

无醇啤酒生产技术及成套设备

联系方式	完成单位	粮食发酵工艺与技术国家工程实验室、生物工程学院				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	陆健	职称/职务	教授	电 话	0510-85918191
	联系人	陆健	职称/职务	教授	电 话	0510-85918191
	手 机	13665133 608	传 真	0510 -85918191	E-mail	jlu@jiangnan.edu .cn
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 1 项 2、已授权专利 1 项				
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号	
		1	一种反渗透生产无醇啤酒的方法		200510040487.7	
	成果体现形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input 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 type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					
成果简介	<p>一、简要综述 该成果获得中国酿酒工业协会科学技术进步三等奖。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介 目前国内已有啤酒厂引进国外成套设备，通过蒸馏法生产无醇啤酒，但由于高温造成风味物质的损失，产品有较明显的蒸煮味，设备投资费用也高。反渗透法制备无醇啤酒时，啤酒中的水和酒精在高压下穿过半透膜，而风味物质等大分子物质则被截留。设备投资只有进口设备的四分之一，易被啤酒厂接受。脱醇在 4℃左右进行，能保留啤酒的色、香、味和营养成分。产品达到 GB4927-2008《啤酒》中对无醇啤酒的要求，酒精度小于 0.5% (V/V)，原麦汁浓度大于 3.0°P，风味物质保留 90%以上，口味纯正，爽口，酒体协调，柔和，无异香，异味。</p> <p>2、创新要点 低设备投资费、低温操作、风味物质损失少、很低的酒精度，产品口味纯正，爽口，酒体协调，柔和，无异香、异味。</p> <p>3、效益分析 以每小时生产 3 千升产品为例，设备投资与技术转让费在 220 万元左右。生产当年即可收回投资。</p> <p>4、推广情况 百威英博金龙泉啤酒有限公司。</p>					
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input checked="" 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				