

5

## 蜂窝陶瓷固定化酵母细胞啤酒连续主发酵工艺

程江峰, 何国庆

1. 青岛科技大学化工学院, 山东 青岛 266042; 2. 浙江大学生物系统工程与食品科学学院, 浙江 杭州 310029

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 对蜂窝陶瓷固定化酵母细胞啤酒连续主发酵工艺进行了实验研究, 提出了优化的工艺条件: 发酵温度 17~18℃, 稀释率0.045 h<sup>-1</sup>. 在此工艺条件下, 实际测得浓度的降低量为6.91%, 嫩啤酒双乙酰含量为0.180 mg/L. 嫩啤酒主要理化指标的测定结果表明, 采用固定化酵母细胞啤酒主发酵工艺不会对啤酒质量造成影响.

**关键词** [蜂窝陶瓷](#); [固定化](#); [酵母](#); [啤酒](#); [主发酵](#)

分类号 [TS262.5](#)

**DOI:**

对应的英文版文章: [2035-007](#)

通讯作者:

作者个人主页: [程江峰](#); [何国庆](#)

### 扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(48KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“蜂窝陶瓷; 固定化; 酵母; 啤酒; 主发酵”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [程江峰](#)

· [何国庆](#)