

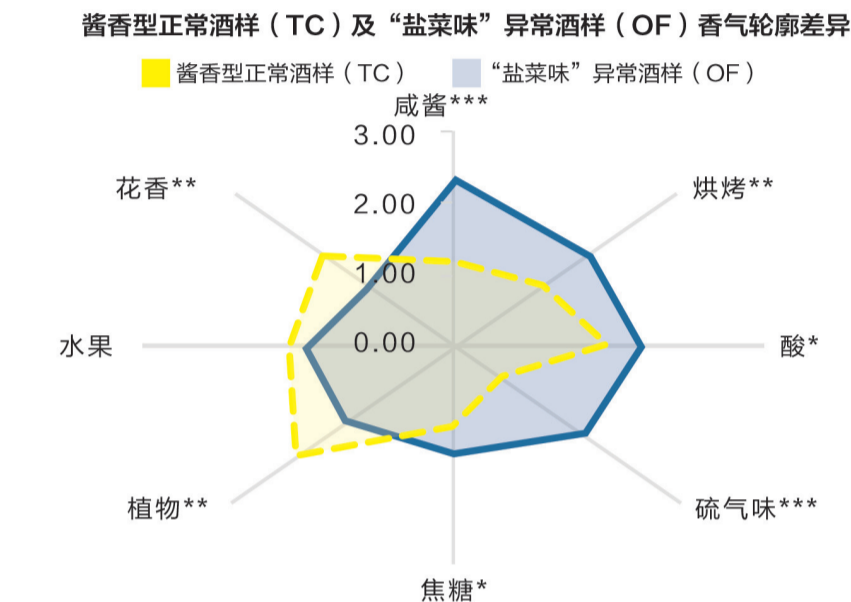
酱酒中“盐菜味”产生的关键因素

李家民工作室

传统白酒因其用料和开放式的生产工艺导致酒体会产生异嗅味,影响酒的整体风味。“盐菜味”是酱酒中极易出现的一种异嗅味,因其感官特征类似于中国西南地区的一种盐渍蔬菜的气味而得名。酱酒中的“盐菜味”是怎么来的,关键因素又是什么?

有研究者对有“盐菜味”的酒样做了多种理化及感官实验,基本可以明确,酱香型白酒中没有哪一种呈香呈味物质能够单独呈现出“盐菜味”,“盐菜味”的产生应该是由多种化合物共同作用造成的一种复合型特征气味。

也有研究者通过对大量有不同程度“盐菜味”的酒样中的香气化合物进行定量及统计分析,在此基础上进行添香及缺失实验加以佐证,得出了具体产生“盐菜味”的物质主要包括2-甲基-3-呋喃硫醇、糠硫醇、甲基2-甲基-3-呋喃基二硫、双(2-甲基-3-呋喃基)二硫、甲硫醇、二甲基二硫、二甲基三硫以及3-甲硫基丙醛等呈香呈味物质。而在以上物质中,含硫化物含量失调是产生“盐菜



味”的关键因素。

参考文献:

杨亮等, LLE和HS-SPME与GC-MS联用分析酱香型盐菜味缺陷酒中挥

发性物质,《食品与发酵工业》2019年17期。

王露露, 酱香型白酒中呈“盐菜味”异嗅味关键香气化合物解析, 江南大学硕士学位论文, 2020年。

技术前沿

贵州茅台获得实用新型专利授权

据企查查App显示,贵州茅台获得一项实用新型专利授权,专利名为“地锅的防护网用锁紧组件及地锅”,专利申请号为CN202321695476.2,授权日为2024年2月9日。

专利摘要:本实用新型属于酿酒技术领域,具体涉及一种地锅的防护网用锁紧组件及地锅,锁紧组件包括U型锁扣,其包括第一侧部和第二侧部,所述第一侧部用于固

定在锅体的侧围上,所述第一侧部的厚度大于所述第二侧部的厚度;锁紧销,贯穿所述第二侧部后与所述第一侧部可拆卸的连接,用以将所述U型锁扣封口。本实用新型的锁紧组件中,由于U型锁扣的第一侧部固定在锅体的侧围上,可拆卸的锁紧销能够直接打开和关闭U型锁扣的开口,能够快速将防护网的栅条直接放置到U型锁扣中,用以方便快捷地将防护网锁紧。

孙宝国团队发布郎酒风味解析成果

北京工商大学白酒化学团队联合四川郎酒股份有限公司针对酱香型白酒风味物质进行研究并发布研究文章。通过对酱香郎酒的挥发性风味成分进行全面科学解析,共检测到3927种组分,其中,鉴定出1030种挥发性化合物。本文提出了一种新方法——香气活性化合物反验证法(ACRVW),通

过此方法,首次确定2-甲基噻吩、甲基2-甲基-3-呋喃基二硫和苯并噻唑是郎酒中的香气活性化合物,其中,甲基2-甲基-3-呋喃基二硫作为特征风味物质,更是为郎酒整体的香气具有重要的贡献作用。本文建立了酱香郎酒通俗易懂的感官表达语言,首创了“画面感”的品质表达体系。



中宣部宣教局 中国文明网