

# 小曲白酒生产指南



[小曲白酒生产指南\\_下载链接1](#)

著者:康明官

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2000-01

装帧:平装

isbn:9787501925735

这是一部完整地论述各类小曲白酒生产技术的专著。全书系统地阐述了小曲白酒几十年来的生产经验及科研成果，并展示了未来的技术前景；详细地介绍了小曲白酒的生产设备、制曲和制酒工艺，并列举了大量的实例；全面地讨论了“病酒”的防治措施及提高酒质的方法；书末还列有实用性较强的诸多附录。

在内容上，基本符合“全、新、实、准、特”的要求；在全书结构上，比较严密，前后呼应，浑然一体。本书具有较强的实用价值和可读性。

本书对于广大小曲白酒生产者而言，具有较高的参考价值和指导作用，也可供有关院校的师生参考。

作者介绍:

- 目录: 第一章 总论
- 第一节 小曲的分类及其特点
  - 一、小曲的分类
  - 二、小曲的特点
- 第二节 小曲白酒的分类及其特点
  - 一、小曲白酒的分类
  - 二、小曲白酒的特点
- 第三节 小曲和小曲白酒技术史及展望
  - 一、古代有关小曲的技术
  - 二、现代小曲酒发展史
  - 三、小曲白酒技术的展望
- 第二章 小曲的制作
- 第一节 小曲原料的选择
  - 一、小曲原料的基本要求
  - 二、有关小曲原料的成分及试验结果
  - 三、中草药的使用
- 第二节 小曲中的微生物及酶类
  - 一、小曲中的微生物
  - 二、小曲中的酶类
- 第三节 制作小曲的曲室、用具和设备
  - 一、传统小曲的制作用具实例
  - 二、浓缩甜酒药及液态小曲设备
  - 三、纯根霉菌制作的厂房和用具及设备
- 第四节 传统小曲制作工艺
  - 一、单一药曲——桂林三花酒曲
  - 二、长乐烧曲等多药小曲
  - 三、玉冰烧酒曲
  - 四、广东酒饼种和酒饼曲
  - 五、四川邛崃米曲饼
  - 六、四川无药糠曲
  - 七、董酒小曲
  - 八、河南小曲制作实例
  - 九、湖南观音土曲
  - 十、湖北小曲
  - 十一、关于小曲贮存期与其质量关系的探讨
- 第五节 新型小曲制作工艺
  - 一、台湾省白曲制法
  - 二、固态曲盒(盘)法制根霉菌
  - 三、固态帘子法制根霉菌
  - 四、贵州、四川等地的曲池通风法根霉、酵母散曲
  - 五、固态法根霉、酵母散曲生产工艺的改进
  - 六、“先液后固”培养法制根霉菌的3个实例
  - 七、液态根霉菌种曲及其应用
  - 八、产酯酵母
  - 九、活性干酵母、糖化酶及其他
- 第三章 小曲白酒生产技术
- 第一节 小曲白酒制酒车间的厂房及设备
  - 一、制酒厂房
  - 二、制酒设备
- 第二节 半固态发酵法小曲白酒
  - 一、小曲白酒半固态发酵法的类型
  - 二、先固态培菌糖化、后半固态发酵法小曲白酒
  - 三、全程半固态发酵法小曲白酒

### 第三节 固态发酵法小曲白酒

- 一、高粱小曲白酒
- 二、玉米小曲白酒
- 三、稻米小曲白酒
- 四、小麦小曲白酒
- 五、混粮小曲白酒生产实例
- 六、薯类小曲白酒

### 第四节 液态发酵法小曲白酒

- 一、糊化醒的制备
- 二、根霉及酵母的培养
- 三、醒的接种及发酵
- 四、蒸馏、勾兑

### 第五节 大小曲并用型白酒

- 一、“先小后大”型白酒
- 二、大小曲并用的串香法白酒

## 第四章 小曲白酒保质降耗的措施

### 第一节 提高原料出酒率、节粮降耗

- 一、提高粳高粱出酒率的工艺措施
- 二、降低粮损 节约能源的措施

### 第二节 小曲白酒生产中异常现象的防治

- 一、原料糊化工段的异常现象及其防治
- 二、培菌糖化工段的异常现象及其防治
- 三、发酵工段的异常现象及其防治
- 四、小曲白酒生产安全度夏措施

### 第三节 固态发酵法小曲白酒生产工艺综述及经验

#### 实例

- 一、固态发酵法小曲白酒操作、工艺条件及质量要求

#### 综述

- 二、固态发酵法小曲白酒生产经验实例

### 第四节 小曲白酒的新原料 新设备 新工艺

- 一、小曲白酒的新原料
- 二、小曲白酒的新设备及设备的配置改进实例
- 三、小曲白酒的新工艺

### 第五节 小曲白酒试验成果及笔者刍议

- 一、小曲白酒试验成果
- 二、笔者对提高小曲白酒质量之刍议

## 第五章 小曲白酒的成分及成品酒质量问题的防治

### 第一节 小曲白酒的主要成分与微量成分

- 一、小曲白酒的主要有效微量成分
- 二、不同类型小曲白酒成分的特点及对比
- 三、对固态发酵法小曲白酒不同馏分剖析的实例

### 第二节 小曲白酒的有效呈香和呈味成分

- 一、小曲白酒的主要有效香气成分
- 二、小曲白酒的主要有效呈味成分

### 第三节 小曲白酒外观质量问题及其防治

- 一、悬浊物及其防治
- 二、沉淀物的防治
- 三、黄色和绿色的防治

### 第四节 小曲白酒邪杂气味的防治

- 一、小曲白酒中的邪杂臭气及其防治
- 二、小曲白酒中的邪杂味及其防治

### 第五节 小曲白酒的有害成分及其防治

- 一、甲醇及其防治

二、杂醇油及其防治  
三、氰化物、铝、锰及其防治  
四、黄曲霉菌素和农药残留及其防治

附录

一、术语解释

二、白酒的国家标准及行业标准

三、既是食品又是药品的品种名单（第一批）

四、关于批准颁布第二批“既是食品又是药品”名单的通知

• • • • • ([收起](#))

[小曲白酒生产指南\\_下载链接1](#)

## 标签

小曲白酒

小曲\_白酒

## 评论

-----  
[小曲白酒生产指南\\_下载链接1](#)

## 书评

-----  
[小曲白酒生产指南\\_下载链接1](#)