

【作者】	蒋军, 吴天祥, 李运华
【单位】	贵州大学化学与化工学院, 贵州贵阳
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	21
【发表页码】	10144-10146
【关键字】	清酒; 清酒酵母; 发酵参数; 正交试验
【摘要】	<p>[目的] 为生产优质清酒奠定理论基础。[方法] 以优质粳米为原料, 在单因素试验的基础上, 采用正交试验法研究耐酸性清酒酵母A的发酵规律。[结果] 水料比为1~2时, 清酒酒精度较高。水料比为0.5时, 发酵醪的糖浓度和渗透压较高。水料比为3时, 发酵醪的淀粉浓度降低, 清酒酒精度低。酒母量为20%时, 利于清酒双边发酵, 清酒的可溶物含量约为11%。米曲量为30%~50%时, 清酒色度低, 苦涩味轻。乳酸添加量为8%~12%时, 发酵结束后米曲中糖化酶的活力约为290 mg/(g·h)。乳酸量超过12%时, 酶活力下降比较快, 清酒有异杂味感。15℃下发酵21 d的清酒酒精度达17.1% (V/V), 淀粉利用率为88.1%。[结论] 利用耐酸性清酒酵母发酵生产清酒, 简化了生产工艺, 缩短了发酵时间, 提高了原料利用率。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭