

# 贵州省白酒产业高质量发展成果论坛举行

随着互联网技术、物联网技术的升级,大数据、人工智能技术的不断突破,白酒酿造装备升级,智能化酿造应运而生。

1月17日上午,2024贵州省白酒产业高质量发展成果观摩会暨智能酿造座谈会在仁怀国台酒庄举行。此次活动由协会引领、企业互助,以观摩国台酒业生产酿造现场、分享其智能酿造成果展开,通过专家参观交流、集中座谈、核心企业代表互助问答,了解贵州白酒企业的智能化酿造现状,共同探讨白酒企业的智能未来,共建白酒产业的高质量发展。

会上,贵州省酿酒工业协会理事长黄平表示,科技创新与应用在白酒行业中具有重要意义。推进智能酿造、智慧酿造和智慧工厂的标准化建设,促进产业数字化和智慧化水平的不断提升,将为贵州白酒行业发展注入科技创新的活力与动力。

国台酒业集团副总经理、总工程师李长文表示,国台酒业已将智能酿造贯穿到制曲、制酒、仓储、勾调、包装等生产全流程。据李长文介绍,



2023年,九个智能酿造车间圆满完成全年生产任务,设计产能10180千升,实际产出11556千升;主要经济技术指标与传统酿酒车间相比按单位产品计:水降耗78%,天然气降耗17%,综合能耗下降8%,粮食产酒量提升13.5%,产能用地下降60%,人均产能提升60%,综合成本下降10%,合格率100%。

活动现场,资深酿造专家孙民意、黄永光、邱树毅发言。贵州核心企业茅台、习酒、珍酒、金沙代表分别

对白酒智能化酿造生产中的工艺细节、攻关难点、成本及管理等方面进行了发言探讨,国台酒业副总经理、总工程师李长文专业解答。

贵州省酿酒工业协会名誉理事长龙超亚作总结发言,指出此次活动不仅对企业的智能酿造有着积极的借鉴促进作用,还为贵州省白酒产业的标准化生产提供有效参考。

如何让传统酿酒工艺与现代科技深度融合,推动白酒智能酿造高质量发展,是行业共同面对的课题。

## 技术前沿

### 茅台集团新添两项国际领先科技成果

1月12日,茅台集团牵头完成的《酱香型白酒高温大曲蛋白质组解析体系构建及应用研究》和《酱香型白酒中重要含氮化合物快检技术研发及装备创制》两个项目通过了中国轻工业联合会组织的科技成果鉴定。成果鉴定委员会由两位院士和五位业界权威专家组成,大家一致认为,两个项目整体均达到国际领先水平,对茅台的科技创新和生产经营具有促进作用。

《酱香型白酒高温大曲蛋白质组解析体系构建及应用研究》由茅台集团联合江南大学、复旦大学和中国科学院大连化学物理研究所共同攻关完成。该项目成果在高温大曲蛋白质解析技术体系

构建、高温大曲蛋白质时空特性解析,以及关键酶系的调控应用研究方面取得了重大突破。

《酱香型白酒中重要含氮化合物快检技术研发及装备创制》由茅台集团与中国科学院大连化学物理研究所共同合作完成,该项目在复杂基质痕量化合物分析质谱系统、酱香型白酒中重要含氮化合物快检系统的构建及分析方法开发方面取得了重要成果。

此次鉴定表明,茅台在酿造机理解析方面已经开启了从遗传信息(DNA)到生物活性大分子(酶、多肽)的研究,实现了白酒中痕量化合物快速检测仪器由依赖进口到自主研发替代的历史性跨越。

### 古井贡酒获酒瓶喷涂排风装置专利授权

根据企查查数据显示,古井贡酒新获得一项实用新型专利授权,专利名为“一种酒瓶喷涂排风装置”,授权日期为2024年2月6日。

专利摘要:本实用新型公开了一种酒瓶喷涂排风装置,涉及玻璃瓶罐生产技术领域,排风装置的风道出口处连通设有风机,风道包括交错设置且依次连通的各固定风管和活动风管,活动风管

的两端分别通过软连接与相邻的固定风管可拆卸安装连接;固定风管底部设有用于支撑固定的机架。本实用新型的活动风管可在风道内部需要清理时候便捷地与固定风管拆卸,随即工作人员可从固定风管和活动风管的末端,高效地进行风道内部沉积漆雾的清理工作,大大降低了风道内部清理工作的难度,有效提高清理效率。



请用文明  
尺子丈量自己