

宜宾产区浓香型白酒成品酒风味特征剖析

近日,由江南大学相里冉为第一作者,题为“宜宾产区浓香型白酒成品酒风味特征剖析”(Construction of flavor wheel for five-grain Nongxiangxing Baijiu from Yibin region and analysis of sensory differences among different Nongxiangxing Baijiu)的文章在《食品与发酵工业》上发表。

该研究以中国五粮浓香型白酒核心产区——宜宾的浓香型白酒为主要研究对象,基于宜宾12家企业的48个样本,筛选出有代表性和差异性的14种酒样开展分析研究,构建了以宜宾产区为主的浓香型白酒感官评价术语体系。该研究采用液液萃取结合气相色谱-嗅闻-质谱法和量化所有适用项(rate-all-that-apply, RATA),从物质和感官2个角度表征了宜宾产区浓香型成品白酒的香气特征,通过RATA明确了不同产区浓香型成品白酒的风格特点。

感官分析结果显示,宜宾产区的大部分酒类样品的风格特征相近,与其他产区风格存在差异。该研究还从不同产区浓香型白酒中共鉴定出97



种香气活性化合物,并对这些香气活性化合物进行了准确定量且结合阈值计算了气味活性值(odor activity values, OAVs)。通过计算P值,研究发现,宜宾产区与非宜宾产区成品酒中丁酸乙酯等18种化合物OAV \geq 1且存在产区间显著性差异($P < 0.05$)。偏最小二乘法判别分析有效地区分了不同产区浓香型成品白酒,表明这些可能是导致宜宾产区与非宜

宾产区成品白酒前鼻香气差异的潜在化合物。

该研究最后确定了香气、口味、口感等95项感官描述词,并绘制了以宜宾产区为主的五粮浓香型白酒风味轮。该研究成果为五粮浓香型白酒感官术语标准化及参比体系建立提供了依据,在一定程度上为产区企业优化产品定位、提升产区品牌竞争力提供了工具。

■技术前沿

五粮液申请“一种提升白酒酒酯品质的方法”专利

近日,由江南大学与宜宾五粮液股份有限公司联合申请的“一种提升白酒酒酯品质的方法”专利公布。

摘要显示,该发明公开了一种提升白酒酒酯品质的方法,属于白酒发酵调节技术领域。

该发明通过将不同的菌株进行复配,筛选得到具有提高热带假丝酵母CCTCC NO:M 20222053 乙酸乙酯

抑制和己酸乙酯增加的复合菌剂。

在此基础上,该发明进一步检测了副地衣芽孢杆菌CCTCC NO:M 2024869和热带假丝酵母CCTCC NO:M 20222053在不同配比下的性能表现,制备得到了一种能够调节酒酯发酵过程中乙酸乙酯以及己酸乙酯含量的复合菌剂。

习酒申请“用户分类评估方法、装置、电子设备及计算机存储介质”专利

近日,由贵州习酒投资控股集团有限责任公司申请的“用户分类评估方法、装置、电子设备及计算机存储介质”专利公布。

摘要显示,该发明所述方法包括:获取用户在预设时段内下单的总单数、总金额、访问预设平台的访问记录、目标商品消费记录及在最近预设周期内的下单记录;根据总单数、总金额及目

标商品消费记录评估消费能力,得到消费能力评分;根据下单记录、目标商品消费记录及总单数评估消费意愿,得到消费意愿评分;根据访问记录及下单记录评估消费活跃度,得到消费活跃度评分;根据消费能力评分、消费意愿评分及消费活跃度评分,确定用户所属的消费类别。该发明能够精准评估用户消费类别。

尊重劳动 俭以养德

粒粒皆辛苦

请加入文明餐桌

