

白酒中风味物质味觉阈值的测定

日前,北京工商大学孙宝国院士领衔的国酒研究院在国内食品行业期刊《中国食品学报》发表了题为“白酒中风味物质味觉阈值的测定”的研究型文章。

白酒的风味主要取决于酒体中化合物的香气和滋味,化合物的阈值和含量直接影响其对白酒整体风味的贡献。阈值是风味化学中连接化学含量与感官特征的桥梁,是研究白酒关键风味物质重要性的参考指标。

目前,关于白酒中风味物质的香气阈值研究较多,味觉阈值的研究较少,可参考的数据非常有限。此外,现有的化合物味觉阈值的测定多以



水为基质,这对于白酒滋味研究具有一定局限性,且部分文章仅测定了化合物的觉察阈值和识别阈值,并未明晰其酸、甜、苦等单个味觉特征阈值。

本研究以46%乙醇-水溶液为基质,测定白酒中48个重要风味物

质的味觉阈值,并从酸、甜、苦、涩等多个味觉角度,探究每个风味物质的单个味觉特征阈值,为白酒滋味研究提供了较为准确的阈值参考,对白酒行业的感官品评、风味化学研究和产品质量提升具有重大意义。

五粮液又一创新研究成果获奖

近日,五粮液股份公司“风味导向提升浓香型白酒品质的关键调控技术与应用”项目荣获“2023中国食品工业协会科学技术奖一等奖”。

该项目为五粮液科研团队独立完成,其利用现代风味组学与宏基因

组学技术系统解析了多粮浓香型白酒酿造过程特征风味与关键微生物菌群,揭示了传统酿造工艺“以窖养糟、以糟养窖”的科学内涵,奠定了解决生产过程微生物风味代谢调控的理论基础。据此,五粮液科研团队以

风味为导向,微生物菌群代谢调控为核心,开发了多粮浓香型白酒酿造体系综合调控技术,该技术的应用突破了制约白酒品质提升的瓶颈,有效提升了五粮液原酒优质品率,取得了显著的经济效益。

■技术前沿

汾酒申请成品酒生产排程专利以提高处理效率

日前,国家知识产权局信息显示,山西杏花村汾酒厂股份有限公司申请一项名为“生产排程方法、装置、计算机设备、可读存储介质和程序产品”的专利,公开号为CN 119129959 A。

专利摘要显示,本申请涉及一种生产排程方法、装置、计算机设备、可读存储介质和程序产品。根据需求信息确定目标成品酒对应的排程范围,并获取上一排产周期各产线的最后排程信息,进而根据目标成品酒的第一产品标识和对应的第一酒体标识,与各产线在上一排

产周期最后在制成品酒的第二产品标识和对应的第二酒体标识之间的匹配关系,以及目标成品酒对应的需求数量和需求时间,生成针对目标成品酒的目标排程信息。由于本实施在针对目标成品酒进行生产排程时,考虑了目标成品酒的第一产品标识和对应的第一酒体标识,与各产线在上一排产周期最后在制成品酒的第二产品标识和对应的第二酒体标识之间的匹配关系,因此,不仅提高了排程的准确性,还能解决处理效率低等情况。

郎酒申请专利 克服酒醅感官检验无法量化的问题

近日,国家知识产权局信息显示,四川郎酒股份有限公司申请一项名为“一种适用于酒醅质构仪的辅助测试平台及其使用方法”的专利,公开号为CN 119086816 A。

专利摘要显示,本发明公开了一种适用于酒醅质构仪的辅助测试平台及其使用方法,涉及酒醅感官检验技术领域,该平台包括固定板、平台支架、装样盘、

以及测试探头组件,固定板设置在平台支架顶部,装样盘设置在固定板上,测试探头组件位于装样盘顶部。本发明通过质构仪模拟人的触觉对样品进行分析检测,克服了传统酒醅感官检验用眼观、手摸等感官评价方法,无法量化骨力、疏松、粘性等程度的问题,该方法不受人为干扰,以量化的指标来客观全面地评价感官性能,能够更好地服务酿造生产。

小时候,父母陪我们捉迷藏
长大了,我们不能跟父母“捉迷藏”

中宣部宣教局 中国文明网

爱不逾期 孝别等待