

# 《POD—酒精工艺学》

## 书籍信息

版次：1

页数：327

字数：276000

印刷时间：1970年01月01日

开本：32开

纸张：

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787501921478

## 编辑推荐

POD产品说明：1. 本产品为按需印刷（POD）图书，实行先付款，后印刷的流程。您在页面购买且完成支付后，订单转交出版社。出版社根据您的订单采用数字印刷的方式，单独为您印制该图书，属于定制产品。2. 按需印刷的图书装帧均为平装书（含原为精装的图书）。由于印刷工艺、彩墨的批次不同，颜色会与老版本略有差异，但通常会比老版本的颜色更准确。原书内容含彩图的，统一变成黑白图，原书含光盘的，统一无法提供光盘。3. 按需印刷的图书制作成本高于传统的单本成本，因此售价高于原书定价。91. 按需印刷的图书，出版社生产

## 内容简介

本书是根据轻工业中等专业学校工业发酵专业《酒精工艺学》教学大纲编写而成的。书中系统地介绍了淀粉质原料和糖蜜原料用发酵法生产酒精的原理、工艺过程和副产物综合利用等内容；对国内外已较成熟的酒精生产新技术、新工艺亦作了适当的介绍。我们编写时十分注意理论联系实际，并力求做到深入浅出、通俗易懂。

本书可作为轻工中专工业发酵专业教学用书，也可供职工中专、职业高中、技工学校等相关专业的师生使用，同时可供从事酒精及液态法白酒生产和科研的工程技术人员与职工参考。

## 目录

### 绪论

- 一、本课程的内容、目的和任务
- 二、国内外酒精工业的发展概况
- 三、酒精的性质
- 四、酒精的种类
- 五、酒精的用途
- 六、酒精的生产方法

### \*\*章 酒精生产原料

#### \*\*节 主要原料

- 一、原料的种类与选择
- 二、常用原料的基本特性
- 三、淀粉质原料的预处理

#### 第二节 辅助原料

- 一、制备糖化剂所用的辅助原料
- 二、作为营养盐的辅助原料

### 第三节 水

- 一、水在酒精生产中的重要性
- 二、水的杂质成分和常用的水质控制指标
- 三、对各种用水的要求

## 第二章 淀粉质原料的蒸煮

### \*\*节 蒸煮的理论基础

- 一、蒸煮的目的
- 二、植物细胞的结构及淀粉粒的结构
- 三、蒸煮过程中的物理化学变化
- 四、影响蒸煮的主要因素

### 第二节 蒸煮的工艺方法

- 一、间歇蒸煮法
- 二、连续蒸煮法
- 三、各种蒸煮方法的分析比较
- 四、蒸煮醪的质量指标

### 第三节 蒸煮新工艺介绍

- 一、低温蒸煮法
- 二、无蒸煮法
- 三、中温蒸煮法
- 四、膨化工艺

## 第三章 糖化剂的制备

### \*\*节 糖化剂的种类及其选择

### 第二节 酒精生产常用糖化菌

- 一、糖化菌的选择条件
- 二、酒精生产常用糖化菌及其酶系特性

### 第三节 影响曲霉生长和淀粉酶生成的条件

- 一、培养基组成的影响
- 二、培养条件的影响

### 第四节 曲糖化剂制造的工艺方法

- 一、曲室
- 二、机械通风曲制造法
- 三、液体曲制造法
- 四、糖化酶生产工艺
- 五、制曲事故及其防治

## 第四章 蒸煮醪的糖化

### \*\*节 糖化的理论基础

- 一、糖化的目的
- 二、淀粉分子的结构

.....

## 第五章 酒母的制备

## 第六章 糖化醪的发酵

## 第七章 糖蜜原料制造酒精

第八章 应用酒精活性干酵母进行酒精发酵

第九章 发酵成熟醪的蒸馏及精馏

第十章 酒精生产副产物的利用和废液处理

第十一章 酒精工厂计算

附录

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)