

# 《中国白酒关键技术研究进展 - 首》

## 图书基本信息

书名：《中国白酒关键技术研究进展 - 首届中国白酒学术研讨会论文集》

13位ISBN编号：9787501985210

10位ISBN编号：7501985219

出版时间：2011-11

出版社：中国轻工业出版社

作者：徐岩

页数：347

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《中国白酒关键技术研究进展 - 首》

## 内容概要

中国白酒关键技术研究进展：首届中国白酒学术研讨会论文集，ISBN：9787501985210，作者：徐岩 主编

# 《中国白酒关键技术研究进展 - 首》

## 作者简介

江南大学(原无锡轻工大学)，位于美丽的太湖之滨无锡。是教育部直属、国家“211工程”和985优势平台重点建设高校。其中发酵工程(包括酿造工)专业是我校建立最早的专业、全国第一个发酵工程国家重点学科，是我国专门培养酿酒专业高级人才，授予发酵工程的博士、硕士、学士的高等学府。

# 《中国白酒关键技术研究进展 - 首》

## 书籍目录

白酒产业发展与技术创新

风味技术导向白酒酿造基础研究的进展

第一篇 白酒的风味化学与感官品评

The role of chemistry and sensory science in producing wines to  
consumer preference

中国白酒中非辅料糠味物质的发现及其成因研究

中国白酒中萜烯类化合物研究进展

中国白酒感官标准的研究

感官定量分析技术在白酒感官评价标准的应用研究

“ 十一五 ” 期间茅台集团白酒风味物质研究平台建设及应用回顾

全二维气相色谱—飞行时间质谱定性检测芝麻香酒中硫化物

兼香口子窖酒超常温品评方法的探索

夹带剂对超临界萃取黄浆水产物得率及风味物质的影响研究

浓香型大曲酒在贮存过程中的质量变化规律研究

应用荧光光谱特征参量鉴别白酒年份酒

枝江酒在贮存过程中微量成分变化规律的研究

应用模糊数学理论创建蒸馏酒勾兑新方法

第二篇 白酒的微生物与发酵技术

中国白酒大曲微生物华根霉全基因组测序分析与应用

.....

第三篇 白酒的现代化与国际化

# 《中国白酒关键技术研究进展 - 首》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)