

槐木酒海对金徽酒 贮酒老熟品质提升的影响

1月1日,国际食品领域顶级SCI学术期刊Food Chemistry正式发表了金徽酒科研团队联合江南大学徐岩教授团队解析金徽国槐酒海对金徽酒贮酒老熟品质提升机理研究的科研论文。该论文是国际上首篇科学解析我国传统白酒贮存老熟容器(木酒海)贮酒风味形成奥秘的SCI论文,明晰了金徽酒“酒海藏,年份长”的科学内涵。

“酒海”是我国独具特色的传统白酒贮存老熟容器,使用已有数百年历史,是我国人民创造出的现代以前世界上最大规模贮酒容器之一(最大5吨容量)。金徽酒地处秦岭南麓世界美酒特色产区,金徽酒产地陇南徽县酿酒历史超过两千年。

由于制作材料的独特性,在槐木酒海中贮存过的白酒会形成不同于陶坛贮存的独特风味,被称为“酒海味”。但目前对酒海的研究主要集中在理化指标和化合物的差异分析上,而对于酒海这种独特的贮存方式对白酒风味影响的研究尚处于空白,阐明酒海贮存过程中重要的香气组分,解析产生酒海味的关键香气化合物,对于完善我国传统贮存老熟容器对



白酒风格的影响具有重要意义。

本研究采用适合项勾选法(check-all-that-apply,CATA)和定量描述分析法(quantitative descriptive analysis,QDA)对酒海味的香气特征进行系统表征,发现金徽国槐酒海赋予了金徽酒典型的复合香气特征,融合了草药、香料、干草和木质属性的协调香气;使用分子感官科学的方法对酒海贮酒样品的重要香气物质进行了解析,在木酒海贮存酒样中鉴定出重要香气化合物种类(71种)多于新酒(54种),新鉴定出一批以萜类和芳香族化合物为主的香气化合物;定量结果表明,金徽国

槐酒海贮存酒样中的萜类、吡嗪、内酯和酚类的含量显著高于新酒;通过香气重组和缺失实验证明了酒海老熟风味关联的关键香气物质。

同时,研究首次发现处于亚阈值浓度的7种萜类也可以通过相互作用对酒海味产生重要影响;使用Feller模型发现,这7种亚阈值萜类之间大多具有协同和加成作用,进一步证实了亚阈值化合物之间的相互作用可以促进香气感知。本研究在国际上首次系统解析了中国传统槐木酒海贮酒形成的独特风味的化学本质,丰富了白酒酒海贮存老熟风味化学机理的认识。

■技术前沿

贵州茅台获得“一种润粮系统”专利

天眼查App显示,贵州茅台新获得一项发明专利授权,专利名为“一种润粮系统”,专利申请号为CN202110295399.0,授权日为2025年1月7日。

专利摘要显示,本专利公开描述了一种润粮系统,包括:轨道单元、安装在轨道单元上的润粮单元、设置在轨道单元上方的着水单元和转运单元以及接

纳螺旋机构。其中,接纳螺旋机构用于接收粮食,并将粮食输送至着水单元;着水单元用于对粮食进行着水,并将着水后的粮食输送至润粮单元;润粮单元包括润粮斗,润粮斗用于容纳着水后的粮食,并在其中进行润粮,润粮斗沿着轨道单元可移动;转运单元用于实现润粮斗的翻箱,以及将润粮斗中容纳的粮食输送至接纳螺旋机构。

习酒取得“糟醅处置工具的清洗设备”专利

1月8日,国家知识产权局信息显示,贵州习酒投资控股集团有限责任公司取得一项名为“糟醅处置工具的清洗设备”的专利,授权公告号为CN 222288109 U。

专利摘要显示,本申请涉及一种糟醅处置工具的清洗设备,包括:清洗槽,其设置有出水槽口;滤网,其设置在清洗槽的下方;集水槽,其设置在清洗槽的下方;清洗槽内设置有隔板,隔板将清洗槽的内部分隔为浸泡区和清洗区,

隔板至少部分与清洗槽的底部间隔设置,以使得浸泡区和清洗区连通,出水槽口设置在清洗区内,清洗槽内还设置有堵头,堵头可拆卸设置在出水槽口处,且用于将出水槽口进行封堵。

本申请可以保障工具的清洗效果,避免工具出现清洗不到位的情况,且可以使得清洗下来的糟醅不易重复附着在其他工具上,避免交叉污染,同时可以避免遗漏待清洗的工具。



体贴父母的孝心,
我明白。

家风
传承