

<<酒和熟化的化学>>

图书基本信息

书名：<<酒和熟化的化学>>

13位ISBN编号：9787561159996

10位ISBN编号：7561159994

出版时间：2011-2

出版时间：大连理工大学出版社

作者：（日）北条正司，（日）能势晶 著，赵惠民 等编译

页数：168

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>

## &lt;&lt;酒和熟化的化学&gt;&gt;

## 内容概要

本书是以“酒和酒的熟化”为主题，讲述了关于水和乙醇化学的入门知识。该书面向一般的大学生和化学、食品化学、酿造专业的学生及相关专业的技术人员，同时也适用于对水和酒感兴趣的读者，也可以作为大学基础教育的教科书使用。

本书力求通俗易懂，对一些专业术语或难以理解的内容都加以了详细说明。第3章和第4章加入的最新研究成果对一般读者来说略有难度。

由发酵生成乙醇的反应过程极其复杂。

即使拥有最新的技术手段，从本质上揭示“酒的熟化”问题也是不可能的。

根据熟化改变“酒的口味”与人们的喜好相关。

虽然酒的熟化现象被认为是不能全部用科学的方法加以解释，但是，作者真挚地致力于水和乙醇的化学研究，从一个方面正确地解释了酒的熟化现象，本书也是对上述研究成果的总结。

作者原本对酒的认知是：为何成年人饮酒会达到失去理智的程度？身边的人饮酒过度，几乎陷入失去自制能力的状态。

但是，2008年12月中旬，到访黄酒(绍兴酒)的产地——中国浙江省的嘉兴学院时，感到事情发生了变化，与曾在群马大学留学的一名副校长会面的午宴上，我说：“我惊叹的不是中国的飞速发展，也不是贵学院宽阔美丽的校园和良好的设施，而是在广袤的大地上，人们豪放地饮酒，如白酒(烧酒)或黄酒(绍兴酒)，我也和大家畅饮，重新认识了自己的酒量(如同在高知有豪饮的说法)。”

虽然本书涉及一些化学专业内容，但是作者力求将其作为一本普通的科普读物呈献给读者。

为了使读者能很好地理解，书中列举了很多日常生活中的例子，在举例说明上下了很多工夫，同时，作者也力争正确、科学地阐述。

本书第5章介绍了中国的民族特产——黄酒的制造，黄酒的生产和发展是整个中华民族文明史的一个佐证。

第6章酒的品评概括了从看色、观花、闻香、尝味等多方面品评、鉴别酒质，使读者从感性上得到一种至美的精神享受，触感到一种与时俱进、贴近现代生活的元素。

## &lt;&lt;酒和熟化的化学&gt;&gt;

## 书籍目录

- 0 序言
- 1 甘甜的水
  - 1.1 水的温度和“水的结构”
  - 1.2 分子间力与氢键结合
  - 1.3 水的三态(冰·水·水蒸气)
- 2 水的成分
  - 2.1 蒸馏水和二氧化碳
  - 2.2 矿物质等无机成分
  - 2.3 腐殖酸等有机成分
  - 2.4 重金属类、pH等
- 3 酒的熟化与乙醇水溶液
  - 3.1 乙醇水溶液的氢键
  - 3.2 水的核磁共振和测定值
  - 3.3 水与乙醇的混合物
  - 3.4 盐类对乙醇水溶液结构特性的影响
  - 3.5 酸及多酚的效果
  - 3.6 水和乙醇之间的紧密结合
- 4 酒的熟化和成分
  - 4.1 威士忌的长期熟化和溶解成分
  - 4.2 日本酒中的氢键结合
    - 4.2.1 核磁共振法的讨论
    - 4.2.2 拉曼光谱法的讨论
  - 4.3 烧酒中的水和乙醇
  - 4.4 果汁鸡尾酒类
  - 4.5 总结
- 5 酒的制造
  - 5.1 酵母和酵素(生物催化剂)的作用
  - 5.2 蒸馏酒
    - 5.2.1 威士忌的制造
    - 5.2.2 朗姆酒的制造
  - 5.3 酿造酒
    - 5.3.1 日本酒和酿造用水
    - 5.3.2 啤酒的制造
    - 5.3.3 黄酒的制造
- 6 酒的品评
  - 6.1 评酒趣谈
    - 6.1.1 视觉
    - 6.1.2 嗅觉
    - 6.1.3 味觉
- 7 饮酒与健康
- 8 酒与酒文化
- 结束语
- 参考文献
- 索引

<<酒和熟化的化学>>

<<酒和熟化的化学>>

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>