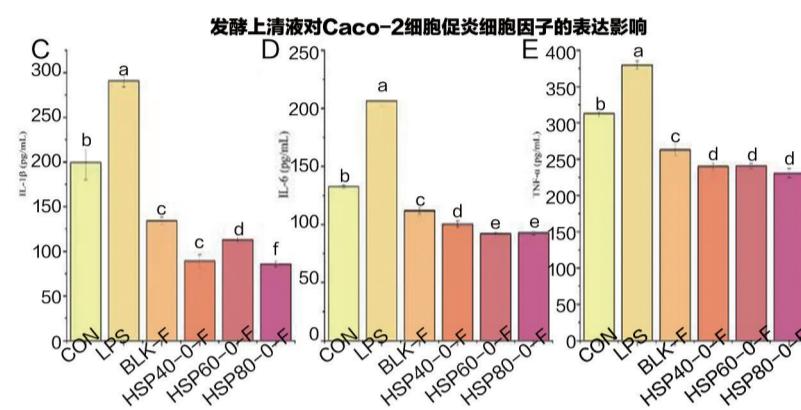


五粮液又一科研成果在国际权威期刊发表

近日,五粮液科研团队联合北京工商大学孙宝国院士团队吴继红副教授共同完成的题为“*The Regulatory Effect of Huangshui Polysaccharides on Intestinal Microbiota and Metabolites during in Vitro Fermentation* (黄水多糖体外发酵对肠道微生物群及代谢产物的调节作用)”的研究性论文,以封面论文在国际权威食品期刊 *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (农业与食品化学,影响因子:6.1) 发表。

黄水是白酒酿造过程中产生的主要伴生物,黄水中的多糖因突出的生物活性成为近年来研究的热点。但迄今为止,关于不同类型黄水多糖的干预对人体肠道微生物群及其益生元活性的研究较少,黄水的价值转化仍存在较大困难。

黄水多糖是具有不同结构和表面形态的杂多糖,因其结构不同而具有不同的调节肠道菌群的潜力,能对人体产生抗氧化、免疫调节等有益作



用。本研究从五粮液酿造过程产生的黄水中获得了三种黄水多糖,系统研究了黄水多糖对人体肠道微生物群的益生元活性和菌群代谢产物的影响。

研究发现,黄水多糖均可促进肠道菌群产生有益代谢产物,特别是促进短链脂肪酸的生成;同时,还可以富集如氨基酸代谢、糖代谢、鞘脂代谢等重要的代谢途径,对宿主健康产生积极影响。进一步发现,含有这些代谢产物的黄水多糖发酵上清液对脂多糖

处理的 Caco-2 细胞表现出抗炎作用,显著抑制了 TNF- α , IL-6 和 IL-1 β 的表达量。该研究系统研究了黄水中蕴含的丰富的多糖资源,为黄水的高价值利用提供了科学支撑。黄水多糖的干预对人体肠道微生物菌群的调控及其益生元活性,将为探索酿酒过程中的天然多糖作为益生元用于调控肠道菌群的活性和构效关系,以及黄水多糖用于肠道菌群相关的疾病研究等方面,提供重要理论与数据支撑。

■技术前沿

古井贡酒取得“一种烤花校正装置”专利

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“一种烤花校正装置”,专利申请号为 CN202322212009.6, 授权日为 2024 年 3 月 1 日。

专利摘要:本实用新型公开了一种烤花校正装置,涉及酒产品生产技术领域,转向机构的驱动机与第一气缸和第二气缸相对设于输送链板两侧,三者的输出端分别安装固定主动轮以及转动安装第一被动轮和第二被动轮;第一被

动轮、主动轮和第二被动轮沿输送方向依次设置,感应器位于第一气缸与第二气缸之间,光纤传感器对应主动轮的位置设置于各酒瓶输送路径的正上方。本实用新型利用主动轮与酒瓶之间的摩擦力,带动酒瓶在主动轮、第一被动轮和第二被动轮的共同限位作用下转动至酒瓶烤花正对光纤传感器,使酒瓶沿输送链板输送至激光打码工位时,酒瓶烤花正对激光打码机,利于产品质量的保证和人力成本的控制。

会稽山取得“一种变温大罐储酒陈化用大罐”专利

企查查数据显示,会稽山新获得一项实用新型专利授权,专利名为“一种变温大罐储酒陈化用大罐”,专利申请号为 CN202321820101.4, 授权日为 2024 年 3 月 1 日。

专利摘要:本实用新型公开了一种变温大罐储酒陈化用大罐,包括罐体,罐体的上端设有进料管,进料管的一端与罐体的顶部固定连接,进料管的另一端位于接近罐体底部的位置,进料管与

罐体侧壁相贴,罐体内腔设有若干热交换器,若干热交换器沿着罐体高度方向依次设置,罐体内设有乙二醇输送管,乙二醇输送管分别与若干热交换器相连,乙二醇输送管的进口端和出口端均位于罐体的下方部位,罐体底部呈倒圆锥设置,罐体底部的中间位置固设有出料管,罐体的顶部还设有呼吸管,呼吸管的上端呈弧形,呼吸管用于使罐体内的酒液发酵。

天工 1988

特香开创 时代礼赞

6年高品质基酒为主
15年陶坛老酒为辅，30年稀缺老酒调味

招商热线：188 7000 6618 (邓经理)

名酒 天工 特香

1988

— 1988 —
TIANGONG
净含量: 500ml 酒精度: 52%vol