条件 四、酿酒微生物的窖内发酵 五、风格特征的形成 第三节 酯香味酒 一、制曲 二、酿酒 第四节 曲香味酒 一、制曲 二、酿酒 第五节 酱香味酒 一、制曲 二、酿酒 第六节 陈香味酒 一、酒贮存中各类物质的变化 二、白酒老熟的原理 三、白酒人工老熟的方法
- 第七章 计算机模拟勾兑技术 第一节 计算机模拟勾兑 一、计算机模拟勾兑基本原理 二、计算机模拟勾兑的功能特点 三、计算机模拟勾兑的基本流程 第二节 数学模型的建立 一、白酒综合评价分级模型 二、勾兑数学模型 三、计算机模拟勾兑系统数学模型 四、微机白酒勾兑调味辅助系统分析与设计 第三节 各香型白酒的数学模型建立 一、浓香型白酒 二、清香型白酒 三、酱香型白酒 第四节 参数选择与过程控制 一、技术原理 二、计算机模拟勾兑系统的主要技术要求 第五节 计算机模拟勾兑程序及应用实例 一、计算机勾兑程序 二、生产应用
- 第八章 白酒的质量分析 第一节 白酒的感官质量分析 一、评酒员的条件 二、评酒的标准方法

## <<白酒勾兑技术>>

三、各类香型白酒的风格描述及特征性成分 四、白酒中各香味物质的感官特征 五、通过品评指导生产 六、评酒技巧 第二节 理化卫生指标分析 第三节 白酒的微量成分剖析 第九章 微量成分与酒质的关系 第一节 不同香型白酒香味成分比较 第二节 香味成分在白酒中的作用 一、微量成分对酒质的影响 二、各种香型酯、酸、醇、醛的排列顺序 三、微量成分与酒质的关系 第十章 白酒品评 第一节 品评的意义和作用 第二节 品评训练 一、评酒员的基本功要求 二、评酒员需具备的能力 三、评酒员的训练 四、白酒中杂味鉴别与来源 第三节 白酒品评方法与技巧 一、评酒前的准备 二、评酒方法 三、评酒顺序与效应 四、评酒操作 第四节 白酒品评人员生理与环境条件的要求 一、评酒员的基本条件 二、环境条件的要求 附录 白酒的国家标准、行业标准 主要参考文献

<<白酒勾兑技术>>

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>