

2011年公卫执业医师：酒的分类 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/652/2021\\_2022\\_2011\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_85\\_AC\\_c22\\_652780.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/652/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_652780.htm)

酒的分类按酒的生产工艺，可分为蒸馏酒、发酵酒和配制酒！酒的分类按酒的生产工艺，可分为蒸馏酒、发酵酒和配制酒。

1.蒸馏酒 是以粮谷、薯类、糖蜜等为主要原料，经发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而制成，酒精度在18%~60%（V/V）。因原料和具体生产工艺不同，蒸馏酒的种类繁多，风味各异，如威士忌、白兰地、福特加、劳姆酒、锦酒和我国的白酒等。我国的白酒俗称“烧酒”、“老白干”等，按不同的生产工艺可分为固态法白酒、固液结合法白酒和液态法白酒三类。

固态法白酒：是采用固态糖化、固态发酵及固态蒸馏的传统工艺酿制而成的白酒。按所用酒曲和主要工艺分为大曲酒、小曲酒、麸曲酒、混曲酒及其他糖化剂酒。

半固态法白酒：是采用固态培菌、糖化，加水后，于液态下发酵、蒸馏的传统工艺酿制而成的白酒。

液态法白酒：是采用液态糖化、液态发酵、液态蒸馏而制成的白酒。按工艺分为传统液态法白酒、串香白酒、固液勾兑白酒及调香白酒。

2.发酵酒 指原料经糖化和发酵后不再蒸馏而制成的酒类，乙醇含量较低，一般在20%以下，由于原料和具体工艺的不同，可分为果酒、啤酒和黄酒。

啤酒：是以麦芽（包括特种麦芽）为主要原料，加酒花，经酵母发酵酿制而成的、含二氧化碳、起泡、低酒精度[2.5%~7.5%（V/V）]的发酵酒。根据酵母的品种、生产工艺、产品色泽、麦汁浓度、包装等的不同，啤酒有不同的类型，按大类可分为熟啤酒（经巴氏灭菌的啤酒）、生啤酒（不经巴

氏灭菌，采用其他方式除菌达到一定生物稳定性的啤酒）及鲜啤酒（不经巴氏灭菌的新鲜啤酒）三类。葡萄酒：是以新鲜葡萄或葡萄汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的、酒精度等于或大于7%（V/V）的发酵酒。按酒中二氧化碳的含量和加工工艺分为平静葡萄酒、起泡葡萄酒和特种葡萄酒三类；根据酒中的含糖量和总酸、二氧化碳压力等又可分为若干类，如平静葡萄酒可进一步分为干酒、半干酒、半甜酒和甜酒。果酒：是以新鲜水果或果汁为原料，经全部或部分发酵酿制而成的、酒精度在7%~18%（V/V）的发酵酒。果酒的分类方法与葡萄酒相似，分为平静果酒、起泡果酒和特种果酒三类。黄酒：是以稻米、黍米、黑米、小麦、玉米等为原料，加曲、酵母等糖化发酵剂发酵酿制而成的发酵酒。

3. 配制酒 酒一般是以蒸馏酒和食用酒精为主要原料，加入水、糖、香精、食用色素、药材等配制而成。其乙醇含量20%~40%。严禁使用药用或工业用酒精为配基，注意添加剂的卫生问题。

特别推荐：[现场报名时间汇总](#)  
[2011年公卫执业医师考试时间](#) [2011年公卫执业医师考试大纲](#) 更多信息请访问：[2011年公卫执业医师考前网上辅导](#) 相关推荐：[2011年公卫执业医师：蛋白质摄入原则](#) [2011年公卫执业医师：蛋白质不应恶补](#) [2011年公卫执业医师：蛋白质的功能](#) 欢迎进入100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)