

## 白酒中特征风味及风味导向功能微生物关键技术研究与应用

联系方式	完成单位	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	徐岩	职称/职务	教授	电 话	
	联系人	徐岩、范 文来	职称/职务	教授	电 话	0510-85918201
	手 机	13806181 162	传 真		E-mail	yxu@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 8 项                      2、已授权专利 4 项				
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号	
		4	一种测定白酒中吡嗪类化合物的方法		200710019764.5	
			一种测定白酒中硫化物的方法		200710019763.0	
			一种测定白酒中挥发性苯酚类化合物的方法		201010018155.X	
	一种测定白酒中挥发性成分的方法		201010018156.4			
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 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_____					

<p>成果简介</p>	<p>一、简要综述</p> <p>本项目获中国轻工业联合会科技成果一等奖。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>本项目针对我国优势传统白酒技术水平提升,运用现代生物技术和风味化学技术,通过风味物提取、分馏等样品预处理技术集成创新,结合GC-MS技术,建立了复杂基质中极微量化合物定性定量技术体系;通过GC-O定性、GC-MS确认、风味重组等关键技术研究,建立了我国白酒中特征风味化合物研究的共性关键技术平台;通过白酒分子微生态分析、微生物定量分析与代谢物检测等关键技术问题的研究,建立了我国白酒中风味导向微生物关键技术平台。</p> <p>2、创新要点</p> <p>建立白酒中极微量成分定性定量和GC-O/GC-MS研究特征风味物质的技术;风味定向,开发一批白酒中重要风味物质产生微生物。</p> <p>3 推广情况(已推广企业)</p> <p>本果已经在中国贵州茅台酒厂有限责任公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司等中国白酒三个典型香型代表性企业中得到全面应用,三年累计创经济效益达3.01亿元。</p>	
<p>合作需求</p>	<p>合作方式</p>	<p><input type="checkbox"/>自主开发生产产品 <input type="checkbox"/>技术入股与合作</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>技术转让 <input type="checkbox"/>技术服务 <input type="checkbox"/>其它</p>