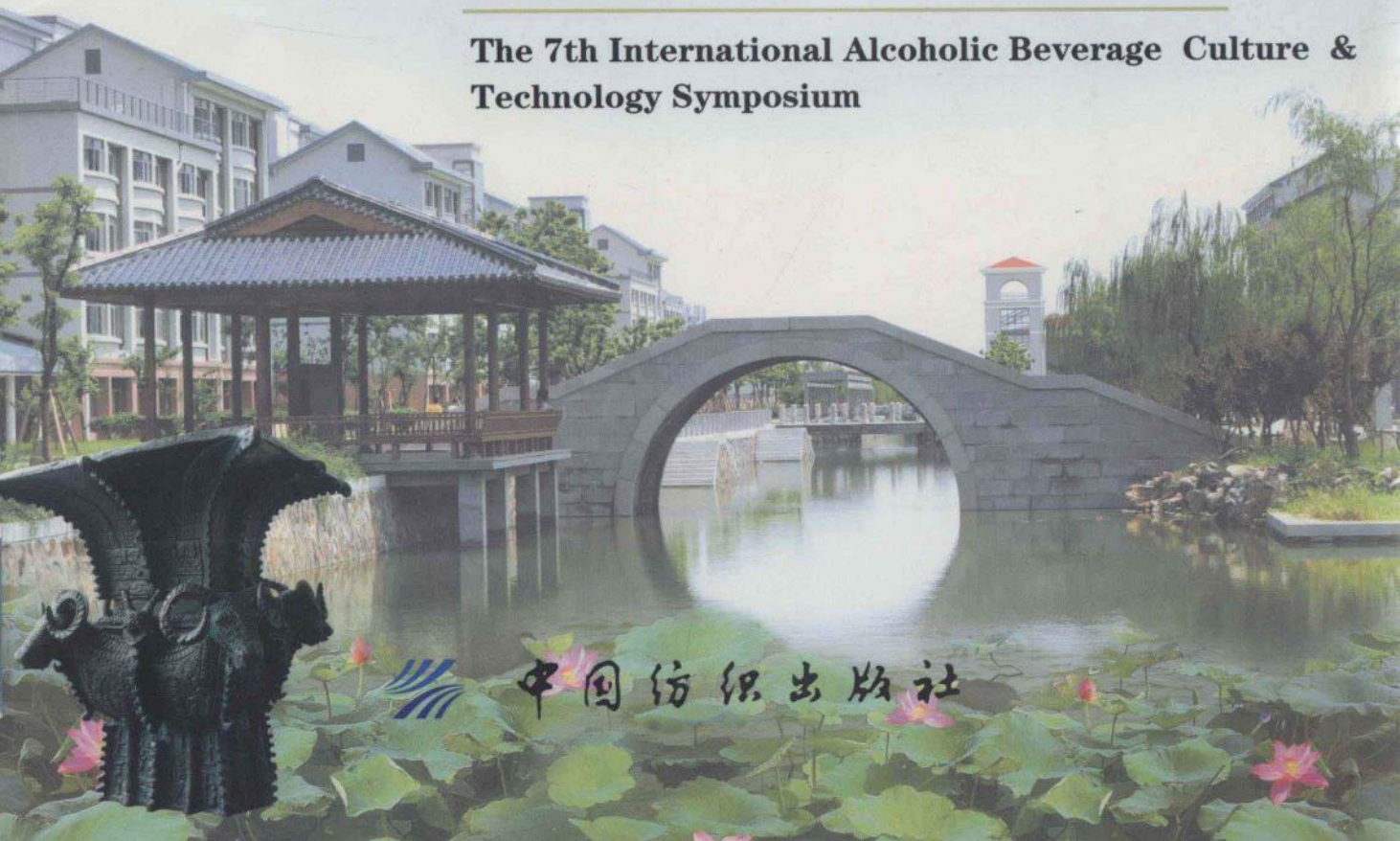




第七届国际酒文化学术研讨会 论文集

赵光鳌 主编

The 7th International Alcoholic Beverage Culture & Technology Symposium



中国纺织出版社

要 點 容 內

第七屆國際酒文化學術研討會

論 文 集

趙光鰲 主編

副主任委員：徐 雲 陳國成 戴菊元

委 員：吳錫浩 陸 蕾 王 坤 鄭志宏 吳 雲 趙光鰲

總 發 行 所：廣 東 省 廣 州 市 中 山 路 乙 號

號 號 (CIP) 目 錄 在 冊 國

第七屆國際酒文化學術研討會論文輯

北京：中國紡織出版社，2010

ISBN 978-7-5066-7100-1

1. ①酒... ②酒...

③酒... ④酒...

⑤酒... ⑥酒...

⑦酒... ⑧酒...

⑨酒... ⑩酒...

⑪酒... ⑫酒...

⑬酒... ⑭酒...

⑮酒... ⑯酒...

⑰酒... ⑱酒...

⑲酒... ⑳酒...

㉑酒... ㉒酒...

㉓酒... ㉔酒...

㉕酒... ㉖酒...

㉗酒... ㉘酒...

㉙酒... ㉚酒...

 中國紡織出版社

内 容 提 要

由中国酿酒工业协会、江南大学、日本酿造学会和独立法人日本酒类综合研究所发起主办的国际酒文化学术研讨会,自1991年以来已成功举办了6届。历届国际酒文化学术研讨会的成功举办,深受国内外酿酒(酿造)同仁,专家、学者的支持与重视,已成为国内外酒文化学术交流的重要平台,具有广泛的影响力。本书是2010年4月于中国无锡、绍兴举办的第七届国际酒文化学术研讨会论文集,主要关注当前经济形势下,酿酒(酿造)行业的发展与趋势,创新的理念与实践。全书分为三篇共90余篇学术论文,其中文化篇以各国酒的酿造与传统文化、酒类品牌文化与营销文化等内容为主;技术篇主要包括各国酿酒的新技术、新工艺、新设备的研制;产业篇内容涉及中国及各国酒业的历史、现状和发展趋势,中国及各国酒业政策、标准研究等。本书可作为当代酿酒科技与文化研究的重要参考文献。

图书在版编目(CIP)数据

第七届国际酒文化学术研讨会论文集/赵光鳌主编.

—北京:中国纺织出版社,2010.4

ISBN 978-7-5064-6346-1

I. ①第… II. ①赵… III. ①酒—文化—中国—国际学术会议—文集 IV. ①TS 971-53

中国版本图书馆 CIP 数据字(2010)第 052269 号

责任编辑:于 伟

责任印制:刘 强

中国纺织出版社出版发行

地址:北京市东直门大街6号 邮政编码:100027

邮购电话:010-64168110 传真:010-64168231

<http://www.c-textip.com>

E-mail:faxing@c-textip.com

无锡市人民印刷厂有限公司印刷 各地新华书店经销

2010年4月第1版第1次印刷

开本:880×1192 1/16 印张:29

字数:800千字 定价:80.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社市场营销部调换

第七届国际酒文化学术研讨会论文集

编辑委员会

主任委员：赵光鳌

副主任委员：徐 岩 堵国成 戴月波

委 员：张影陆 唐 蕾 王 栋 郑志永 詹 鲁 赵光鳌
刘 俊 莫新良 陈 双 冯 杰 李 晶 周艺博

主办单位 江 南 大 学
中国酿酒工业协会

中国·无锡·绍兴

2010 年 4 月

祝賀辭

太湖三萬六千頃
沿岸畝糧一吨評
友誼情深香雪海
琼漿文化尖高精

百一歲老人秦含章

壬午年冬

第七届中国酒文化学术研讨会

The 7th International Alcoholic Beverage Culture &
Technology Symposium

发起单位	中国酿酒工业协会 江南大学 日本酿造学会 独立法人日本酒类综合研究所
主办单位	江南大学 中国酿酒工业协会
会期	2010年04月11日~04月15日
地点	江南大学 中国绍兴黄酒集团
研讨会宗旨	友谊、交流、创新、发展
研讨会主题	酒文化及酒等发酵食品酿造技术、市场与消费
大会名誉主席	秦含章 (中国食品发酵研究所高级顾问) 伦世仪 (中国工程院院士, 教授) 秋山裕一 (元日本酿造协会会长)
组织委员会	主席 徐 岩 (江南大学酿酒科学与酶技术中心主任) 王 琦 (中国酿酒工业协会副理事长) 平松顺一 (独立行政法人 酒类综合研究所理事长) 兒玉 徹 (日本酿造学会会长) 副主席 堵国成 (江南大学生物工程学院院长) 傅建伟 (中国酿酒工业协会副理事长、黄酒分会理事长) 汪建华 (中国酿酒工业协会副理事长) 陈吉福 (四川省酒业协会副会长) 木崎康造 (独立行政法人 酒类综合研究所理事) 石川雄章 (日本酿造协会副会长) 委员 (中方以姓氏笔画为序) 王祖明 毛照显 刘丽霞 刘世松 许先卫 张立文 李言冰 何 勇 沈振昌 肖德润 赵 彤 赵建华 赵爱民 黄 平 崔 坚 黄庭明 傅祖康 潘兴祥 戴月波 垣见吉彦 原田伦夫 大森大陆 高橋利郎 岡崎直人
学术委员会	主席 陈 坚 (江南大学校长, 教授) 王延才 (中国酿酒工业协会理事长) 平松顺一 (独立行政法人 酒类综合研究所理事长)

兒玉 徹 (日本醸造学会長)

副主席 王 武 (江南大学副校长, 教授)

徐 岩 (江南大学酿酒科学与酶技术中心主任, 教授)

堵国成 (江南大学生物工程学院院长、教授)

蓼沼 誠 (日本醸造協会長)

委 员 (中方以姓氏笔画为序)

王 华 王 炎 石贵阳 许荣年 孙 颖 李纪明 李博斌

李 崎 陆 健 吴 飞 季克良 沈怡方 张五九 周立平

杨荣华 张春娅 赵光整 郭 翔 胡普信 贾凤超 顾国贤

高景炎 程光胜 熊正河 樊 伟

井上 喬 林和也 鮫島吉広 秦 洋二 西谷尚道 高橋康次郎

後藤-山本奈美 北本勝ひこ 平田 大 原 敏夫

会议工作语言 汉语, 日语, 英语

会 议 秘 书 张影陆 唐蕾 王栋 郑志永 许群

联 系 人 唐蕾 博士 (江南大学生物工程学院)

地 址 无锡市蠡湖大道 1800 号, 江南大学生物工程学院, 214122

电 话 86-510-85918516, 86-510-85918296

传 真 86-510-85918516

E-mail ltang@jiangnan.edu.cn

橋爪克己 博士 (独立行政法人 酒類総合研究所)

地 址 東京都北区滝野川 2-6-30, 酒類総合研究所東京事務所, 114-0023

电 话 81-3-3917-9112

传 真 81-3-3910-6236

E-mail hasidume@nrib.go.jp

第七届中国酒文化学术研讨会论文集

目 录

扩大交流合作 谋求更大发展 王延才(1)

科技篇

日本固有の蒸留酒「本格焼酎と泡盛」について 高橋利郎(4)

清酒酵母の醸造特性の遺伝解析 下飯仁, 加藤拓(8)

伝統的酒類調味料「本みりん」の抗酸化性に関する研究
..... 高橋康次郎, 竹村朋美, 渡邊清香, 小泉武夫(12)

マウスにおける煮切りみりんの脂肪蓄積抑制効果
..... 川崎明子, 鈴木祐一郎, 原田倫夫, 渡辺敏郎(18)

麹菌(*Aspergillus oryzae*)を用いた *Cryptococcus* sp. S-2 由来 lipase の高生産
..... 水谷治, 柿菌ダララット, 松浦知巳, 正木和夫, 藤井力, 五味勝也, 家藤治幸(22)

担子菌系酵母 *Cryptococcus* sp. S-2 が生産する酵素とその応用
..... 家藤治幸, 正木和夫, Jantaporn Thongekkaew, N. R. Kamini(27)

人文黄酒 科技黄酒 健康黄酒
..... 赵光鳌, 徐 岩, 沈振昌, 胡普信(35)

绍兴黄酒麦曲中真菌研究进展
..... 谢广发, 陆 健(38)

中国白酒风味定向技术研究进展
..... 徐 岩, 范文来, 王海燕, 吴 群(41)

酿酒用酶体外分子进化的研究进展
..... 秦久福, 郑飞云, 李永仙, 刘春风, 李 崎, 顾国贤(48)

中国大曲中华根霉脂肪酶的研究进展 喻晓蔚, 王 栋, 徐 岩(54)

分子微生物学技术在传统发酵食品行业中的研究进展 许 伟, 许正宏(62)

中国浓香型大曲产业发展概况
..... 敖宗华, 陕小虎, 沈才洪, 张良, 卢中明, 王小军, 沈才萍, 刘向阳(69)

中国黄酒麦曲香气成分研究进展
..... 莫新良, 徐 岩, 范文来(74)

中国白酒风味化合物研究进展 范文来, 徐 岩(79)

白酒香型对白酒发展的影响 赵树欣, 邹海晏(86)

中国白酒中异味物质的研究状况及展望 杜 海, 范文来, 徐 岩(90)

高抗氧化红曲的生理特性及其在食品与饮料工业中的新用途 林赞峰(95)

PCR-DGGE 技术对不同工艺白酒大曲中酵母的群落结构分析 王海燕, 徐 岩(101)

绿衣观音土曲中主导糖化菌的分离与鉴定 刘源才, 杨 强, 王 喆, 杨生智, 李燕群(106)

酯化酶技术在米香型酒中的创新应用	吴衍庸(109)
黄酒生麦曲与熟麦曲的性能比较	寿泉洪,杨国军,陈细丹,赵光鳌(111)
麦曲的糖化特性研究	寿泉洪,魏桃英,吴水凤,赵光鳌(116)
沪型普通大曲和优质大曲的比较	炊伟强,张春林,沈才洪,张宿义,敖宗华,陶文沂(120)
纯生黄酒工艺的研究	胡普信(123)
机械化酿制香雪酒工艺的创新研究	毛青钟,陈宝良,鲁瑞刚(129)
传统黄酒后酵大罐贮存初探	陈越才(134)
酵母菌种及酿酒原料对黄酒 β -苯乙醇生成的影响	陈双,徐岩,赵光鳌(137)
麦曲添加量对黄酒香气物质的影响	范文来,徐岩,赵光鳌(142)
黄酒中糖和无机元素成分与黄酒口味品质的定量关系	李博斌,刘兴泉,吴坚,余燕飞,诸葛庆,郑云峰(151)
加饭酒大罐发酵过程中挥发性风味物质的形成与变化	曹钰,吴春,谢广发,陆建(157)
中国白酒高温大曲枯草杆菌发酵代谢特征风味化合物四甲基吡嗪的研究	朱兵峰,徐岩(164)
ICP-OES法和ICP-MS法同时测定黄酒中54种无机元素	田亚琼,熊正河,高洪波,邹慧君,周建弟,王小菊(171)
PITC柱前衍生高效液相色谱法测定黄酒中17种氨基酸的方法研究	钟其顶,高红波,熊正河,邹慧君,毛严根,谢广发,胡健,邢江涛(176)
顶空气相色谱-电子捕获检测黄酒微量氰化物研究	钟其顶,熊正河,朱吟江,高红波(180)
黄酒中微量尿素测定方法	钟其顶,邢江涛,熊正河,邹慧君,周建弟(186)
顶空固相微萃取-气相色谱-质谱法快速测定大曲中的挥发性风味成分	张春林,炊伟强,沈才洪,张宿义,敖宗华,陶文沂(189)
基于荧光光谱统计特征参量的白酒鉴别方法	郑磊,朱拓,陈国庆,孔艳(194)
剑南春年份酒的荧光光谱鉴别	史院平,朱拓,陈国庆,马超群,郑磊(199)
啤酒酿造原料与啤酒质量评价体系	李崎(203)
绍兴黄酒对大鼠学习记忆力的影响	谢广发,朱成钢(209)
白酒的营养与配餐	索颖(212)
谷胱甘肽在啤酒抗老化中的作用	秦久福,李崎,顾国贤(216)
葡萄酒酿造过程中双乙酰的形成因素分析	屈慧鸽,肖波,冯志彬,张玉香(222)
保健米酒酿造及米酒糟高值利用	余晓斌,顾秋亚,冯岩,王晓玲(228)
枇杷及枇杷酒的功效与应用价值	杨国阳(232)
葡萄酒生产废水深度处理技术	阮文权,严升杰(236)
以野生植物和农作物秸秆为原料采用稀酸常压固定水解法生产酒精的技术方案	徐乐三(239)
产业篇	
Let's Establish Asian Brewing's Forum	Takashi Inoue(242)
中国黄酒产业现状和发展	傅建伟,沈振昌(247)
绍兴黄酒产业发展破局思考	杨国军(251)
丹阳黄酒的昨天、今天与明天	朱彩琴,庞云龙,朱志宏,徐志坚(255)
茅台品牌扩张战略解析	郭旭(259)
健全白酒相关标准 推动产业健康发展	周庆伍,李安军,刘杰(263)
生态酿酒与生态经营	李家民(266)

啤酒产业应加速向果汁纯生方向发展	徐乐三(275)
普及健康饮酒知识 寻找企业发展新契机	张相美(278)
重视和促进科技创新成果的转化实施	徐乐三(282)
推进酿酒业“节排”工作的几点意见	徐乐三,夏丽芳,徐芳明(285)
参照贵州茅台酒标准对绍兴黄酒标准修订的建议	杨 勇,陶文沂,张春林,李丹青(291)

文化篇

偉大な大旅行家が見た酒	高山卓美(295)
试咏酒文化	秦含章(301)
天工开物:感悟红曲之美	周立平(302)
中国的米曲——乌衣红曲与红曲	周立平(305)
中国的米曲——乌衣红曲生产技术	周立平(312)
中国古代最早使用本草制曲酿酒之专著——曲本草	刘昭民(315)
中国黄酒的起源	包启安(317)
酱香型白酒的品尝回忆	秦含章(323)
茅台何以成国酒	徐少华(326)
民国时期宜宾的酿酒业和名酒五粮液的诞生	凌受勋(333)
举杯有意 评酒无情	秦含章(340)
酒道与酒艺的内涵及其关系新探	万伟成,崔怀峰(343)
酒与汉代社会生活	徐兴海(348)
文化助推 黄酒扬帆	徐复鑫(355)
中国黄酒的文化核心——礼俗	徐复沛(360)
论酒与中国思想及文化精神	肖向东(367)
邯郸酿酒在中国酿造史上的特殊贡献	张书田(371)
丰富多彩的中国少数民族饮料酒	王存厚(377)
中华民族的节令酒及其酿制	王存厚(383)
中国馆藏青铜酒器史料	傅金泉(387)
中国酒酿造技艺和酒文化应该申报世界非物质文化遗产	傅金泉(392)
“扶头酒”考略	刘桂秋(395)
工业旅游与酒文化博物馆	张德华(402)
论中国的葡萄酒文化	王仕佐,黄 平(405)
葡萄酒博物馆设计思想与方案探讨	王 华,杨和财(415)
苏州黄酒史初探	苏汉章,黄庭明(421)
环太湖流域黄酒历史考证及酿造技术的发展	边文刚,钱裕良,邱鑫江(426)
以“文化致胜”的酒品牌文化价值提升路径探索	胡付照(429)
工业旅游与酿酒企业文化	陈 希(434)
洋河酒厂品牌与营销文化建设	张雨柏(440)
以技术创新推动古井贡酒的发展	周庆伍,李安军,万春环(445)

The 7th International Alcoholic Beverage Culture & Technology Symposium

CONTENTS

Science & Technology Articles

- On the Traditional Spirits "Shochu and Awamori" Peculiar to Japan Toshiro Takahashi(4)
- Genetic Analysis of Brewing Characteristics of Sake Yeast Hitoshi Shimoi, Taku Katou(8)
- Studies on Antioxidative Activities of "Hon-mirin", a Traditional Japanese Alcoholic Seasoning
..... Koujiro Takahashi, Tomomi Takemura, Sayaka Watanabe, Takeo Koizumi(12)
- Effects of Nikiri-Mirin on Diet-induced Obesity in Mice
..... Akiko Kawasaki, Yuichiro Suzuki, Michio Harada, Toshiro Watanabe(18)
- Development of High Expression System for the Lipase from *Cryptococcus* sp. S-2 in *Aspergillus oryzae*
... Osamu Mizutani, Dararat Kakizono, Tomomi Matsuura, Kazuo Masaki, Tsutomu Fujii, Katsuya Gomi, Haruyuki Iefuji(22)
- Enzymes from Basidiomycete Yeast *Cryptococcus* sp. S-2 and Their Application
..... Haruyuki Iefuji, Kazuo Masaki, Jantaporn Thongekkaew, N. R. Kamini(27)
- Humanistic Chinese Rice Wine, Scientific Chinese Rice Wine, Healthy Chinese Rice Wine
..... ZHAO Guang-ao, XU Yan, SHEN Zhen-chang, HU Pu-xin(35)
- Research Progress on the Fungal Community of Wheat Qu of Shaoxing Rice Wine XIE Guang-fa, LU Jian(38)
- Advance in Flavor-Directed Technology for Chinese Liquor (baijiu)
..... XU Yan, FAN Wen-lai, WANG Hai-yan, WU Qun(41)
- Research in Molecular Evolution of Brewing Enzymes in Vitro
..... QIN Jiu-fu, ZHENG Fei-yun, LI Yong-xian, LIU Chun-feng, LI Qi, GU Guo-xian(48)
- Lipases of *Rhizopus chinenensis* from Chinese DaQu YU Xiao-wei, WANG Dong, XU Yan(54)
- Application Advance of Molecular Ecology Techniques on Traditional Fermented Food Industry
..... XU Wei, XU Zheng-hong(62)
- Industrial Development of Aroma Daqu in China
..... AO Zong-hua, SHAN Xiao-hu, SHEN Cai-hong, ZHANG Liang, LU Zhong-ming,
WANG Xiao-jun, SHEN Cai-ping, LIU Xiang-yang(69)
- Research Progress on Aroma Components in Wheat Qu (koji) of Chinese Rice Wine(huangjiu)
..... MO Xin-liang, XU Yan, FAN Wen-lai(74)
- Progresses of Aroma Compounds in Chinese Liquors (baijius) FAN Wen-lai, XU Yan(79)
- The Influence of Flavor Type on the Development of Chinese Spirits ZHAO Shu-xin, ZOU Hai-yan(86)
- Off-flavor Compounds Research in Chinese Liquor(baijiu) DU Hai, FAN Wen-lai, XU Yan(90)
- Characteristics of High-Antioxidant Anka and Its New Application in Food and Beverage Industries LIN Zan-feng(95)
- Analysis of Yeast Community in Different Chinese Liquor(baijiu)Daqu by PCR-DGGE WANG Hai-yan, XU Yan(101)
- Isolation, Purification and Identification of a Strain of Strong *Saccharification rhizopus* in Guanyin Tuqu
..... LIU Yuan-cai, YANG Qiang, WANG Ze, YANG Sheng-zhi, LI Yan-qun(106)
- Innovative Applications of Esterification Enzyme Technology in Rice Aromatic Chinese Liquors WU Yan-yong(109)
- Properties Comparison Between Uncooked Wheat Starter and Cooked Wheat Starter for Yellow Rice Wine
..... SHOU Quan-hong, YANG Guo-jun, CHEN Xi-dan, ZHAO Guang-ao(111)
- Study on Saccharifying Properties of Wheat Starter of Yellow Rice Wine
..... SHOU Quan-hong, WEI Tao-ying, WU Shui-feng, ZHAO Guang-ao(116)

Comparison between Common and Higher Quality Luzhou-Flavor Style Daqu	CHUI Wei-qiang, ZHANG Chun-lin, SHEN Cai-hong, ZHANG Su-yi, AO Zong-hua, TAO Wen-yi(120)
Process of Draft Chinese Rice Wine Making	HU Pu-xin(123)
Xiangxue Rice Wine Brewing Process of Mechanization of Innovative Research	MAO Qing-zhong, CHEN Bao-liang, LU Rui-gang(129)
Study on Post-Fermentation of Traditional Chinese Rice Wine in Big Pot	CHEN Yue-cai(134)
Effects of Yeast Strains and Raw Materials on β -Phenylethanol Producing in Chinese Rice Wine	CHENG Shuang, XU Yan, ZHAO Guang-ao(137)
Effect the Ratio of Wheat Qu and Rice in the Fermentation on the Aroma Compounds of Rice Wine (Huangjiu)	FAN Wen-lai, XU Yan, ZHAO Guang-ao(142)
A Study on Quantitative Relationship between Sugars, Inorganic Elements and Sensory Evaluation of Chinese Rice Wine	LI Bo-bin, LIU Xing-quan, WU Jian, YU Yan-fei, ZHUGE Qing, ZHENG Yun-feng(151)
Analysis of Volatile and Semi-Volatile Flavor Compounds during the Tank Fermentation of Chinese Rice Wine	CAO Yu, WU Chun, XIE Guang-fa, LU Jian(157)
Metabolic Production of Characteristic Flavor Compound Tetramethylpyrazine by <i>Bacillus subtilis</i> Isolated from Chinese High-Temperature Daqu	ZHU Bing-feng, XU Yan(164)
Determination of Inorganic Elements in Chinese Rice Wines	TIAN Ya-qiong, XIONG Zheng-he, GAO Hong-bo, ZOU Hui-jun, ZHOU Jian-di, WANG Xiao-ju(171)
Simultaneous Determination of 17 Amino Acids in Chinese Rice Wine by HPLC with Pre-Column PITC Derivation	ZHONG Qi-ding, GAO Hong-bo, XIONG Zheng-he, ZOU Hui-jun, MAO Yan-gen, XIE Guang-fa, HU Jian, XING Jiang-tao(176)
Determination of Cyanide in Wine and Rice Wine by Headspace-Gas Chromatography- μ -ECD	ZHONG Qi-ding, XIONG Zheng-he, ZHU Han-jiang, Gao Hong-bo(180)
Determination of Urea in Chinese Rice Wine	ZHONG Qi-ding, XING Jiang-tao, XIONG Zheng-he, ZOU Hui-jun, ZHOU Jian-di(186)
Rapid Determination of Volatile Flavor Compounds in Daqu using Headspace Solid - Phase Microextraction and Gas Chromatography-Mass Spectrometry	ZHANG Chun-lin, CHUI Wei-qiang, SHEN Cai-hong, ZHANG Su-yi, AO Zong-hua, TAO Wen-yi(189)
Identification of Jiannanchun Using Fluorescence Spectra	SHI Yuan-ping, ZHU Tuo, CHEN Guo-qing, MA Chao-qun, ZHENG Lei(199)
Raw Material and Quality Evaluation of Beer Brewing	LI Qi(203)
Study on the Impact of Shaoxing Rice Wine on the Learning and Memory Ability of Rats	XIE Guang-fa, ZHU Cheng-gang(209)
Nutrition and Matching with Dainty Food of Chinese Liquor	SUO Ying(212)
The Role of Glutathione in the Anti-Aging of Beer	QIN Jiu-fu, LI Qi, GU Guo-xian(216)
Influence Factors of Diacetyl Produced during the Winemaking	QU Hui-ge, XIAO Bo, FENG Zhi-bin, ZHANG Yu-xiang(222)
Health Rice Wine Brewing and High Value Using of Rice Wine Lees	YU Xiao-bin, GU Qiu-ya, FENG Yan, WANG Xiao-ling(228)
The Efficacy and The Value of Application of Loquat and Loquat Wine	YANG Guo-yang(232)
Waste Water Treatment Technology in Wine Production	RUAN Wen-quan, YAN Sheng-jie(236)
Using acid Hydrolysis Method at Atmospheric Pressure Fixed-Ethanol Production Technology Program to Wild Plants and Crop Stalks as Raw Materials	XU Le-san(239)

Industry Articles

Let's Establish Asian Brewing's Forum	Takashi Inoue(242)
Pondering on the Development of Shaoxing Rice Wine Industry	YANG Guo-jun(251)

The Past, Present, Future of Danyang Chinese Rice Wine	ZHU Cai-qin, PANG Yun-long, ZHU Zhi-hong, XU Zhi-jian(255)
Analyses of the Mao-tai Brand Expansion	GUO Xu(259)
Improve Chinese Liquor-Related Standards and Promote the Healthy Development of Chinese Liquor Industry	ZHOU Qing-wu, LI An-jun, LIU Jie(263)
Eco-Brewing and Eco-Business	LI Jia-min(266)
Beer Industry Should Accelerate Development to the Direction of Draft Juice	XU Le-San(275)
Tell People the Healthy Knowledge of Drinking, Seek the New Opportunity for the Liquor Company	ZHANG Xiang-mei(278)
To Value and Promote the Transformation of Scientific and Technological Innovation Implementation	XU Le-san(282)
Several Suggestions for Both Saving Raw Material and Energy and Decreasing Pollutant Discharge	XU Le-san, XIA Li-fang, XU Fang-ming(285)
The Sugestions on Revision of Shaoxing Rice Wine Standards Referring to the Kweichow Moutai Liquor Standards	YANG Yong, TAO Wen-yi, ZHANG Chun-lin, LI Dan-qing(291)

Cultural Articles

The Alcoholic Beverages Watched by the Great Travelers(AD 7~AD 15)	Takumi Takayama(295)
The Poetry of Liquor Culture	QIN Han-zhang(301)
The Chinese Book of Tian Gong Kai Wu: Perfection of Red Koji	ZHOU Li-ping(302)
The Earliest Paper of Yeasts Make Use of the Medicinal Herbs in Ancient China	LIU Zhao-min(315)
Origin of Rice Wine	BAO Qi-an(317)
Taste Memories of Soy Sauce Aroma Type Liquor	QIN Han-zhang(323)
Why Maotai Liquor into the Country's Drink	XU Shao-hua(326)
Brewing industry in Yibin at the Period of Republic of China, and Naissance of the Famous Wuliangye Liquor	LING Shou-xun(333)
Liquor Tasting	QIN Han-zhang(340)
New Probe into Connotation and Relation between Wine Culture and Wine Ceremony	WAN Wei-cheng, CUI Huai-feng(343)
The Interaction of Wine and the Social Life of Han Dynasty	XU Xing-hai(348)
Yellow Wine Industry Raises the Sail of Culture	XU Fu-xin(355)
Chinese Rice Wine Culture Core - Etiquette and Custom	XU Fu-peï(360)
An Analysis of Wine, Chinese Thought and Cultural Spirit	XIAO Xiang-dong(367)
Special Contribution of Brewing Technology in Handan to the history of Chinese Brewing	ZHANG Shu-tian(371)
Colorful Alcoholic Beverages of Chinese Ethnic Minorities	WANG Cun-hou(377)
Festival Liquors and Their Brewing Methods in China	WANG Cun-hou(383)
Chinese Bronze Wine Vessel from the Historical Data Collection	FU Jin-Quan(387)
China Should Make a Requisition of a World Intangible Culture Heritage	FU Jin-Quan(392)
The Brief Analysis on "Futou Drinking"	LIU Gui-qiu(395)
Cultures of Chinese Wine	WANG Shi-zuo, HUANG Ping(405)
The Brewing History of Chinese Rice Wine in Suzhou	SU Han-zhang, HUANG Ting-ming(421)
Records Proving the History of Taihu Area Chinese Rice Wine and Development of Brewing Technology	BIAN Wen-gang, QIAN Yu-liang, QIU Xin-jiang(426)
Research on "Culture-Leading" Value Promotion Approach of Wine Brand	HU Fu-zhao(429)
Industrial Tourism and the Culture of Liquor-Making Enterprises	CHEN Xi(434)
Technology Innovation, Promoting the Development of Gujing Gongjiu Inexhaustible Motive	ZHOU Qing-wu, LI An-jun, WAN Chun-huan(445)



扩大交流合作 谋求更大发展

在第七届国际酒文化学术研讨会上的发言

中国酿酒工业协会理事长 王延才

女士们、先生们：

大家好！首先，我代表本次论坛的主办方之一——中国酿酒工业协会，对各位国际友人和国内同行的到来表示热烈的欢迎和衷心的感谢！

就在前些天，新中国刚刚度过 60 岁华诞。我相信，我们当中很多人还沉浸在国庆所带来的喜悦之中。60 年，可谓弹指一挥间！60 年的经历让我们触摸到了社会前进的脉搏，60 年的成果惠及了每一个国人的生活。60 年的发展，同样也给酒行业带来了翻天覆地的变化。

1 回顾

可以说，新中国从建国至今，经过半个多世纪的经营，中国酿酒行业面貌发生翻天覆地的变化：产能增长 500 多倍，机械化程度逐步提高，企业管理日趋现代化，行业集中度逐渐提高，质量管理体系日趋成熟，产品质量持续提高，已经成为食品行业中的重要产业和利税大户。

3 年前，在第六届国际酒文化学术研讨会上，我和诸位探讨了我国酿酒企业应该如何发挥我国历史悠久、博大精深的酒文化，如何能实现酒文化“古为今用，洋为中用”，为现代酒业生产经营和现代酒类产品消费服务。中国的酒文化，如同一棵根深叶茂的大树，枝枝蔓蔓一直延伸到政治、经济、军事、外交、日常交往等社会生活和琴棋书画、诗词歌赋等文化活动中，形成了任何一种物质、媒介都无法比拟的文化力量，推动着酒类生产和酒类消费的发展。

2 发展现状

经过近些年的努力，中国酿酒行业迎来了发

展的新高峰，2008 年全国规模以上企业饮料酒产量达到 5 504.46 万 kL，同比增长 6.55%，主营业务收入 3 431.84 亿元，同比增长 24.89%，税金总额 400.95 亿元，同比增长 12.77%，实现利润 316.22 亿元，同比增长 27.19%。

从上述指标可以看出，去年行业运行平稳，多数指标同比增长仍达两位数。由于受到去年全球性金融危机和自然灾害的影响，去年产量、税金、利润增速相对 07 年有所放缓。但我们应该看到：进入新世纪以来，全行业各项指标逐年增长，2003 年饮料酒产量为 3 157.47 万千升，税金 211.87 亿元，利润 78.69 亿元，到 2008 年饮料酒产量达 5 504.46 万 kL，税金 400 多亿元，利润 300 多亿元。5 年间产量增长了 80%，税金翻了一番，利润翻了两番。在如此高速的增长情况下，放缓增速，进行必要的调整并不是坏事，我们应该以此为契机和动力加快调整步伐，转变经济增长方式，为进一步发展做好准备。而今年上半年，啤酒行业销量大幅增长，大麦价格仍处于低位；白酒行业增速维持在正常水平，终端提价提高消费信心；葡萄酒行业累计增速首次出现正增长，行业出现回暖迹象。

经过多年对行业产业结构的调整、产品结构的优化，白酒产量得到控制，低度白酒产白酒总产量的 80% 左右。发酵酒的产量占到总产量的 90% 以上，其中啤酒产量突破 4 000 万 kL，连续七年居世界第一，风味向低浓度、低色泽、淡口味、多品种方向发展；葡萄酒产量多年来保持两位数的快速增长，全汁葡萄酒已成为主流，干型、半干型占到产量一半以上；黄酒克服低于界限开始向北方扩张，五年间销售收入翻了一番多。



2003~2008年酿酒行业主要经济指标一览

年份	销售收入/亿元	利润总额/亿元	资产总额/亿元	负债总额/亿元	企业数量/个	职工人数/人
2003	1 290.22	78.69	2 287.89	1 279.43	1 714	682 216
2004	1 392.82	93.79	2 231.2	1 262.43	1 747	607 952
2005	1 818.84	146.98	2 462.75	1 298.7	1 734	632 984
2006	2 294.9	196.67	2 779.12	1 451.56	1 876	636 809
2007	2 866.27	271.17	3 225.82	1 696.35	1 994	664 357
2008	3 431.76	316.13	3 624.71	1 886.32	2 430	687 694

从2003~2008年,中国规模以上酿酒企业由1 714个增加到了2 430个,而职工从业人数却在这几年间基本没有什么变化,依然维持在68万余人。行业人均年销售收入却从2003年的18.9万元增加到了49.9万元,人均年利润从1.2万元增加到了4.6万元。

股市是国家经济的晴雨表,我认为:企业人均年销售收入和人均年利润则是体现行业生产力水平的重要指标。人均销售收入的提高也是行业发展的体现;是行业的管理水平在提高、行业的生产效率在提高的表现,人均利润的提高是行业中产品的质量在提高、品牌知名度在提升的反映。

可以说,经过多年的努力探索,一个符合中国酿酒行业实际,以法律、法规为支撑,以适应社会主义市场经济规律为目的,以标准化体系为基础,以实行生产准入体系、市场流通管理准入体系为切入点,以人才储备和职业技能鉴定体系为保障,以酒类产品质量认可体系和新型服务体系组成的新型科学管理体系已经初步形成。

3 发展趋势

今年上半年中国酿酒行业工业生产总值突破1 800亿元,同比增长接近15%;行业总资产达3 790.68亿元,同比增长接近14%。随着我国酿酒行业产量、产值、效益与产品质量同步上升,产业结构不断完善、升级,酒类市场管理进一步规范,综合去年和今年上半年情况看,今年中国酿酒行业将持续向好。

3.1 白酒:向区域化集中

白酒行业上半年产量突破360万kL,与去年同期基本持平。但从2008年全年看,白酒呈现产量与销售量向区域品牌化集中,全国前五名的白酒主产企业规模虽然不大,却拥有全国

37.65%的产量,前20强白酒企业,产量占到前五十强白酒企业的60%,相对以前企业亏损率有所降低,盈利企业率达到了70%以上。同时,白酒行业今年出现的产销两旺的势头与高端酒涨价有着密切关系。这一行业风暴对白酒行业的赢利是件好事,将会改变我国整个白酒行业的结构及走势。

3.2 葡萄酒:行业稳定增长,国内品牌占据主导

中国葡萄酒行业上半年产量为39.88万kL,同比增长5%,工业总产值完成94.8亿元,同比增长2%,增速稳定。而上半年我国进口2L以下包装的葡萄酒3 814.97kL,而去年同期进口2 681 kL,同比增长了42.3%。进口数量也不到全国葡萄酒总产量的1%。虽然我国进口葡萄酒比率有所增加,但由于外国葡萄酒品牌在国内知名度不够,加上本土高端葡萄酒的大力发展,预计短期内,进口葡萄酒无法影响国内龙头葡萄酒的霸主地位。

同时,今年中国高端葡萄酒市场发展迅猛,拉动了本行业生产与消费的稳定增长,改善了葡萄酒市场结构和消费结构,有利于葡萄酒产业的结构升级。

3.3 啤酒:保健型渐受青睐

饮料发展日渐功能化、保健化,这给我国啤酒业提供了再次挖掘啤酒市场的重要依据。由此引发了一场保健清爽型的啤酒革命,其以酒精度低、口味清爽的特点,深受广大消费者青睐。

2009年上半年中国啤酒总产量达2 051.29万千升,同比增长6%,工业总产值和产品销售收入均在600亿元左右,分别增长9.3%和11.67%。

自去年以来,中国啤酒行业呈现扩张、收购、资源整合等特征,促使啤酒中低端市场竞争更为激烈。而今年,啤酒行业为扩张市场,紧抓消费



心理,加大对保健清爽型啤酒的研发生产,这一特征逐渐在中小型企业中呈现,这对我国上半年啤酒稳定增长起到重要作用。

3.4 黄酒:产值高于行业平均增幅

中国黄酒产量上半年 50 万 kL 以上,同比增长 10.95%;工业总产值为 50.33 亿元,同比增长 18.23%;销售收入 43 亿元,同比增长 10.26%。

从产量和行业资产比重来看,黄酒的增速似乎有所放缓,但其产值、收入等指标的增长均达到或高于酒类行业的增幅。从生产角度来说,黄酒的地域性特征正逐步变化,中心由江、浙、沪向外延伸的力度加大,在一些北方城市也扩大了黄

酒生产。

从消费群体来看,黄酒消费人群由老年化向年轻化转移,由低收入向高收入转移。日益注重产品创新与文化底蕴的结合,注重黄酒品牌的打造,逐渐呈现高端品牌的上市,产业结构加速调整、升级。

各位国内外同行,中国酿酒行业有这样可喜的发展成绩,离不开党中央和政府给予行业政策上的优惠政策、离不开国内外同行给予的大力支持。同时,我相信在各位专家、同行的支持下,我国酿酒行业将继续沿着可持续发展的道路,健康、平稳的发展。

谢谢大家!



日本固有の蒸留酒「本格焼酎と泡盛」について

高橋利郎

(日本酒造組合中央会 理事)

摘 要: 焼酎の技術が日本に伝えられたのは14世紀ごろで、その後各地に伝わり、各地方の原料を利用したいろいろな焼酎が製造されるようになった。本格焼酎と泡盛は日本の酒税法においては蒸留酒類に区分されている。本格焼酎と泡盛の税負担率はおよそ30%である。日本の焼酎の特徴は、麹の造り方、麹菌の違い、多様な原料である。日本では酒全体の消費が減少する中において、本格焼酎と泡盛は増加している。本格焼酎と泡盛は多様な飲み方が出来る酒で、いろいろな料理と相性がよく、食中酒としての用途が期待される酒である。適量を飲むことにより、本格焼酎と泡盛は健康効果も期待出来る酒である。

On the Traditional Spirits "Shochu and Awamori" Peculiar to Japan

Toshiro Takahashi

(Japan Sake Brewers Association, Director)

Abstract: The Shochu, a traditional Japanese spirits is continuously produced in Kyushu district for more than 500 years. This spirits have been developed based on the tradition and culture of peculiar to Kyushu of Japan. Same as this, Awamori is a traditional Okinawan rice distillate based on the culture of Ryukyu (Okinawa) district.

In this report, I describe the history of Sochu and Awamori, and their production, consumption of the present status, moreover I describe the progress of these traditional spirits to the future in Japan.

日本ではいろいろな酒が飲まれているが、そのなかで、日本独自の文化と伝統にはぐくまれてきた酒は、いずれもバラ麹を使用して造った酒である。一つは蒸留酒である単式蒸留焼酎(本格蒸留焼酎と泡盛という。)と、醸造酒である清酒(以下、日本酒という。)であり、日本では国酒と呼ばれている。造り方において共通するのは、糖化工程と発酵工程が一つのタンクの中で並行して進行する並行複発酵である。そのもっとも特徴的にあらわれているのが日本酒であり、世界に類を見ない22%もの高いアルコールを生成する事にある。

日本では今酒類全体の消費量が減少傾向にある中において、本格蒸留焼酎や泡盛は、こ

こ10年近く消費量が伸び続け現在も経済情勢の影響も受けながらもほぼその傾向を維持している。いろいろな原料の特色を酒に醸し出される香味の違いや多様な飲み方ができることから消費者に広く愛飲されている。

500年あまりにわたり、日本固有の伝統と文化に根ざして、沖縄で発展してきた泡盛、九州等を中心として発展してきた本格焼酎について、それらの発展の歴史、製造、日本における消費の現状などについて述べる。

1 発展の歴史

1.1 日本への伝来

日本への焼酎の製造法の伝来については、