

国台酒业两项科研成果 登上国际食品期刊

近日,国台酒业有两项科研成果在国际食品期刊发表。其中一项为国台酒业首次建立“酱香型高温大曲风味轮”,揭示酱香型高温大曲香气化合物,与感官属性之间的关系;另一项科研成果与白酒气味活性化合物的形成机制有关。



科研成果一: 建立酱香型高温大曲风味轮

2024年1月,国台酒业集团和天津科技大学郭学武教授团队共同在国际食品顶级期刊《LWT - Food Science and Technology》发表题为“不同品质高温大曲关键香气成分的特征及其与感官属性的关系”的研究性论文。

该研究性论文对酱香型高温大曲的感官特性、香气成分和质量等级进行了研究。首次利用分子感官科学的方法建立了酱香型高温大曲风味轮,然后对酱香型高温大曲的香气成分进行了综合分析,鉴定出大曲内

11个不同类别的524种挥发性化合物,并确定了29种关键的香气活性化合物对大曲的整体风味有贡献。其中,丙烯酸丁酯和(2E)-2-辛烯醛对花香和水果味有实质性的贡献,芳樟醇和苯乙醛对甜味有实质性的贡献。这些化合物显著地丰富了大曲的香气,对提高大曲的风味品质起着至关重要的作用。

科研成果二: 白酒关键气味活性化合物 形成机制研究取得新进展

2月17日,天津科技大学郭学武

教授团队和国台酒业集团共同在国际食品顶级期刊《Trends in Food Science & Technology》发表题为“白酒中的气味活性化合物研究进展”的综述性论文。

白酒中,气味活性化合物的相关研究依赖于分子感官科学的方法,即通过感官评价、仪器分析、香气提取物稀释分析等手段进行分析。该综述性论文通过对关键活性化合物的判定流程、白酒中的气味活性化合物及其形成机制,以及各类白酒中的关键气味活性化合物进行综述,旨在为白酒及其他酒精饮料中的气味活性化合物研究提供指导。

技术前沿

洋河股份获得 “一种气动隔膜泵脉冲消除装置”专利

近日,企查查显示,洋河股份新获得一项实用新型专利授权,专利名为“一种气动隔膜泵脉冲消除装置”。

本实用新型公开了一种气动隔膜泵脉冲消除装置,包括气动隔膜泵,所述气动隔膜泵的进口连接有泵进口脉冲消除组件,气动隔膜泵的出口连接有泵出口脉冲消除组件;所述泵进口脉冲消除组件包括缓冲罐以及与所述缓冲罐连接的出口管道和进口管道,所述出口管道通过软管与气动隔膜泵的进口连接;所述

泵出口脉冲消除组件包括缓冲瓶以及与所述缓冲瓶连接的第三直管,所述第三直管与气动隔膜泵的出口连接。

本实用新型通过设置的缓冲罐和缓冲瓶代替在气动隔膜泵安装脉冲阻尼器,既达到消除气动隔膜泵运行时产生的脉冲、减少振动和水锤效应的目的,又降低了成本;本实用新型可以实现低成本、零压损并有效消除气动隔膜泵在运行时产生的脉冲。

郎酒申请“一种酱香型白酒生产方法及生产中的母糟添加方法”专利

3月26日,企查查显示,四川郎酒股份有限公司申请“一种酱香型白酒生产方法及生产中的母糟添加方法”专利。

本发明公开了一种酱香型白酒生产方法及生产中的母糟添加方法,母糟添加方法为上甑前第一次加入部分母糟,将母糟切细后均匀撒入粮醅中,拌和均匀后上甑再进行蒸煮,糟醅出甑摊开后,

降温,将剩余第二次加入的部分母糟切细后均匀撒入糟醅中,添加曲药再次拌和,随后上堆;其余步骤均采用酱香型白酒生产的常规方法。

采用本申请的母糟添加方法生产出的白酒生产前期风味物质的成分增加,全批酱香型白酒的质量和风味得到提升。

