# <<特色果酒实用加工技术>>

#### 图书基本信息

书名: <<特色果酒实用加工技术>>

13位ISBN编号: 9787536467309

10位ISBN编号:7536467303

出版时间:2009-1

出版时间:四川出版集团,四川科学技术出版社

作者:谢邦祥,刘波著

页数:215

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

## <<特色果酒实用加工技术>>

#### 前言

《特色果酒实用加工技术》系统介绍了以葡萄之外的其他特色水果为原料酿造果酒的实用加工技术。

书中概述了特色果酒加工的基础知识,重点对特色果酒原辅材料、酿酒酵母、酿酒工艺、特色果酒加工实用技术规程、加工中常见问题及解决措施、特色果酒的尝评勾兑、特色果酒的检验方法、特色果酒加工的综合利用等进行了详细介绍。

书中特别引进了利用现代生物技术酿造特色果酒的新工艺和新技术。

《特色果酒实用加工技术》具有技术先进、实用性强、通俗易懂等特点,可供从事特色果酒开发的科研人员、生产工人学习参考,对特色果酒的生产操作具有较好的指导作用。

## <<特色果酒实用加工技术>>

#### 内容概要

本书系统介绍了以葡萄之外的其他特色水果为原料酿造果酒的实用加工技术。

书中概述了特色果酒加工的基础知识,重点对特色果酒原辅材料、酿酒酵母、酿酒工艺、特色果酒加工实用技术规程、加工中常见问题及解决措施、特色果酒的尝评勾兑、特色果酒的检验方法、特色果酒加工的综合利用等进行了详细介绍。

书中特别引进了利用现代生物技术酿造特色果酒的新工艺和新技术。

本书具有技术先进、实用性强、通俗易懂等特点,可供从事特色果酒开发的科研人员、生产工人学习参考,对特色果酒的生产操作具有较好的指导作用。

### <<特色果酒实用加工技术>>

#### 书籍目录

第一章 特色果酒加工基础知识第一节 特色果酒概述第二节 特色果酒加工的基本原理第三节 要原辅材料及处理第二章 特色果酒酵母的选育和培养第一节 果酒酵母的选育第二节 纯种培养第三节 菌种分离制备中的注意事项第四节 天然酒母的培养第五节 环境条件对酵母生长 发育的影响第三章 特色果酒发酵生产工艺第一节 果酒发酵的依据第二节 特色果酒的发酵第三节 特色果酒的陈酿第四节 果酒的后处理第五节 特色果酒的调配第六节 果酒厂的清洁卫生第四章 特色果酒加工技术规程第一节。猕猴桃酒的加工第二节。广柑酒的加工第三节 枇杷酒的加工第四 梅子酒的加工第五节 樱桃酒的加工第六节 苹果酒的加工第七节 梨酒的加工第八节 的加工第九节 石榴酒的加工第十节 桑葚酒的加工第十一节 柿子酒的加工第十二节 番茄酒的加 工第十三节 蜂蜜酒的加工第五章 特色果酒加工的技术管理第一节 非生物性病害及其防治第二节 主要微生物病害及其防治第三节 酿酒过程中常见的异常现象及其防治第六章 果酒的质量及判定 第一节 品评果酒的方法第二节 尝评的注意事项第三节 感官品评要点第四节 评酒要求及评判标 准第七章 果酒的分析检测附录:果酒生产的国家标准主要参考文献

### <<特色果酒实用加工技术>>

#### 章节摘录

第一章 特色果酒加工基础知识 第一节 特色果酒概述 我国除葡萄以外的其他水果种植面积广阔,资源丰富(包括栽培和野生两大类),种类繁多,产量较大。

2002年水果总产量达6952万吨,约占世界水果总产量的14%。

人均果品占有量为43.3千克,而发达国家人均年消费为80千克左右。

我国的大宗水果主要有苹果、梨、桃、橘子(红橘、广柑)、杏、山楂、草莓、杨梅(香梅、金梅) 、石榴、大枣(山枣)、猕猴桃、沙棘果、樱桃、哈密瓜、西瓜、枇杷、橄榄等。

其中,苹果、梨的产量占世界首位,约占世界总产量的40%。

利用各类水果酿造口味不同、风味各异的果酒,在我国已有悠久历史。

随着经济的发展,生活水平的提高,开发和利用各种果品资源(包括各种野生资源)已成为必然的趋势。

由于水果中含有大量的糖类物质、有机酸、维生素、矿物质等营养成分,所以利用水果酿造果酒以满足不同口味、不同爱好的消费者的需求,其市场前景是可以预期的。

此外,果酒还可以作为鸡尾酒的调配基酒。

配制果酒,不单是以水果为基本原料,某些植物的果、花、叶、茎都可用来酿制各种各样的果酒

有的取其优良的色、香、味;有的单取其香,有的单取其味,有的甚至单取其疗效成分。 但就其数量和质量而言,酿制果酒仍以各种各样的水果为最佳。

# <<特色果酒实用加工技术>>

#### 编辑推荐

《特色果酒实用加工技术》具有技术先进、实用性强、通俗易懂等特点,可供从事特色果酒开发 的科研人员、生产工人学习参考,对特色果酒的生产操作具有较好的指导作用。

# <<特色果酒实用加工技术>>

#### 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