

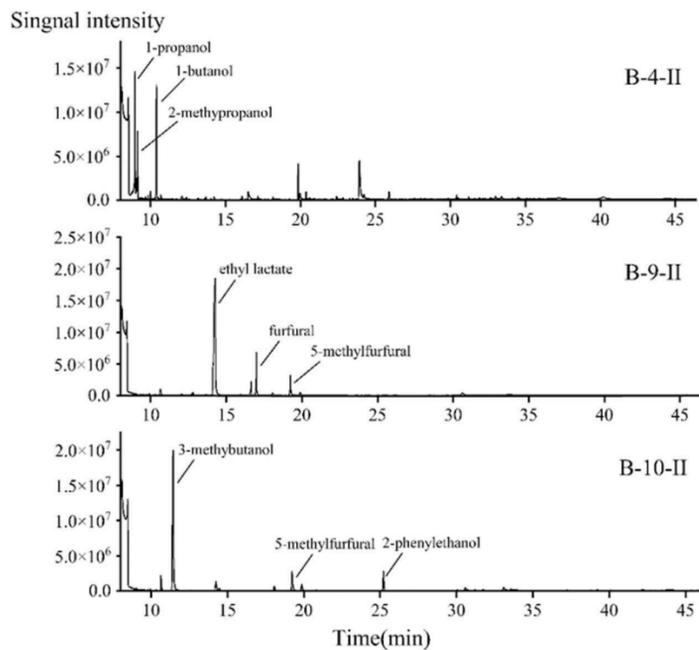
# 白酒中的挥发性苦味化合物研究发布

2月,江南大学徐岩教授团队范文来课题组在国际期刊《LWT-Food Science and Technology》发表题为“酱香型白酒中的挥发性苦味化合物”的研究性论文,这是白酒挥发性苦味物质研究的第一篇英文文章。

该研究以酱香型白酒为对象,采用半制备反相高效液相色谱(RP-HPLC)和气相色谱-质谱联用(GC-MS)技术,通过活性引导分馏结合味觉稀释分析方法(TDA),首次解析了酱香型白酒中的挥发性苦味物质。

结果表明,酱香型白酒中的挥发性苦味化合物为正丙醇、正丁醇、2-甲基丙醇、3-甲基丁醇、2-苯乙醇、糠醛、5-甲基-2-糠醛和乳酸乙酯,它们的苦味阈值范围为0.782mmol/L-7.16mmol/L(75.1mg/L-867mg/L),糠醛、正丙醇、3-甲基丁醇、乳酸乙酯在苦味酱香型白酒中的DoT大于1。其中,2-苯乙醇、5-甲基-2-糠醛和乳酸乙酯在白酒中首次被报道为苦味化合物。

重组实验证实了将这8种挥发性苦味化合物重组可再现白酒苦味,缺失实验明确了糠醛、正丙醇、3-甲基丁醇、2-甲基丙醇和乳酸乙酯是导致白



白酒中组分B-4-II、B-9-II和B-10-II的GC-MS总离子色谱图

酒苦味的重要化合物,这些结果强调了白酒苦味主要由挥发性化合物导致。

本研究为鉴定白酒中的呈味化合物和减轻白酒苦味提供了重要的指导。

## ■技术前沿

### 贵州茅台获得“大曲贮存过程中的含水量检测方法”专利

天眼查App显示,贵州茅台新获得一项发明专利授权,专利名为“一种大曲贮存过程中的含水量检测方法”,专利申请号为CN202111625116.0。

专利摘要显示,本申请公开了一种大曲贮存过程中的含水量检测方法,包括以下步骤:获取待测大曲样品;测量待测大曲样品所在贮存仓内的仓内温度和仓内湿度;根据待测大曲样品所在贮存仓内的仓内温度和仓内湿度以及

预先构建的标准曲线,计算待测大曲样品的含水量;其中,标准曲线为根据贮存过程中大曲样品所在贮存仓内的仓内温度和仓内湿度以及大曲样品的实际含水量所得到的曲线。

采用本方法,能够在贮存过程中对大曲水分进行快速、无损检测,从而能够在贮存过程中在线实时监测大曲的水分变化,监控大曲发酵质量,提高生产的效率与稳定性。

### 郎酒取得“珍珠棉与纸箱底胶检测、剔除系统”专利

国家知识产权局信息显示,郎酒股份取得一项名为“一种珍珠棉与纸箱底胶检测、剔除系统”的专利,授权公告号为CN 222369685 U。

专利摘要显示,本实用新型公开了一种珍珠棉与纸箱底胶检测、剔除系统,至少包括但不限于导向组件、报警组件、剔除组件和传输组件;所述导向组件、报警组件、剔除组件依次设置在传输组件上,所述导向组件上设置有对

箱体进行导向的导向杆,所述报警组件和剔除组件中均设置有激光检测部;通过本方案,当箱体进入到导向组件中时,箱体随着传输组件的传动并在导向组件的导向下,到达预定的位置,方便后续激光检测部检测;报警组件和剔除组件中的激光检测部用于检测箱体中是否放置珍珠棉,箱体底部是否粘贴胶带,若没有,报警组件会进行报警;剔除组件会强制将箱体剔除出传输组件。



中宣部宣教局 中国文明网

你的玩伴被电脑取代了吗? 少点指尖精彩,生活可以更加多彩。