



绵柔型芝麻香白酒工艺及风味物质的研究

汇报人：

汇报时间：2024-01-22

目录



- 引言
- 绵柔型芝麻香白酒工艺概述
- 风味物质分析方法与技术研究
- 绵柔型芝麻香白酒风味物质组成研究

目录



- 工艺优化与产品创新策略探讨
- 实验设计与数据分析方法论述



01

引言



研究背景和意义



白酒作为中国传统的酒类饮品，具有悠久的历史 and 深厚的文化底蕴。其中，绵柔型芝麻香白酒以其独特的口感和香气受到了广大消费者的喜爱。

随着人们生活水平的提高和消费观念的转变，对白酒的品质和口感要求也越来越高。因此，深入研究绵柔型芝麻香白酒的工艺和风味物质，对于提升白酒品质、满足市场需求具有重要意义。



国内外研究现状及发展趋势

- 国内研究现状：近年来，国内学者对绵柔型芝麻香白酒的研究主要集中在酿造工艺、微生物菌群和风味物质分析等方面。通过优化酿造工艺和控制微生物菌群，可以提高白酒的产量和品质。同时，利用现代分析技术对白酒中的风味物质进行定性和定量分析，有助于揭示白酒风味的形成机理。
- 国外研究现状：国外对于白酒的研究相对较少，主要集中在酒类饮品的通用技术领域，如发酵工程、酿酒原料和酒类分析等。然而，随着中国国际地位的提和白酒文化的传播，越来越多的国外学者开始关注中国白酒的独特魅力和文化内涵。
- 发展趋势：未来，绵柔型芝麻香白酒的研究将更加注重跨学科、跨领域的合作与交流。通过引入现代生物技术、代谢组学等先进技术手段，深入研究白酒酿造过程中的微生物代谢途径和风味物质形成机理。同时，结合市场需求和消费者偏好，不断优化和创新酿造工艺，提升绵柔型芝麻香白酒的品质和口感。此外，加强国际合作与交流，推动中国白酒文化的全球化传播也是未来发展的重要趋势。





02

● 绵柔型芝麻香白酒工艺概述 ●





传统酿造工艺



原料选择

选用优质高粱、小麦等为主要原料，辅以适量糯米、玉米等。



制曲工艺

采用中高温大曲作为糖化发酵剂，培养有益微生物。



发酵过程

固态发酵为主，多种微生物共同参与，形成独特风味。



蒸馏技术

采用甑桶蒸馏，分段摘酒，确保酒质纯正。



绵柔型芝麻香白酒工艺特点

原料处理

精选优质原料，进行精细粉碎，提高原料利用率。

蒸馏技术

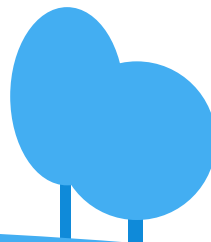
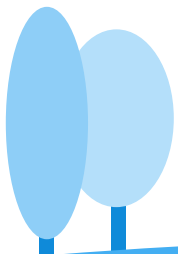
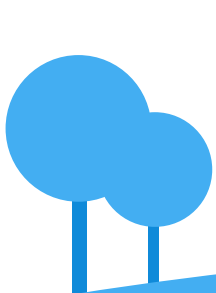
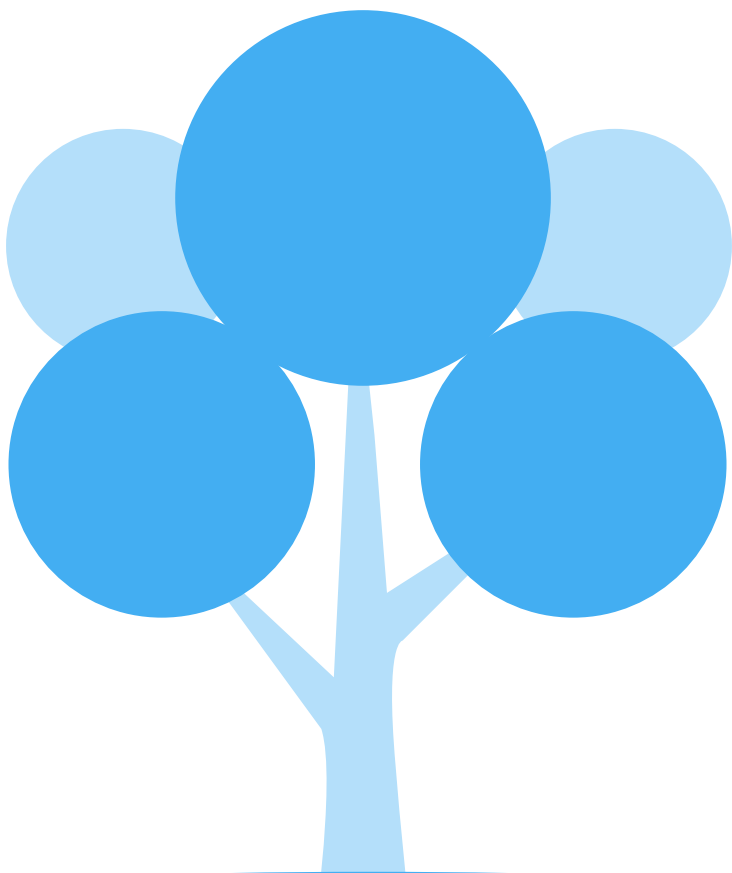
改进蒸馏设备，提高蒸馏效率，减少酒中杂质。

发酵控制

通过调整温度、湿度等参数，控制发酵过程，促进有益微生物生长。

陈酿管理

加强陈酿管理，促进酒体老熟，改善口感和风味。





工艺流程及操作要点



原料处理

将原料进行清洗、浸泡、沥干等操作，去除杂质和不良成分。



发酵

将制好的曲料与原料按比例混合，进行固态发酵，控制温度和湿度。



陈酿

将原酒进行长时间陈酿，促进酒体老熟和风味物质的形成。



制曲

将粉碎后的原料与曲料混合，进行制曲培养，生成糖化发酵剂。



蒸馏

采用甑桶蒸馏技术，分段摘取酒头和酒尾，得到原酒。



勾兑调味

根据不同批次原酒的特点，进行勾兑调味，确保产品质量稳定。



03

● 风味物质分析方法与技术 ●
研究



风味物质提取与分离技术

01

蒸馏萃取法

利用不同物质在沸点上的差异，通过蒸馏的方式将风味物质从酒体中分离出来。

02

溶剂萃取法

根据相似相溶原理，选择合适的溶剂将酒体中的风味物质溶解出来，再通过蒸发溶剂得到风味物质。

03

超临界流体萃取法

利用超临界流体（如CO₂）的高渗透性和高溶解性，将酒体中的风味物质萃取出来。

风味物质鉴定与定量分析方法



01

气相色谱-质谱联用法 (GC-MS)

通过气相色谱对风味物质进行分离，再利用质谱对分离后的物质进行鉴定和定量分析。

02

高效液相色谱法 (HPLC)

适用于极性、热不稳定性风味物质的分离和定量分析。

03

核磁共振法 (NMR)

利用核磁共振技术对酒体中的风味物质进行结构分析和定量分析。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/418072064016006106>