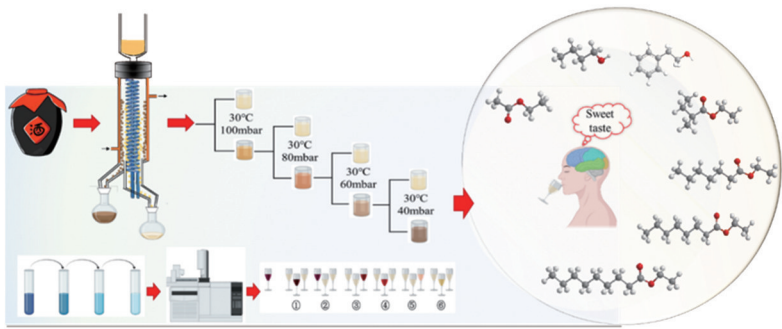


揭秘白酒关键甜味物质

11月,北京工商大学国酒研究院联合内蒙古太仆寺旗草原酿酒有限责任公司,在国际权威期刊《Food Chemistry》发表了“揭秘白酒关键甜味物质”的研究型文章。

甜味在白酒的风味体系中占据着至关重要的地位。然而,迄今为止,针对白酒甜味成分的研究尚显不足。传统的风味分析技术并不适宜于白酒中甜味成分的鉴定。鉴于此,本研究构建了一种环境友好且无损的多级分子蒸馏技术,该技术被用于白酒中甜味成分的提取,其回收率介于81.6%-118.3%。通过结合分子感官科学的分析方法,在白酒中鉴定



出7种关键甜味物质。

在对白酒样品进行分析后,共鉴定出176种化合物。通过味觉稀释分析法(TDA)鉴定出甜味稀释因子(TD)值 ≥ 64 的化合物15种,它们具有甜味属性特征。进一步,通过计算

味觉活性值(TAV),确定了TAV ≥ 1 的10种对甜味具有重要贡献的化合物。经过重组缺失验证实验表明:己酸乙酯、庚酸乙酯、辛酸乙酯、2-甲基丁酸乙酯、1-丁醇、苯乙醇和乙酸乙酯是关键甜味化合物。

一啤酒科研项目达国际领先水平

近日,《基于消费感知评价的啤酒智能化酿造及品质提升关键技术集成与应用》项目通过科技成果鉴定,鉴定委员会专家一致认为,该项目成果达到国际领先水平。

该项目明晰了啤酒酿造机理、开

发多项酿造品质创新技术,构建消费者智能喜好度算法模型和远程面部微表情啤酒喜好度测试评价标准,创立全新的啤酒产品研发评价模式;开发生产端与消费者端互动系统,实现两端的互联互通与相互赋能融合,极

大拓展了啤酒品质控制理论的内涵和外延,为企业创造了显著的经济效益和社会效益,同时,为企业开展新产品研发、创造和引领消费需求发挥了重要作用。

■技术前沿

郎酒申请“适用于酒醅质构仪的辅助测试平台及其使用方法”的专利

国家知识产权局信息显示,郎酒股份申请一项名为“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,该方法操作简单,不受人为干扰,检测灵敏度高,重现性较好,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。

金种子酒获“高温堆积粮醅的翻堆打散及降温装置”专利

天眼查App显示,金种子酒新获得一项实用新型专利授权,专利名为“一种高温堆积粮醅的翻堆打散及降温装置”,专利申请号为CN202323373571.3。

专利摘要显示,本实用新型提供一种高温堆积粮醅的翻堆打散及降温装置,包括:升降架,升降架的底部固定安装有移动轮,升降架的顶部固定连接有降温仓,降温仓的顶部设置有密封板,降温仓的内部固定安装有多个风扇,降温仓的一侧固定连接有排料口,降温仓的

另一侧固定连接有支撑架。

本实用新型提供一种高温堆积粮醅的翻堆打散及降温装置,升降架通过移动轮移动到合适的位置后,通过搅拌机配合搅拌件、输送电机、输送辊、链板和风扇,对高温堆积粮醅的翻堆、降温及打散等进行操作,从而提高了生产效率,降低了工人的劳动强度。该装置的应用还有利于酿造工艺参数的精确控制,使粮醅的温度和拌料均匀,以保证入窖糟醅的正常发酵。



俭以养德 杜绝穷奢



大地馈赠 拒绝浪费