



TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Bộ môn Công nghệ Thực phẩm

CÔNG NGHỆ RƯỢU, BIA & NƯỚC GIẢI KHÁT

TECHNOLOGY OF WINE, BEER, AND BEVERAGES

Giảng viên: ThS. Nguyễn Văn Tặng



NHA TRANG - 2012

Ø Mục đích của học phần

Cung cấp cho người học:

ü Những hiểu biết cơ bản về cơ sở kỹ thuật và công nghệ sx rượu, bia và nước giải khát.

ü Hiểu biết một số chuyên đề và bài báo khoa học bằng tiếng Anh.

Ø Nội dung học phần

ü Công nghệ sx rượu, bia, nước giải khát.

ü 2 chuyên đề (1 bằng tiếng Anh).

ü 16-18 bài báo KH bằng tiếng Anh.

Ø Yêu cầu

- + Dự lớp (ít nhất 80% số giờ quy định): 10%
- + Đọc dịch bài báo khoa học: Tỷ lệ 20%
- + Semina (bài báo KH/chủ đề): Tỷ lệ 20%
- + Thi cuối kỳ (được dùng tài liệu): Tỷ lệ 50%

Ø Phương pháp giảng dạy

Nêu vấn đề, thuyết trình và thảo luận.

Các vấn đề của học phần

1. Công nghệ sản xuất rượu và rượu vang
2. Công nghệ sản xuất malt và bia
3. Công nghệ sản xuất nước giải khát

- *Chuyên đề 1: Ethanol fermentation of glucose - xylose using genetically engineered yeast*
- *Chuyên đề 2: Giới thiệu một số phương pháp sản xuất bia không cồn và bia nồng độ cồn thấp*

Ø Tài liệu tham khảo

1. Nguyễn Thị Hiền (chủ biên). 2009. Khoa học-Công nghệ malt và bia. NXB KH&KT.
2. Hoàng Đình Hoà. 2000. Công nghệ sản xuất malt và bia. NXB KH&KT.
3. Nguyễn Đình Thương & Nguyễn Thanh Hằng. 1992. Công nghệ sản xuất và kiểm tra cồn êtylic. NXB KH&KT.
4. Nguyễn Thị Hiền. 1987. Công nghệ sản xuất nước giải khát. NXB KH&KT.

5. Trần Thị Luyên. 1998. Công nghệ chế biến sản phẩm lên men. NXB Nông nghiệp.
6. Lê Thanh Mai (chủ biên). 2005. Các phương pháp phân tích ngành CN lên men. NXB KH&KT.
7. Briggs, D.E. et al. 2004. Brewing Science and practice. Woodhead Publishing Limited.
8. Lea, E.G.H. and Piggott, J.R. 2003. Fermented beverage production. Kluwer Academic /Plenum Publisher.
9. www.vba.com.vn: Hiệp hội bia, rượu, nước giải khát Việt Nam
10. <http://khoruou.com/index.html>: Kho rượu
11. www.muivi.com/menbia: Giống men bia, Đức