

ICS 60.160.10
分类号: X61
备案号: 34975-2012

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 4257—2011

酿酒大曲通用分析方法

General methods of analysis for Daqu

2011-12-20 发布

2012-07-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中国酿酒工业协会、宜宾五粮液股份有限公司、泸州老窖集团有限责任公司、贵州茅台酒股份有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂、山东景芝酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：熊正河、赵建华、陈林、许德富、王莉、李建峰、李怀民、曹建全、钟其顶、宋书玉、刘凤翔、易彬、汪地强、王凤仙、李兰英、孙洁、孟镇。

酿酒大曲通用分析方法

1 范围

本标准规定了大曲产品的通用分析方法。
本标准适用于大曲产品的检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的配备
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法（neq ISO 3696:1987）
GB/T 10345 白酒分析方法
QB/T 4258—2011 酿酒大曲术语

3 术语和定义

QB/T 4258—2011确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

液化力单位 **liquefying power unit**

在35℃, pH4.6条件下, 1g绝干曲1h能液化淀粉的克数为一个单位, 符号为U, 以“克每克·小时(g/g·h)”表示。

3.2

发酵力单位 **fermenting power unit**

在30℃, 72h内0.5g大曲利用可发酵糖类所产生的二氧化碳克数为一个单位, 符号为U, 以“克每零点五克·七十二小时(g/0.5g·72h)”表示。

3.3

酯化力单位 **esterifying power unit**

每50g大曲在35℃, 经过7d催化己酸和乙醇合成己酸乙酯的毫克数为一个单位, 符号为U, 以“毫克每五十克·七天(mg/50g·7d)”表示。

3.4

糖化力单位 **saccharifying power unit**

在35℃、pH4.6条件下, 1g大曲1h转化可溶性淀粉生成葡萄糖的毫克数为一个单位, 符号为U, 以“毫克每克·小时(mg/g·h)”表示。

3.5

容重 **unit weight**

单位体积大曲的质量, 单位为克每立方厘米(g/cm³)。