



食品加工传统复习题-酒类



目

CONTENCT

录

- 酒类加工概述
- 酒类加工技术
- 酒类质量控制与安全
- 酒类市场与营销
- 酒类文化与历史



01

酒类加工概述

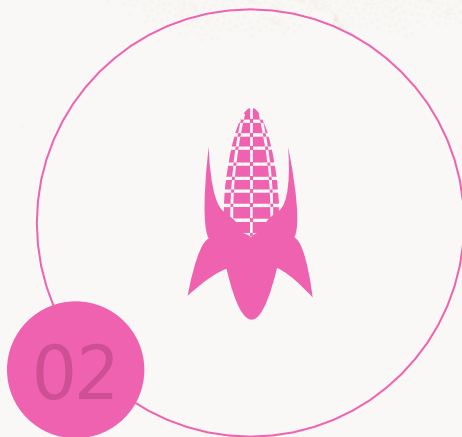


酒的种类与特点



白酒

以粮谷为主要原料，具有独特的香气和口感，是中国特有的蒸馏酒。



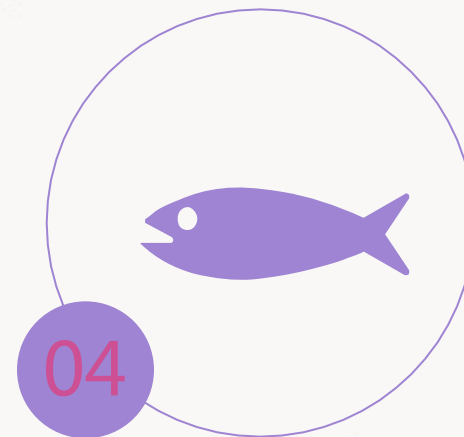
红酒

以葡萄为原料，通过发酵和陈酿而成，色泽红润，口感丰富。



啤酒

以麦芽、水和酵母为原料，经过发酵和过滤而成，具有清爽的口感和泡沫。



黄酒

以稻米为原料，经过酿造和陈化而成，具有浓郁的香味和独特的口感。



酒的酿造过程

原料选择与处理

选择优质原料，进行清洗、破碎、榨汁等处理。



糖化与发酵

将处理后的原料进行糖化和发酵，转化为酒精和二氧化碳。



陈酿与调配

在特定的条件下陈酿，并进行酒度的调整和香味物质的添加。

包装与成品

进行过滤、灌装和包装，成为成品酒。



酒的营养价值与健康

酒精

适量饮用可扩张血管、促进血液循环，具有一定的保健作用。

维生素与矿物质

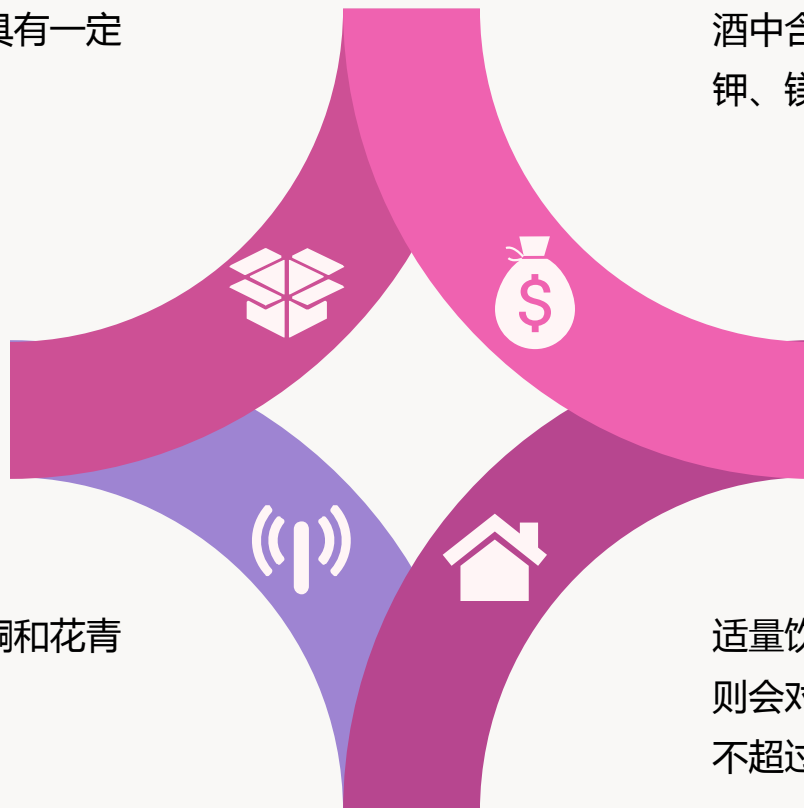
酒中含有多种维生素和矿物质，如维生素B群、钾、镁等。

抗氧化物质

红酒中含有丰富的抗氧化物质，如类黄酮和花青素等，有助于预防心血管疾病和癌症。

适度饮用

适量饮用酒可以带来上述健康益处，但过量饮用则会对身体造成伤害。建议男性每天饮用酒精量不超过25克，女性每天饮用酒精量不超过15克。





02

酒类加工技术



酿酒原料的选择与处理



原料选择

选择优质、无杂质、无霉变的原料，如麦芽、大麦、稻米等，以确保酿造出的酒品质优良。

原料处理

将原料进行破碎、筛选、浸泡、蒸煮等处理，以充分提取其中的营养成分和糖分，为酿酒提供必要的物质基础。



酿酒微生物的种类与作用

酵母菌

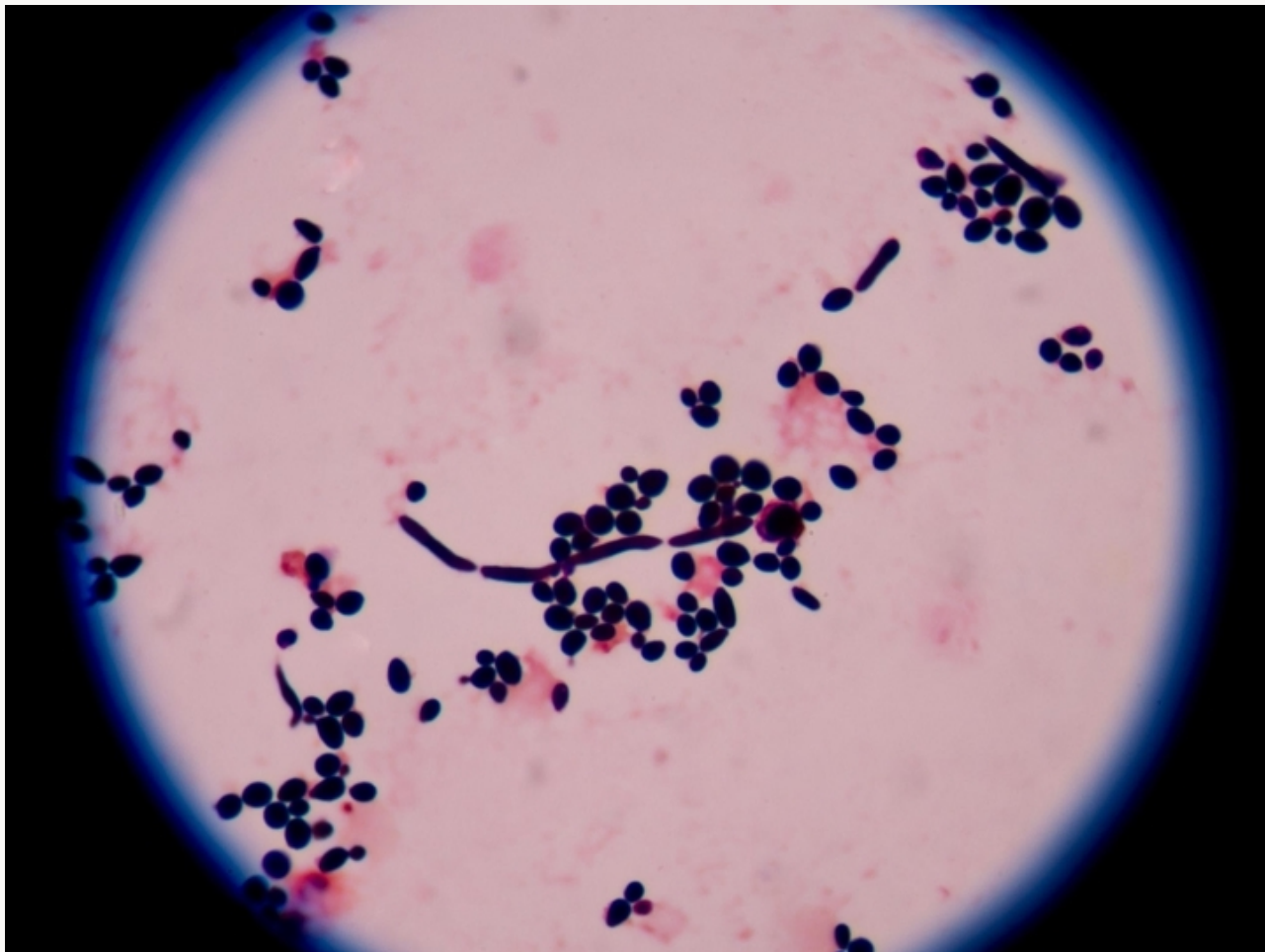
将糖分转化为酒精和二氧化碳，是酿酒过程中必不可少的微生物。

细菌

在酿酒过程中起到促进物质转化的作用，如乳酸菌可以将糖转化为乳酸。

霉菌

在酿酒过程中起到促进物质转化的作用，如曲霉可以将淀粉转化为葡萄糖。





酿酒工艺流程与设备

糖化工艺

将处理后的原料与水混合，通过加热、搅拌等手段使原料中的淀粉和蛋白质分解成可发酵的糖分。

蒸馏工艺

将发酵后的溶液进行加热、蒸发、冷凝，提取其中的酒精和香味物质。



发酵工艺

将糖化后的溶液加入酵母菌进行发酵，产生酒精和二氧化碳。

陈酿工艺

将酿造出的酒放入酒窖中进行陈酿，使酒更加醇厚、香味浓郁。

酒的陈酿与老熟



陈酿

将新酿出的酒放入酒窖中进行长时间的储存，使酒中的物质发生自然变化，提高酒的品质和口感。



老熟

将陈酿后的酒进行再次处理，如过滤、调配等，使酒的口感更加协调、平衡。



03

酒类质量控制与安全

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/66600122232010105>