

## <<中国红曲及其实用技术>>

### 图书基本信息

书名：<<中国红曲及其实用技术>>

13位ISBN编号：9787501919987

10位ISBN编号：7501919984

出版时间：1997-08

出版时间：中国轻工业出版社

作者：傅金泉

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

## <<中国红曲及其实用技术>>

### 内容概要

本书介绍了红曲的起源与我国古代红曲的生产与应用，还叙述了我国现代红曲的生产和在科研上的成就，书中还有各种红曲的制作方法、红曲在不同生产上的应用、红曲的检验方法以及日本等国在红曲方面的研究成果和在生产上的应用经验。

本书适合红曲生产人员及食品加工者参考。

## <<中国红曲及其实用技术>>

### 书籍目录

#### 第一章 红曲的起源与古代制曲及应用

##### 第一节 红曲的起源

##### 第二节 我国古代制曲技术

一、明代宋应星撰《天工开物》中的记载

二、李时珍著《本草纲目》中的记载

三、《墨娥小录》中的记载

##### 第三节 古代制曲的宝贵经验

一、颗粒原料与酸米制曲

二、独特的选种接种技术和防止杂菌的措施

三、分段吃水法

四、巧妙的控温方法和精心管理的经验

五、固体曲保藏法

##### 第四节 我国古代红曲的应用

一、在医药方面的应用

二、在酿酒方面的应用

三、在饮食方面的应用

#### 第二章 我国现代红曲生产和在科研上的主要成就

#### 第三章 红曲霉属的特征和重要种

##### 第一节 红曲霉属的特征和重要种

##### 第二节 经推广和保藏的红曲霉菌种

一、11株红曲霉推广菌株的特性介绍

二、我国保藏的红曲霉菌种概况

#### 第四章 红曲的制作方法

##### 第一节 酿酒用红曲的制作方法

一、福建红曲的制作方法

二、闽北红曲的制作方法

三、台湾红曲的制作方法

四、低温制作红曲的方法

五、纯种红曲的制作方法之一

六、纯种红曲的制作方法之二

七、玉米红曲的制作方法

八、淀粉渣红曲的制作方法

九、红曲通风制作方法

十、家庭制曲的方法

十一、用红曲种直接制作红曲的方法

十二、建瓯土曲的制作方法

十三、温州乌衣红曲的制作方法

十四、衡州乌衣红曲的制作方法

十五、衢州红曲种的制作方法

十六、黄衣红曲的制作方法

##### 第二节 色素用红曲的制作方法

一、红曲色曲的制作方法

二、液体与固体法制作红曲的方法

三、液体深层培养制作红曲的方法

四、红曲霉干菌粉的制作方法

## <<中国红曲及其实用技术>>

### 五、红曲霉酶制剂的制作方法

#### 第三节 红曲霉的分离与菌种保藏

##### 一、红曲霉的分离方法

##### 二、从红曲中分离红曲霉之简易方法

##### 三、红曲霉菌种的保藏方法

### 第五章 红曲在生产上的应用

#### 第一节 红曲在酿酒方面的应用

##### 一、福建红曲黄酒生产工艺

##### 二、福建老酒生产工艺

##### 三、沉缸酒生产工艺

##### 四、蜜沉沉酒生产工艺

##### 五、闽北红曲黄酒生产工艺

##### 六、金华踏饭黄酒生产工艺

##### 七、金华寿生酒传统生产工艺

##### 八、义乌白字酒生产工艺

##### 九、小米红曲黄酒生产工艺

##### 十、优质红曲黄酒酿造新工艺

##### 十一、灿米红曲大罐发酵生产工艺

##### 十二、温州乌衣红曲酒生产工艺

##### 十三、乌衣红曲黄酒大罐发酵生产工艺

##### 十四、台湾红露酒生产工艺

##### 十五、红曲健身酒生产工艺

##### 十六、家酿红曲酒生产工艺

#### 第二节 红曲在发酵食品上的应用

##### 一、红曲米醋液体发酵制法

##### 二、福建红曲老醋制法

##### 三、红曲豆腐乳的制法

##### 四、红曲在酱油酿造中的应用

##### 五、红曲在发酵香肠中的应用

#### 第三节 红曲在饮料上的应用

##### 一、红曲醋汽水生产工艺

##### 二、红曲醋浓汁饮料生产工艺

##### 三、高酸红曲醋饮料生产工艺

#### 第四节 红曲色素的提取方法及理化性质

##### 一、红曲色素的提取方法

##### 二、红曲色素的理化性质

##### 三、红曲色素在食品着色方面的应用

#### 第五节 红曲在医药方面的应用

##### 一、红曲霉素的制作方法

##### 二、红曲霉素的抑菌性能及毒性试验

#### 第六节 红曲霉在白酒生产中的应用

##### 一、在大曲制作上的应用

##### 二、在浓香型大曲酒生产中的应用

##### 三、在浓香型酒强化大曲上的应用

### 第六章 红曲的检验方法

#### 一、糖化力测定法

#### 二、液化力测定法

## <<中国红曲及其实用技术>>

三、酵母菌计数测定方法

四、曲霉孢子检查计数法

五、孢子发芽率测定方法

六、酒曲发酵力测定方法

七、常见杂菌的检查

八、红曲色价测定方法

九、容重简易测定法

第七章 日本等国在红曲方面的研究成果及在生产上的应用经验

第一节 红曲中莫纳可林K及关连物质的发现及其应用

一、红曲中莫纳可林K的发现

二、关于莫纳可林K关连物质的发现

三、红曲菌的医疗保健功效

四、红曲菌在保健食品方面的应用

第二节 红曲色素的研究生产及应用经验

一、红曲菌

二、红曲色素的成分

三、红曲菌的培养方法

四、红曲色素产品化的工艺过程

五、红曲色素的安全性

六、红曲色素的一般性质

七、液体培养生产红曲色素

八、用泡沫塑料吸收培养基成分培养红曲霉的方法

九、用深层培养液为种子、面包粉为原料的固体制红曲方法

十、水溶性红曲霉色素制法

十一、关于红曲色素利用方面的专利

十二、红曲色素用途一览表及红曲色素的色度规格（即标准）

十三、日本红酒生产工艺

十四、日本冲绳豆腐糕制作方法

附录：中华人民共和国国家标准食品添加剂红曲米GB4926 - 85

参考文献

<<中国红曲及其实用技术>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>