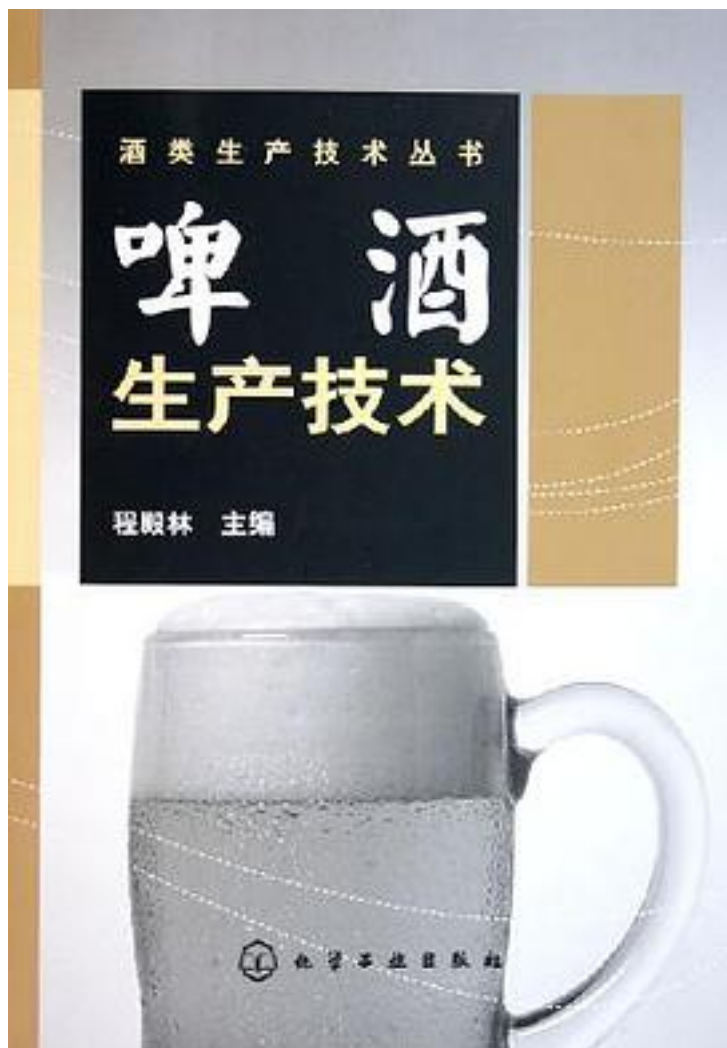


啤酒生产技术



[啤酒生产技术_下载链接1](#)

著者:程殿林//曲辉

出版者:化学工业

出版时间:2010-4

装帧:

isbn:9787122076458

《啤酒生产技术(第2版)》全面阐述了啤酒生产的基础理论知识和工业化生产技术，包括啤酒酿造原料、麦芽制造、麦汁制备、啤酒发酵、啤酒的澄清与稳定性处理和啤酒包装等主要内容。同时还对啤酒后修饰、高浓度啤酒酿造工艺和稀释要点与方式、啤酒生产经济技术指标以及副产物的综合利用等进行了介绍。文中附有大量图表，图文并茂。

作者介绍:

目录: 第一章 绪论 第一节 啤酒的起源和啤酒工业的发展 第二节 啤酒的分类
一、按啤酒是否杀菌分类 二、按啤酒色泽分类 三、特种啤酒 第三节 啤酒生产工艺流程
一、麦芽制造工艺流程 二、啤酒酿造工艺流程 三、酿造过程与啤酒质量的关系 第二章
啤酒酿造原料 第一节 啤酒大麦 一、大麦的品种 二、大麦子粒的构造
三、大麦的化学组成 四、啤酒酿造对大麦的要求 五、啤酒大麦的质量标准 第二节
辅助原料 一、未发芽谷物 二、糖和糖浆 第三节 啤酒花 一、概述
二、酒花的化学成分及其作用 三、酒花品种及其典型性 四、酒花制品
五、酒花质量标准 第四节 水 一、水的硬度 二、水的碱度
三、水中无机离子对啤酒酿造的影响 四、啤酒酿造用水的水质要求
五、啤酒酿造用水的改良和处理 六、啤酒生产用水的消毒和灭菌 第三章 麦芽制造
第一节 大麦的预处理 一、大麦的输送 二、大麦的精选和分级 三、大麦的贮存 第二节
浸麦 一、浸麦理论 二、浸麦操作 三、浸麦设备 四、浸麦方法 五、浸麦评价
六、浸麦损失 第三节 发芽 一、发芽目的 二、发芽理论 三、发芽技术 四、发芽方式
第四节 绿麦芽干燥 一、干燥过程中的变化 二、干燥技术 第五节
干燥麦芽的除根和贮藏 一、除根 二、贮存 第六节 制麦损失及降低制麦损失的措施
一、制麦损失 二、降低制麦损失的措施 第七节 成品麦芽 一、麦芽的质量评价
二、麦芽的质量标准 第八节 特种麦芽 一、小麦麦芽 二、尖麦芽和短麦芽 三、焦香麦芽
四、着色麦芽 五、酸麦芽 第四章 麦汁制备 第一节 原料粉碎 一、麦芽粉碎方法
二、麦芽粉碎物组成的分析 三、影响麦芽粉碎的因素 第二节 糖化
一、糖化过程中主要物质的变化 二、糖化设备 三、糖化工艺条件的控制 四、糖化方法
第三节 麦汁过滤 一、过滤槽过滤 二、板框压滤机过滤 第四节 麦汁煮沸与酒花添加
一、麦汁煮沸 二、酒花添加 第五节 麦汁冷却、凝固物分离及充氧
一、热凝固物及其分离 二、麦汁冷却 三、麦汁充氧 四、凝固物及其分离 第五章
啤酒发酵 第六章 啤酒的澄清与稳定性处理 第七章 啤酒后修饰 第八章
高浓度稀释啤酒 第九章 啤酒包装 第十章 成品啤酒 第十一章
啤酒生产经济技术指标 参考文献
• • • • • [\(收起\)](#)

[啤酒生产技术_下载链接1](#)

标签

啤酒

评论

[啤酒生产技术 下载链接1](#)

书评

[啤酒生产技术 下载链接1](#)