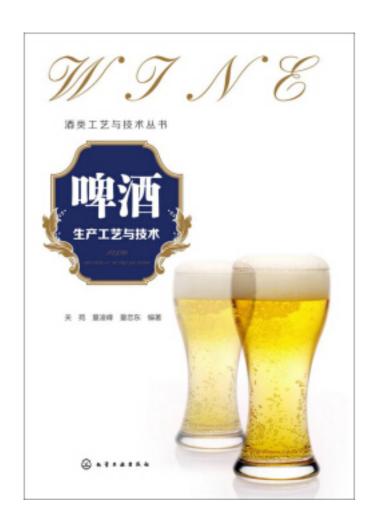
啤酒生产工艺与技术



啤酒生产工艺与技术_下载链接1_

著者:关苑,童凌峰,童忠东著

啤酒生产工艺与技术_下载链接1_

标签

评论

京东的没问题,每一次都很满意。五星,

| 专业性太强,身为初学者只有当爱好看看 |
|-----------------------------|
| 非常满意,快递速度快,态度好,书的包装完好无损 |
| |
| |
| |
| |
| 活动给力,不错 |
| 详细 值得看看 啤酒技术 |
| 工具书,内容有点用,不错。 |
| 知识挺全的,,,,,,, |
| |

| 价格挺贵。 | |
|----------------------------|----|
| | 适合 |
| | |
| 好书 | |
| | |
| 好 | |
| 好。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。。 | |

优惠价¥73.80/本,参加满400-200活动,性价比超高。围绕着啤酒的生产技术与工艺 介绍了近些年来研究、开发和生产的成果及品种相关知识。本书是酒类工艺与技术丛 书之一。全书共分为十一章,主要内容包括啤酒酿造基础知识, 啤酒酿造的原料辅料, 麦芽制造,啤酒酿造,啤酒发酵,啤酒的后处理,啤酒包装与灭菌, 特种啤酒酿造, 啤 酒酿造过程弊病分析与质量控制, 啤酒副产物的综合利用与水处理技术及质量指标,啤 酒的检测技术与解决方案。本书可供从事啤酒生产、研究的技术人员和管理人员阅读, 也可供相关院校的师生参考。国家发布的《食品工业"十二五" 2015年,酿酒工业销售收入将达到8300亿元,年均增速达到10%以上;酒类产品产量 年均增速控制在5%以内,非粮原料酒类产品比重提高1倍以上。 为重点,针对不同区域 工业的发展应以 "优化酿酒产品结构,重视产品的差异化创新" 不同市场、不同消费群体的需求,精心研发品质高档、行销对路的品种, 宣传科学知 识,倡导健康饮酒。注重挖掘节粮生产潜力,推广资源综合利用,大力发展循环经济, 推动酿酒产业优化升级。

为加强企业食品安全意识,提高抵御金融危机能力,加快行业信息化建设,促进酿酒行业的可持续发展。中国酿酒工业协会针对不同酒种要求按照"控制总量、提高质量、治

理污染、增加效益"的原则,确保粮食安全的基础上;根据水果特性,生产半甜型、甜型等不同类型的果酒创新产品。编写《酒类工艺与技术》丛书的宗旨,希望对我国酿酒行业进一步发展与科技进步起到积极的推动作用。

节能、可再生能源和碳利用技术已成为当今世界应对环境和气候变化挑战的重要手段,伴随着新技术在工业化生产中的应用,传统经济模式将逐步被低碳经济模式所替代。为加快中国酿酒行业产业链低碳化进程,加速中国酿酒行业在节能减排新技术领域的发展是当今科学与工程研究领域的重要前沿。

生态酿酒是个系统工程,也是一个重要的责任工程,每个酿酒企业乃至整个酿酒行业理应重视。诚然,做好生态酿酒需要大量的人力、物力、财力投入,更需要先进的技术支撑、配套设备的跟进,甚至是社会相关方方面面的系统配合和支持。丛书共分六册,包括《白酒生产工艺与技术》、《啤酒生产工艺与技术》、《红酒生产工艺与技术》、《黄酒生产工艺与技术》、《新酒生产工艺与技术》。为了有效地推动酒类生产与加工和技术研究领域的发展步伐,从而促进我国酿酒行业经济发展,从前瞻性、战略性和基础性来考虑,目前应更加重视酿酒行业的应用技术与产业化前景的研究。因此,本丛书的特点是以技术性为主,兼具科普性和实用性,同时体现前瞻性。为了帮助广大读者比较全面地了解该领域的理论发展与技术进步,我们在参阅大量文献资料的基础上进行了编写。相信本丛书的出版对于广大从事酒类生产与加工和开发研究的科技人员会有所帮助。

啤酒生产工艺与技术 下载链接1

书评

啤酒生产工艺与技术 下载链接1