

金种子馥合香研究成果再登国际SCI期刊

近日,金种子酒业馥合香白酒技术研究院一篇题为《馥合香型白酒发酵酒醅和窖泥的微生物群落及挥发性风味组学的关联解析》(“Comparison of the Correlations of Microbial Community and Volatile Compounds between Pit-Mud and Fermented Grains of Compound-Flavor Baijiu”)的研究论文,发表在瑞典国际期刊《FOODS》上,这是金种子酒业亮相国际SCI期刊的第三项重要研究成果,标志着馥合香型白酒的酿



造技术水平迈上了一个新的台阶。

该研究论文对馥合香型白酒酿造微生物和风味组分进行了关联解析,阐明了发酵酒醅和窖泥在理化指标、微生物群落结构和挥发性组分等方面的差异及相互关联,

认为发酵酒醅及窖泥微生物的组成和挥发性组分差异是影响馥合香白酒品质的关键因素,窖泥微生物群落和代谢物的相互作用对发酵酒醅有着重要影响。

■技术前沿

五粮液申请酿造微生物领域相关专利

2月3日,据国家知识产权局公告,宜宾五粮液股份有限公司申请一项名为“一种源自白酒酿造窖泥的拟杆菌门微生物及其应用”,公开号为CN117487720A,申请日期为2023年12月。

专利摘要显示,本发明公开了一种源自白酒酿造窖泥的拟杆菌门微生物及其应用,属于酿造微生物技术领域。本发明从浓香

型白酒酿造窖泥中筛选获得一种具有产吡嗪、丙酸以及戊酸能力的拟杆菌门微生物 Seramatorsp.WMCC10014,保藏编号为CGMCC No.27174。本发明提供的菌种可产生多种风味物质,为白酒酿造中提升白酒风味提供了一种新的选择,可用于酿酒领域,用于人工窖泥制作,具有广阔的应用前景和极大的应用价值。

华润啤酒碳中和研发中心揭牌

1月19日,华润啤酒碳中和研发中心正式揭牌成立。这是一家跨不同酒种,专门致力于啤、白领域碳中和创新工作的研究中心。华润啤酒董事会主席侯孝海、华润啤酒副总裁刘有泰出席并为碳中和研发中心揭

牌,华润雪花生产中心总经理肖乾虎出席并为碳中和试验基地授牌。据介绍,碳中和研发中心将深入推进产业端生产去碳化、能源低碳化等研究工作,以技术、模式上的创新和路径研究,助力碳中和工厂建设。

酱酒地域风味研究新成果

2024年1月,天津科技大学张翠英教授团队和贵州习酒股份有限公司合作,在国际食品Top期刊《Food Chemistry》发表题为“Unraveling the chemosensory characteristics dependence of sauce-flavor baijiu

on regionality using descriptive sensory analysis and quantitative targeted flavor-omics”的研究性论文。

本文采用描述性感官分析、顶空固相微萃取-气相色谱-质谱法、气相色谱-火焰离子检测器和

多元统计分析等方法,对酱香型白酒的地域依赖性进行了研究。

本研究不仅有助于更好地了解酱香型白酒风味的地域依赖性,而且进一步阐明了传统酱香型白酒酿造过程中生产操作的传承重要性。

仁怀已改造运行“电酿酒”63家

1月29日,酱香仁怀发布消息,截至目前,仁怀已改造运行“电酿酒”63家,报装机容量14.7万千瓦,产生蒸汽57万吨,减少了8.8万吨二氧化碳、25吨二氧化氮排放。另有意向签约的酿酒企业151家,预计报装机容量

16.8万千瓦,将陆续在两年内完成电能替代,预计可产生蒸汽65万吨,减排10万吨二氧化碳、28.5吨二氧化氮,保障酒企在酿酒过程中零碳排放、零污染,真正实现绿色“电酿酒”。



讲文明 树新风 | 公益广告

光盘行动 节约粮食

