

啤酒生产理化检测技术



[啤酒生产理化检测技术_下载链接1](#)

著者:张祖莲 编

出版者:

出版时间:2012-6

装帧:

isbn:9787501986941

高等职业教育酿酒技术专业系列教材：《啤酒生产理化检测技术》的特点如下：①理论和实用并重：既重视检测方法的介绍，又重视理论的探讨；②实用性强：注重理论联系实际，力求系统性和实用性，同时，针对高职高专的学习特点，内容力求通俗易懂，易教易学，深入浅出，有利于提高教学效果，体现人才培养的实用性。通过设置“知识目标”、“技能目标”、“复习思考题”等内容，既方便教学，也便于学生把握学习目标，了解和掌握教学内容的知识点和能力点；③内容全面：对啤酒酿造过程中所涉及的原辅材料、半成品、副产物、成品的控制指标和分析方法以及生产工艺的控制进行全面的论述，融入了一些啤酒生产理化检测的新知识、新技术和发展方向；④适用面广：本教材可作为高职高专发酵专业的教学用书，也可作为生物工程、食品工程、工业分析与检验等专业的教学用书，还可作为啤酒酿造工程技术人员和实验室技术人员参考用书，或作为其他类型院校相关专业师生的参考用书。

作者介绍:

目录:	第一章 大麦分析
第一节	酿造大麦的质量要求
第二节	大麦样品的采集
第三节	大麦的感官检验
第四节	大麦的物理检验
第五节	大麦的生理特性检验
第六节	大麦的化学检验
第二章	水分析
第一节	酿造用水的质量要求
第二节	水样的采集和保存
第三节	酿造用水的感官评价和pH
第四节	水碱度
第五节	水硬度和残余碱度
第六节	水中氯离子、二氧化碳的测定
第七节	啤酒厂洗瓶机碱浓度的测定
第三章	麦芽分析
第一节	麦芽的质量要求
第二节	麦芽样品的采集和感官评价
第三节	麦芽的物理检验
第四节	麦芽的化学检验
第四章	酒花分析
第一节	酒花的质量要求
第二节	取样、样品处理和样品的保存
第三节	酒花的感官评价
第四节	酒花的物理检验
第五节	酒花的化学检验
第五章	大米分析
第一节	大米的质量要求
第二节	大米的取样及感官检验
第三节	大米的化学检验
第六章	麦汁分析
第一节	麦汁的质量要求
第二节	麦汁样品的采集和处理
第三节	麦汁的感官检验
第四节	麦汁的pH和总酸
第五节	麦汁中固形物和冷、热凝固物的测定
第六节	麦汁中含氮物质的测定
第七节	麦汁的碘值和最终发酵度

第八节 麦汁中酚类化合物及苦味质的测定

第九节 麦汁中其他理化分析

第七章 麦糟分析

第一节 麦糟的质量要求

第二节 麦糟的取样及样品处理

第三节 麦糟的理化分析

第八章 发酵液和成品啤酒分析

第一节 啤酒的质量标准

第二节 样品的采集和处理

第三节 啤酒的感官评价和净含量的测定

第四节 啤酒的理化分析

第五节 啤酒中氧含量的测定

第六节 啤酒非生物稳定性的评价和预测

第七节 巴氏杀菌单位（PU值）的测定

附录

附录一 理化分析常用指示剂的配制

附录二 理化分析常用缓冲溶液的配制

附录三 实验室常用酸碱溶液的物理性质

附录四 常用有机溶剂的物理常数

附录五 大麦百升质量对照表

附录六 麦汁黏度与浸出物含量对照表

附录七 啤酒黏度与啤酒原麦汁浓度对照表

附录八 苦味质含量和苦味单位换算表

附录九 相对密度与浸出物含量对照表

附录十 酒精水溶液的相对密度与酒精度对照表

参考文献

• • • • •

([收起](#))

[啤酒生产理化检测技术 下载链接1](#)

标签

啤酒

L

评论

[啤酒生产理化检测技术 下载链接1](#)

书评

[啤酒生产理化检测技术 下载链接1](#)