

大米品种和产地模式识别及其对黄酒品质的影响

联系 方 式	完成单位	粮食发酵工艺与技术国家工程实验室				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	毛健	职称/职务	教授	电 话	13951579515
	联系人	毛健	职称/职务	教授	电 话	13951579515
	手 机	13951579 515	传 真	0510-853290 62	E-mail	Biomao@263.net
成 果 基 本 情 况	知识产权 形式	<input checked="" type="checkbox"/> 发明专利 <input type="checkbox"/> 实用新型专利 <input type="checkbox"/> 外观设计专利 <input type="checkbox"/> 其他				
	专利状况	1、申请专利 2 项		2、已授权专利 项		
	申请专利 情况	项数	专利名称			专利号
		2	一种新型黄酒浸米工艺			201110126263.3
			一种添加浆水酿造黄酒的 工艺			201110126261.4
	成果体现 形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新装备 <input type="checkbox"/> 农业、生物新品种 <input type="checkbox"/> 矿产新品种 <input type="checkbox"/> 其他应用技术				
所属领域	<input type="checkbox"/> 电子信息 <input type="checkbox"/> 能源环保 <input type="checkbox"/> 装备制造 <input type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input type="checkbox"/> 其他_____					
技术成熟 程度	<input type="checkbox"/> 研制阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					

成果简介	<p>一、简要综述</p> <p>绍兴市院校科技合作项目，获中国食品工业协会科学技术奖一等奖。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>本项目调查和分析了绍兴市黄酒行业的大米原料和产品品质分析鉴定滞后、工艺革新缓慢等制约黄酒发展的问题，选取了浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司采购的不同品种和产地的大米作为研究对象，利用光谱学和化学计量学对大米进行了品种和产地的模式识别研究，进一步考察了不同大米原料的黄酒酿造工艺，以及不同品质的大米对黄酒最终品质的影响。建立了可以应用于从大米原料、工艺筛选到黄酒酿造及黄酒品质安全的追踪与溯源体系。</p> <p>2、创新要点</p> <p>(1) 建立大米品种和产地模式识别系统；</p> <p>(2) 明确了浸米工艺的重要指标；</p> <p>(3) 实现了黄酒模式识别，确定了大米对黄酒品质的影响。</p> <p>3、效益分析</p> <p>本项目自开展以来，通过对不同品种和产地大米的模式识别、不同品种和产地大米的浸米工艺以及酿造等方面的研究，确定了不同的最优浸米工艺和酿造黄酒的最佳工艺。研究成果已在浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司投入使用，为公司收购的大米提供准确的品种及产地识别，并为每批次大米提供最优的浸米工艺条件。通过本成果的应用，该公司生产的黄酒品质得到提升，产生了较好的经济效益。</p> <p>4、推广情况</p> <p>项目成果已在浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司推广。</p>	
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它