

# 《发酵食品生产技术》

## 图书基本信息

书名：《发酵食品生产技术》

13位ISBN编号：9787501970889

10位ISBN编号：7501970882

出版时间：2009-9

出版社：中国轻工业出版社

作者：王淑欣 编

页数：280

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)

# 《发酵食品生产技术》

## 内容概要

根据教育部高职高专培养目标和要求，《发酵食品生产技术》在编写过程中努力体现高等职业教育的特色，突出应用性和针对性，加强实践能力的培养，同时还反映了本行业技术领域的新知识、新技术、新工艺，符合工学结合发展需求。编者力求减少不同课程之间的重复，并注意理论联系实际，深入浅出，通俗易懂，便于读者学习。

《发酵食品生产技术》共分四个模块，模块一为蒸馏酒：主要介绍白酒生产工艺；模块二为酿造酒：主要介绍葡萄酒、黄酒、啤酒生产工艺；模块三为调味品：主要介绍酱油、食醋生产工艺；模块四为其它发酵产品工艺，简要介绍常用发酵食品的生产工艺。

# 《发酵食品生产技术》

## 书籍目录

模块一 蒸馏酒 第一章 白酒 第一节 白酒的分类 第二节 白酒生产的原料 第三节 糖化发酵剂的生产工艺 第四节 白酒生产工艺 第五节 白酒的贮存与老熟 第六节 白酒的勾兑与调味 第七节 白酒中有害成分与质量标准 第八节 实验实训 思考题模块二 酿造酒 第二章 葡萄酒 第一节 葡萄酒的分类 第二节 葡萄酒生产的原料 第三节 葡萄酒发酵前的准备 第四节 葡萄酒的发酵 第五节 苹果酸-乳酸发酵 第六节 葡萄酒的贮存管理 第七节 葡萄酒的再加工 第八节 葡萄酒的成分与质量标准 第九节 实验实训 思考题 第三章 黄酒 第一节 黄酒的分类 第二节 黄酒生产原料及处理 第三节 糖化发酵剂 第四节 糖化发酵工艺 第五节 压滤、澄清、煎酒和包装、贮存 第六节 黄酒的质量标准 第七节 实验实训 思考题 第四章 啤酒 第一节 啤酒的分类 第二节 啤酒生产原料 第三节 酵母菌 第四节 啤酒生产的工艺 第五节 成品啤酒 第六节 实验实训 思考题 模块三 调味品 第五章 酱油 第一节 酱油的分类 第二节 酱油生产的主要原料 第三节 酱油曲的制备 第四节 酱油发酵与提取 第五节 酱油的成分和质量标准 第六节 酱油生产技术经济指标 第七节 实验实训 思考题 第六章 食醋 第一节 食醋的分类 第二节 原料及其处理 第三节 糖化发酵剂生产工艺 第四节 我国常用的几种制醋工艺 第五节 食醋成分与质量标准 第六节 实验实训 思考题模块四 其它发酵产品 第七章 其它发酵产品 第一节 酸乳的发酵生产 第二节 谷氨酸发酵生产 第三节 柠檬酸发酵生产 第四节 实验实训 思考题附录 附表1 酱油的氨基酸生成率、原料的蛋白质(全氮)利用率和出品率关系对照表 附表2 酒精计温度、酒精度(乙醇含量)换算表参考文献

## 章节摘录

插图：模块一 蒸馏酒第一章 白酒学习目的与要求：通过本章的学习，学会选择白酒生产的原料，能了解白酒的种类和用途，能掌握大曲酒生产工艺、低度白酒生产工艺，能熟悉白酒的成分和质量标准。

第一节 白酒的分类凡乙醇（酒精）含量在0.5%（体积分数）以上的饮料就叫做酒。酒精度系指在20℃时，100mL饮料酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，用%（体积分数）表示。凡是饮料酒，在包装标签上均需标明酒精度，即乙醇含量。酒按其功能，可分为饮料酒、保健酒及药酒三大类。饮料酒是指供人们饮用且乙醇（酒精）含量在0.5%~65.0%（体积分数）的饮料。包括各种酿造酒、蒸馏酒及配制酒。酿造酒是指以粮谷、水果或允许使用的野生植物为原料，发酵后经过滤或压榨成的酒，如啤酒、黄酒、清酒、葡萄酒和其它果酒等。蒸馏酒是指以粮谷、薯类、水果或糖蜜原料，经发酵后蒸馏（包括串蒸、浸蒸、提馏）、贮存、勾兑调配而成的，含酒精度较高的酒精性饮料。配制酒（包括露酒）是指以酿造酒、蒸馏酒或食用酒精为主要酒基，经加工（包括串蒸或浸泡食用动物、植物、中草药），添加或不添加果汁、食品添加剂调配而成的酒，如味美思、竹叶青等。保健酒及药酒是指以食用酒精、白酒、黄酒和葡萄酒等为酒基，以动植物和矿物中药为原料，经浸提加工而成的具有滋补保健功效或治疗功效的酒类产品。如以疗效作用为主的则是药酒，如以滋补保健作用为主的则是滋补保健酒。我国的白酒与白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、金酒并列为世界六大蒸馏酒。

# 《发酵食品生产技术》

## 编辑推荐

《发酵食品生产技术》：教育部高等学校高职高专生物类教学指导委员会“十一五”审定教材，高等职业教育生物技术类专业系列教材

# 《发酵食品生产技术》

## 精彩短评

1、物流慢得要死，昨天要用的书今天才到 都一个星期了

# 《发酵食品生产技术》

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