

啤酒厂酿造实训总结 啤酒厂的实习报告(大全5篇)

总结是对过去一定时期的工作、学习或思想情况进行回顾、分析，并做出客观评价的书面材料，它可使零星的、肤浅的、表面的感性认知上升到全面的、系统的、本质的理性认识上来，让我们一起认真地写一份总结吧。写总结的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？下面是小编为大家带来的总结书优秀范文，希望大家可以喜欢。

啤酒厂酿造实训总结篇一

一、实习时间跟地点：

1、实习时间：20__年7月1日——20__年7月6日

2、实习地点：大富豪啤酒有限公司

二、实习目的：

通过参观，巩固专业基础知识跟专业知识，要求做到理论与实践相结合，在实践中开展调查研究，锻炼跟培养学生分析问题跟解决问题能力，为以后的学习，毕业论文(设计)以及工作打下坚实的基础。具体如下：

3、学习生产技术，巩固深化所学的理论知识，培养分析跟解决工程实际问题的初步能力；

4、了解跟初步掌握生产工艺的流程，技术经济指标

5、了解生产工艺所用的设备(规格型号及工作原理)

三、实习

20__年7月1日，参观大富豪啤酒厂(bboss)常熟分厂。江苏大富豪啤酒有限公司是中国啤酒工业十强企业，南通市节能减排示范企业，组建于1996年12月，公司下辖销售公司及通州、南通、启东、盐城、常熟、吴江等6家生产工厂。公司为中外合资企业，由中方持大股，是荷兰喜力啤酒、喜力亚太啤酒公司的投资企业。公司中方股东南通富豪酒业有限公司，前身为国家大型企业，始建于1956年。外方股东喜力啤酒公司，全球啤酒第一品牌，创立于1863年，在近60个国家的90多个工厂生产，年产销量1200万吨，在200多个国家销售。公司先后通过iso9001质量管理体系认证跟iso14001环境管理体系认证，生产过程实行纯净化健康酿造，并建立企业erp管理系统，在全省啤酒行业率先实施管理信息化工程。公司啤酒产销量、综合效益连续__年名列江苏省同行业第一名，大富豪商标自1999年起一直被评为省著名商标。大富豪啤酒在江苏乃至长三角地区啤酒业唯一荣获中国名牌产品称号。

首先是啤酒制作的原料：大麦，水，酵母，酒花

啤酒的流程：原料粉碎》麦汁制备》麦汁处理》啤酒发酵》啤酒澄清

啤酒花的作用：1、啤酒特殊的苦味;2、防腐作用;3、澄清酒体;4、产生泡沫煮沸时添加啤酒花。

(1) 麦芽

麦芽由大麦制成。大麦必须通过发麦芽过程将内含地难溶性淀粉转变为用于酿造工序的可溶性糖类。除了一般的麦芽，还使用结晶麦芽或烘烤的麦芽作为各种酿造类型的成份。

(2) 酒花

酒花是属于荨麻或麻系的植物。酒花生有结球果的组织，正是这些结球果给啤酒注入了苦味与甘甜，使啤酒更加清爽可

口，并且有助消化。

(3) 酵母

酵母是真菌类的一种微生物。在啤酒酿造过程中，酵母是魔术师，它把麦芽跟大米中的糖分发酵成啤酒，产生酒精、二氧化碳跟其他微量发酵产物。这些微量但种类繁多的发酵产物与其它那些直接来自于麦芽、酒花的风味物质一起，组成了成品啤酒诱人而独特的感官特征。

(4) 糖

在某些啤酒中精炼糖是重要的添加物。它使啤酒颜色更淡，杂质更少，口味更加爽快。通过加入大米来获取精炼糖，使啤酒的口味更加清爽，以符合消费者口味的需要。

(5) 水

每瓶啤酒90%以上的成份是水，水在啤酒酿造的过程中起着非常重要的作用。海南亚太啤酒酿造公司利用了海南拥有优质地下水这一得天独厚的条件。

(6) 粉碎

麦芽在送入酿造车间之前，先被送到粉碎塔。在这里，麦芽经过轻压粉碎制成酿造用麦芽。啤酒公司的粉碎塔的高度相当于7层楼房。

(7) 糊化

糊处理即将粉碎的麦芽、谷粒与水在糊化锅中混合。

糊化锅是一个巨大的回旋金属容器，装有热水与蒸汽入口，搅拌装置如搅拌棒、搅拌桨或螺旋桨，以及大量的温度与控制装置。

在糊化锅中，麦芽跟水经加热后沸腾，这是天然酸将难溶性的淀粉跟蛋白质转变成为可溶性的麦芽提取物，称作“麦芽汁”。然后麦芽汁被送至称作分离塔为原料粉碎麦汁制备麦汁处理啤酒发酵啤酒澄清过滤容器。

(8) 麦芽汁

麦芽汁在被泵入煮沸锅之前需先在过滤槽中去除其中的麦芽皮壳，并加入酒花跟糖。

(9) 煮沸

在煮沸锅中，混合物被煮沸以吸取酒花的味道，并起色跟消毒。

(10) 沉淀

在煮沸后，加入酒花的麦芽汁被泵入回旋沉淀槽以去处不需要的酒花剩余物跟不溶性的蛋白质。

(11) 冷却

洁净的麦芽汁从回旋沉淀槽中泵出后，被送入热交换器冷却。

(12) 发酵

在发酵的过程中，人工培养的酵母将麦芽汁中可发酵的糖份转化为酒精跟二氧化碳，生产出啤酒。

(13) 成熟

发酵结束以后，绝大部分酵母沉淀于罐底。酿酒师们将这部分酵母回收起来以供下一罐使用。除去酵母后，生成物嫩啤酒被泵入后发酵罐(或者被称为熟化罐中)。成熟的时间随啤酒品种的不同而异，一般在7~21天。

(14) 过滤

经过后发酵而成熟的啤酒在过滤机中将所有剩余的酵母跟不溶性蛋白质滤去，就成为待包装的清酒。双重过滤工艺，不但对酿造产生的杂质去处更彻底，而且使酒液特别清澈，晶莹的水光使饮用者在享受啤酒美味的同时，还可以得到视觉的享受。

(15) 包装

每一批啤酒在包装前，还会通过严格的理化检验跟品酒师感官评定合格后才能送到包装流水线。成品啤酒的包装常有瓶装、听装跟桶装几种包装形式。再加上瓶子形状、容量的不同，标签、颈套跟瓶盖的不同以及外包装的多样化，从而构成了市场中琳琅满目的啤酒产品。

(16) 分销

越是离生产日期近的啤酒，即越是新鲜越是好喝。从酿酒厂生产出来的啤酒，通过运输到分销商处，再从分销商处到零售商处，最后到消费者手中，高效及通畅的分销渠道是确保消费者饮用到新鲜啤酒的保证。

四、总结

这次的实习，将我们把书本上所学的知识跟具体的生产实践结合起来，让我们意识到我们所学的知识有用之处，也更深层的巩固了自己所学的基本知识。同时也是我更深刻的明白了自己今后的学习跟奋斗目标，对自己的专业跟前景充满了希望。

啤酒厂酿造实训总结篇二

□1、实习时间□20xx年7月1日——20xx年7月6日

2、实习地点：大富豪啤酒有限公司

通过参观，巩固专业基础知识跟专业知识，要求做到理论与实践相结合，在实践中开展调查研究，锻炼跟培养学生分析问题跟解决问题能力，为以后的学习，毕业论文（设计）以及工作打下坚实的基础。具体如下：

3、学习生产技术，巩固深化所学的理论知识，培养分析跟解决工程实际问题的初步能力；

4、了解跟初步掌握生产工艺的流程，技术经济指标

5、了解生产工艺所用的设备（规格型号及工作原理）

20xx年7月1日，参观大富豪啤酒厂□bboss□常熟分厂。江苏大富豪啤酒有限公司是中国啤酒工业十强企业，南通市节能减排示范企业，组建于1996年12月，公司下辖销售公司及通州、南通、启东、盐城、常熟、吴江等6家生产工厂。公司为中外合资企业，由中方持大股，是荷兰喜力啤酒、喜力亚太啤酒公司的投资企业。公司中方股东南通富豪酒业有限公司，前身为国家大型企业，始建于1956年。外方股东喜力啤酒公司，全球啤酒第一品牌，创立于1863年，在近60个国家的90多个工厂生产，年产销量1200万吨，在200多个国家销售。公司先后通过iso9001质量管理体系认证跟iso14001环境管理体系认证，生产过程实行纯净化健康酿造，并建立企业erp管理系统，在全省啤酒行业率先实施管理信息化工程。公司啤酒产销量、综合效益连续xx年名列江苏省同行业第一名，大富豪商标自1999年起一直被评为省著名商标。大富豪啤酒在江苏乃至长三角地区啤酒业唯一荣获中国名牌产品称号。

首先是啤酒制作的原料：大麦，水，酵母，酒花

啤酒的流程：原料粉碎》麦汁制备》麦汁处理》啤酒发酵》啤酒澄清

（1）麦芽

麦芽由大麦制成。大麦必须通过发麦芽过程将内含地难溶性淀粉转变为用于酿造工序的可溶性糖类。除了一般的麦芽，还使用结晶麦芽或烘烤的麦芽作为各种酿造类型的成份。

（2）酒花

酒花是属于荨麻或麻系的植物。酒花生有结球果的组织，正是这些结球果给啤酒注入了苦味与甘甜，使啤酒更加清爽可口，并且有助消化。

（3）酵母

酵母是真菌类的一种微生物。在啤酒酿造过程中，酵母是魔术师，它把麦芽跟大米中的糖分发酵成啤酒，产生酒精、二氧化碳跟其他微量发酵产物。这些微量但种类繁多的发酵产物与其它那些直接来自于麦芽、酒花的风味物质一起，组成了成品啤酒诱人而独特的感官特征。

（4）糖

在某些啤酒中精炼糖是重要的添加物。它使啤酒颜色更淡，杂质更少，口味更加爽快。通过加入大米来获取精炼糖，使啤酒的口味更加清爽，以符合消费者口味的需要。

（5）水

每瓶啤酒90%以上的成份是水，水在啤酒酿造的过程中起着非常重要的作用。海南亚太啤酒酿造公司利用了海南拥有优质

地下水这一得天独厚的条件。

（6）粉碎

麦芽在送入酿造车间之前，先被送到粉碎塔。在这里，麦芽经过轻压粉碎制成酿造用麦芽。啤酒公司的粉碎塔的高度相当于7层楼房。

（7）糊化

糊处理即将粉碎的麦芽、谷粒与水在糊化锅中混合。

糊化锅是一个巨大的回旋金属容器，装有热水与蒸汽入口，搅拌装置如搅拌棒、搅拌桨或螺旋桨，以及大量的温度与控制装置。

原料粉碎麦汁制备麦汁处理啤酒发酵啤酒澄清过滤容器。

（8）麦芽汁

麦芽汁在被泵入煮沸锅之前需先在过滤槽中去除其中的麦芽皮壳，并加入酒花跟糖。

（9）煮沸

在煮沸锅中，混合物被煮沸以吸取酒花的味道，并起色跟消毒。

（10）沉淀在煮沸后，加入酒花的麦芽汁被泵入回旋沉淀槽以去处不需要的酒花剩余物跟不溶性的蛋白质。

（11）冷却

洁净的麦芽汁从回旋沉淀槽中泵出后，被送入热交换器冷却。

（12）发酵

在发酵的过程中，人工培养的酵母将麦芽汁中可发酵的糖份转化为酒精跟二氧化碳，生产出啤酒。

（13）成熟

发酵结束以后，绝大部分酵母沉淀于罐底。酿酒师们将这部分酵母回收起来以供下一罐使用。除去酵母后，生成物嫩啤酒被泵入后发酵罐（或者被称为熟化罐中）。

成熟的时间随啤酒品种的不同而异，一般在7~21天。

（14）过滤

经过后发酵而成熟的啤酒在过滤机中将所有剩余的酵母跟不溶性蛋白质滤去，就成为待包装的清酒。双重过滤工艺，不但对酿造产生的杂质去处更彻底，而且使酒液特别清澈，晶莹的水光使饮用者在享受啤酒美味的同时，还可以得到视觉的享受。

（15）包装

每一批啤酒在包装前，还会通过严格的理化检验跟品酒师感官评定合格后才能送到包装流水线。成品啤酒的包装常有瓶装、听装跟桶装几种包装形式。再加上瓶子形状、容量的不同，标签、颈套跟瓶盖的不同以及外包装的多样化，从而构成了市场中琳琅满目的啤酒产品。

（16）分销

越是离生产日期近的啤酒，即越是新鲜越是好喝。从酿酒厂生产出来的啤酒，通过运输到分销商处，再从分销商处到零售商处，最后到消费者手中，高效及通畅的分销渠道是确保

消费者饮用到新鲜啤酒的保证。

这次的实习，将我们把书本上所学的知识跟具体的生产实践结合起来，让我们意识到我们所学的知识有用之处，也更深层的巩固了自己所学的基本知识。同时也是我更深刻的明白了自己今后的学习跟奋斗目标，对自己的专业跟前景充满了希望。

啤酒厂酿造实训总结篇三

10月18日下午，安顺学院物理与电子科学系沈文忠主任带领部分教师到贵州金星啤酒有限公司进行了参观调研。此次活动是根据电信、实验课教研室工作安排，为了进一步落实教育服务地区经济的宗旨，进一步探索我系电信专业未来的教育模式而举行的。

我系教师一行得到金星啤酒厂主抓设备管理的刘春晖副厂长的热情接待，我们参观了啤酒糖化、发酵、灌装、包装等车间，刘厂长为参观教师详细介绍了啤酒生产的整个流程及工艺控制，并不时解答我系教师提出生产控制的专业问题。通过此次参观调研，教师们收获颇丰，对电信专业的专业课程及实验设置有了新的认识，教师们表示，办好教育，就是要培养学以致用学生，就必须走“校企相结合”的路子。

通过这次参观调研，校企双方对未来的合作前景抱有很高的期望。沈文忠主任表示将尽快争取金星啤酒厂为我校的实习基地。刘厂长也表示，期待和学院的进一步合作，愿意为我系及学院的发展提供良好的实习基地。

[金星啤酒厂认识实习]

啤酒厂酿造实训总结篇四

在这8个月的时间里，让我真正相识了一个拥有百年汗青的品牌——xx啤酒，也深深的受到了这家百年的啤酒制造公司醇厚文化的熏陶。xx啤酒的愿景是成为拥有全球影响力品牌的国际化大公司，青啤人在这个大的愿景下，本着诚信、调和、开放、创新的精力在符合的岗亭上做符合的事，酿造斲丧者喜好的啤酒，为生存创造快乐。可以或许在如许的一家大的企业公司事变，担当如许的文化熏陶，我以为我是荣幸的。

1903年，英、德贩子在山东xx创办了“日尔曼啤酒股份公司”——xx啤酒的宿世。随后xx啤酒履历了第一，第二次天下大战，1945年抗日战役胜利后，由xx市当局当局派员担当，工场更名为“xx啤酒公司”。1993年开始xx啤酒开始放荡的收购一些小的啤酒厂，渐渐生长强大。如今xx啤酒公司在国内18个盛市、自治区拥有55家啤酒生产厂和麦芽生产厂，产量突破了500万千升，成为中国啤酒行业的龙头。

我事变的地方——xx啤酒（厦门）有限公司，它是xx啤酒的一家子公司。xx啤酒（厦门）有限公司的前身是本地人都熟知的银城啤酒，它是在2002年收购了银城啤酒后，正式创建的。青啤厦门公司一共有447个员工，有综合、人力资源、生产、工程、包装、酿造、财务、品管八个部分。我事变的科室是品管部从属的化验室。厦门公司是一家很注意文化认同和寂静生产的公司，在我刚进入公司的第一天就担当了企业文化的宣传培训和寂静的培训。在事变期间，公司时常举行一些活动，我也积极参加。在客岁的意见意义活动会中我和同事陈忆一起搭档作为部分的代表参加了两人三脚里鱼跃龙门的项目，取得了不错的结果。在客岁年底，公司举行表扬大会文娱演出中，我和部分的两小我私家一起演出了舞蹈——谁人美丽的地方在参评的13个节目中得到了二等奖。参加这些活动，不但在每天的事变之余，富厚了本身的生存，也在项目熬炼和节目排练的进程中学会了对峙和团队协作，学会了大胆的表现本身。

品管部化验室的岗亭一共分三个部分，质料和半成品查验，微生物查验，清酒和成品酒查验。我如今的岗亭是清酒和成品酒查验。我从客岁八月开始随着师傅学了一个月的时间之后，便开始独立的顶岗了。颠末三个月的试用期之后，客岁11月我成了这家公司的正式员工。我们的每个检测进程和要领都有一个标准操纵书——sop，全部的操纵都必须根据sop的要求举行操纵，并且sop中对操纵步调的要求是相称的，过细和严格的。在客岁的11月，我履历了化验室一个大变乱——qa审计。据老同事们说，qa审计是xx啤酒团体公司从2015年开始推行的，厦门公司客岁是第二次担当审计，qa审计是团体科技技能总部每年一次对全部分公司化验室职员的操纵程度和化验室管理的一次验证和检察，由于qa审计和每一年每一家分公司的质量优胜杯的评比密切相干，以是很受器重。以是在审计之前，我们就开始了排查化验室事变上的罅漏和不敷，并尽早的补上。我被摆设了一个操纵的审计，但是由于上班时间和审计日程摆设辩论的缘故起因，谁人项目操纵审计由别人完成了。固然我没有被审计，但是审计的进程中我有在常我能显着的感觉到同事们的告急，一片的沉寂，恐怕做错。总部的人审计是相称严格的，对付卫生，他们存眷到了每一个角落，并且还会不时的用手去摸；对付操纵，要是有一步没有根据sop举行操纵，整个操纵的分数就得不到了；对付管理上要是有一点点的不敷，就要被扣分。颠末了告急的三天审计，同事们终于松了口气。厦门公司在客岁的审计中拿了团体五十多家公司中的第六名。我想正是出于对啤酒质量的严格把关，以是团体才每年一度的各个分公司的化验职员举行审计。颠末那次审计，我对本身的岗亭也有了新的认识：固然本身岗亭做的事变比力简单和枯燥，但是对付控制啤酒质量来是相称紧张，乃至是必不可少的。

啤酒厂酿造实训总结篇五

一、实习目的：

接触实际，结合实际，学以致用，学有所获。

二、岗位实习三个方向：

冷库、中央空调的制冷系统的看图、读图以及图纸的设计。

汽车空调、家用空调的加工生产全过程。

商场、办公楼等建筑的中央空调的施工、安装以及调试。

三、岗位实习的要求：

要求全体同学按照要求全员参与。

集体外出活动要注意人身安全，进入工厂车间要遵守工厂的秩序和规定，注意远离车间的机器和生产线。

实习过程要注意勤学多问，学有所获，学以致用。

集体外出活动要注意专业整体的素质和专业的整体形象。

第一天（9月8日）由王宏老师带队来到了河南新乡亚洲啤酒有限公司，首先由胡安全员给我们每一个人发放了而一个参观证，进入厂区并给我们简单的说了一下厂区里的规定，然后我们就进入三楼的会议室，会议室内胡安全员给我们看了一下新乡亚啤的创建，发展，壮大。最后胡安全员又给我们介绍了一下啤酒的生产过程：

制麦糖化发酵罐装

下面是生产过程示意图：

胡安全员给我们讲了进入车间的一些注意事项，我们就分两组进入实习车间。

况：吸气压力 0.3mpa 排气压力 0.9mpa 油压 0.85mpa
内压比：7、5。其电机功率为 220kw 配套冷凝器的面积：32。
另外5#机组的二次油分式ka20c型。从现场可以看到蒸发器的
入口的管子是结霜的，不同管道的外表涂漆也是各不相同的。

看完一层我们与第二组交换了一下到制冷车间的二层看蒸发器，
二层一共有5台卧式冷凝器：下进上出胡安全员给我们讲
了一下蒸发器是怎么在一起连接的，每一台蒸发器都连接有
气液分离器，四台蒸发器通过各种管道，阀门连在一起，另
外由于制冷量比较大，二楼的外面还有一个比较大的冷媒罐。

楼顶就是蒸发式冷凝器，一共四台蒸发式冷凝器，其中只有
一台在工作蒸发器。在集中听取胡安全员的介绍完以后，我
们本次新乡亚洲啤酒有限公司参观实习就圆满结束。

下面是我就这次新乡亚洲啤酒参观实习的制冷系统图纸：

实习感受：通过这次实习我更加了解制冷机组的工作情况，
更加了解制冷机组各个部件的作用以及它们的相对位置，为
我以后从事制冷行业的安装和维修奠定了一个坚实的基础。