

白酒风味化学



[白酒风味化学_下载链接1](#)

著者:

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:1997-03

装帧:平装

isbn:9787501920068

本书主要介绍白酒的化学组成及其来源、白酒的风味特征、白酒的稳定性、白酒的调香与调味、白酒微量成分研究的近代技术等，阐述了白酒的风味与化学本质之间的关系。

本书适合于从事白酒生产、科研的技术人员参考，也可供有关大专院校的师生参考。

作者介绍:

目录: 第一章 概 述
第二章 白酒的化学组成及其来源
第一节 水
一、水的组成
二、水的物理性质
三、水的溶解性及化学性质
四、曲酒生产过程中水分状态的变化

五、水分活度

六、酿造用水

七、水的净化

第二节 淀粉

一、淀粉在酿酒原料、辅料中的含量

二、淀粉的结构

三、淀粉的性质

第三节 蛋白质

一、蛋白质的元素组成和分类

二、组成蛋白质的氨基酸

三、氨基酸的性质

四、蛋白质的结构

五、蛋白质的理化性质

第四节 脂类化合物

一、油脂的组成与结构

二、油脂的物理性质

三、油脂的化学性质

四、类脂

第五节 醇、酚

一、白酒中的醇

二、醇的结构

三、醇的物理性质

四、醇的光谱性质

五、醇的化学性质

六、白酒中的重要醇

七、白酒中的酚

八、酚的结构

九、酚的理化性质

十、白酒中的重要酚

第六节 羰基化合物

一、白酒中的羰基化合物

二、羰基化合物的结构

三、羰基化合物的物理性质和光谱性质

四、羰基化合物的化学性质

五、白酒中重要的羰基化合物

第七节 羧酸

一、羧酸的结构

二、羧酸的光谱性质

三、羧酸的物理性质

四、羧酸的化学性质

五、曲酒中重要的羧酸

第八节 酯类化合物

一、白酒中存在的酯类

二、酯的结构与光谱性质

三、酯的物理性质

四、酯的化学性质

五、白酒中重要的酯

第九节 含硫化合物

第十节 杂环化合物

一、白酒中的杂环化合物

二、吡嗪及其衍生物

三、吡啶及其衍生物

四、唑

五、噻唑

- 六、苯并噻唑
- 第三章 白酒的风味特征
 - 第一节 气味化学
 - 一、气味产生学说
 - 二、气味的分类学说
 - 三、气味的强度和稳定性
 - 四、气味与化学结构
 - 第二节 味觉的科学
 - 一、味觉的生理特点
 - 二、口味强度
 - 三、基本味觉
 - 四、味觉关系
 - 五、味觉的分子识别
 - 第三节 白酒的分类
 - 一、按生产使用的糖化、发酵剂种类分类
 - 二、按香气类型分类
 - 三、按生产用原料分类
 - 四、按生产方法分类
 - 五、按质量档次分类
 - 六、按酒精含量分类
 - 第四节 白酒香味组分的感官特征及呈香显味作用
 - 一、有机酸类化合物的感官特征及呈香显味作用
 - 二、酯类化合物的感官特征及呈香显味作用
 - 三、醇类化合物的感官特征及呈香显味作用
 - 四、羰基类化合物的感官特征及呈香显味作用
 - 五、酚元类化合物的感官特征及呈香显味作用
 - 六、杂环类化合物的感官特征及呈香显味作用
 - 七、含硫化合物的感官特征及呈香显味作用
 - 八、微量金属元素的感官特征及呈香显味作用
 - 第五节 各香型类型白酒的香味组分特点及风味特征
 - 一、浓香型白酒的香味组分特点及风味特征
 - 二、清香型白酒的香味组分特点及风味特征
 - 三、米香型白酒香味组分特点及风味特征
 - 四、酱香型白酒的香味组分特点及风味特征
 - 五、凤型白酒的香味组分特点及风味特征
 - 六、“特”型类白酒的香味组分特点及风味特征
 - 七、芝麻香型白酒的香味组分特点及风味特征
 - 八、豉香型白酒的香味组分特点及风味特征
 - 九、其他类型白酒的香味组分特点及风味特征
- 第四章 白酒的稳定性
 - 第一节 白酒——复杂的分散体系
 - 一、分散体系与胶体体系
 - 二、白酒中微量成分的特点
 - 三、白酒是胶体
 - 四、过渡带与双电层结构
 - 五、白酒体系的气—液平衡
 - 第二节 白酒的稳定性
 - 一、白酒的气液平衡
 - 二、白酒溶胶稳定的原因
 - 三、白酒的化学稳定性
 - 第三节 白酒的稳定性与外界条件
 - 一、水质
 - 二、环境的温度与湿度
 - 三、容器

第五章 白酒的调香与调味

第一节 概述

第二节 白酒调香与调味的一般原理

一、勾兑与调味之间的关系

二、调香与调味的一般原理

第三节 白酒勾兑与调味的一般步骤与方法

一、勾兑的步骤与方法

二、调味的步骤与方法

第四节 低度白酒的调香与调味

一、选择适当的除浊工艺，配合合适的勾兑，调味步骤

二、严格选择基础酒、调香酒及调味酒

三、注意酸与酯的配比

第五节 酒精改制白酒的调香与调味

一、酒精改制白酒的调香与调味的基本原理

二、酒精改制白酒的调配步骤与方法

三、配方示范及解说

第六章 白酒微量成分研究的近代技术

第一节 引言

第二节 现代分析技术简介

一、采用PEG20M交联石英毛细管柱直接进样分析白酒香味组分

二、采用动态顶空进样技术分析白酒的微量挥发性组分

三、白酒中含氮化合物的分析

四、BMDP的7M程序的应用

附录一、中华人民共和国国家标准食用酒精

附录二、中华人民共和国行业标准液态法白酒

附录三、允许使用香料名单

附录四、既是食品又是药品的品种名单

主要参考资料

• • • • • ([收起](#))

[白酒风味化学_下载链接1](#)

标签

酒

白酒

玫热土胜的

哈哈，重要啊

评论

[白酒风味化学_下载链接1](#)

书评

[白酒风味化学_下载链接1](#)