

# 白酒醉酒度低的产品是消费者的新追求

曾祖训

(四川成都市青羊大道成都花园电梯楼9-3-801,四川 成都 610072)

**摘要:** 醉酒度是指饮酒后,对人的精神激活的程度,既要满足美好的享受,又不至于影响工作,影响健康;要求酒入口时不辣嘴,不刺喉,醇和爽净,谐调自然,饮酒过程醉得慢,醒得快,酒后不口干,不上头;感觉清新舒适。影响醉酒度的因素很多,如饮酒人群的结构、饮酒人的身体状况、饮酒量、饮酒习惯、饮酒时的思想情绪、酒体成分及各成分间的比例关系等。

**关键词:** 白酒; 醉酒度; 饮酒; 健康

中图分类号:TS262.3;TS971

文献标识码:D

文章编号:1001-9286(2008)10-0115-02

## Consumers' New Pursuit of Liquor with Low Drunken Degree

ZENG Zu-xun

(Chengdu Garden Unit 9-3-801, Qingyang Road, Chengdu, Sichuan 610072, China)

**Abstract:** Drunken degree refers to people's excitement degree after liquor drinking. Ideal drunken degree means that drinking could bring people wonderful enjoy and not influence people's work and damage people's health. Accordingly, liquor should have soft and clean taste (not spicy, drunken slowly and sober up quickly) and harmonious aftertaste. There are many factors influencing drunken degree such as drinkers' structure, drinker's physical conditions, drinking amount, drinking habits, the emotional feeling during drinking, the compositions of liquor body, and the proportioning of liquor compositions etc. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** liquor; drunken degree; drinking; health

随着人们生活水平的提高,消费越来越理性,饮酒是工作交往、情感交流、亲情表现、休闲享受等,已深入社会文化生活的方方面面。

有舆论提出:现在是“全新的喝酒时代”,转移到“应怎样喝酒?喝什么酒?在什么场合喝酒?”。研究喝白酒的消费心理、消费情感、消费方式及社会营销等成为大势所趋。

纵观当前市场,特别是中高端产品市场,主要是突出的团队消费,带有极强的社会性,饮酒成为工作的纽带。

白酒是精神属性大于物质属性的精神文化产品,但必须以物质性功能为基础,既要健康,又要舒适,要适应生活和工作节奏的变化。人们饮用后身体的表现尤为重要,白酒醇和舒爽的“体征”表现,才能带给人们美的享受,这已成为市场消费的时尚追求,也是科技工作的重要课题。

### 1 发展的由来

随着市场经济的发展,几年前在研究白酒组成的勾调工作中,当时四川胡森总工提出一种观点,生产的酒饮用时能顺口,提出不辣嘴、不刺喉、不口干、不上头的四不观念;我曾参加过五粮液研制亚洲威士忌的鉴定,他们就做过威士忌酒醉酒度的试验;又曾在纳溪参加“竹活酒”的鉴定会,就发现该酒饮后,“醉得很快,醒得也很快”,当时就想如果能生产出“醉得慢,醒得快”的酒该多好;近年市场需求说明:为了适应现代生活节奏,对白酒醉酒度低的要求,越来越迫切,做到“喝时舒畅,饮后轻快”这样的产品才是我们所追求的。

### 2 什么是醉酒度”

白酒是精神体验产品,也是现代时尚产品。它蕴涵了文化和精神的要求,事实说明,大多数人喝酒,除酒体优美外,而是在乎它能给人们一种气氛。反映出一些心

收稿日期:2008-09-11

**作者简介:** 曾祖训(1931-),男,四川人,大学,历任四川省酒类研究所所长,国内贸易部酒类质检中心主任,教授级高级工程师。第五届全国白酒评委专家组专家、国家评酒员,中国白酒协会常务理事,四川省第二、三届科技顾问团顾问,四川省酿酒协会常务理事、专家组长,现任省酒类专卖局科技顾问。主要成果:从事食品检验和白酒气相色谱分析方法研究,完成有“甜菜制糖消净效率”、“山羊奶加工”、“液态白酒质量提高”、“白酒醇酯分析”、“四川小曲白酒香型”等科研项目研究,获部省级科技进步二等奖5项、三等奖2项。发表科技论文20余篇,1992年起享受国务院颁发的政府津贴。

里的沉积,在饮品中只有酒才能让人们产生这诸多感觉,酒是人们的情趣和精神的寄托,是诸多情感的真实流露,品酒是一种文化,是品味人生的一种美好享受。

醉酒度是指饮酒后,对人的精神激活的程度,既要满足美好的享受,又不至于影响工作,影响健康;从具体表现来讲:要求酒入口时不辣嘴,不刺喉,醇和爽净,谐调自然,饮酒过程醉得慢,醒得快,酒后不口干,不上头。感觉清新舒适。

醉酒度实验是指酒样注入小白鼠的动物实验,与同等条件注入同浓度纯酒精实验醉酒时间的相对百分比。现在还未见到哪个品牌酒做出公示。

### 3 影响醉酒度的因素

影响醉酒度的因素很多,如饮酒人群的结构、饮酒人的身体状况、消费量的多少、饮酒习惯、思想情绪以及现场的空气畅通、温度高低等因素。

但从酒的物质性去研究,应该有共同的规律,醉酒度低的酒与基酒质量好,贮存时间长,酸、酯、醇、醛等各种香味物的平衡等因素有关,它是酒体的一种综合表现,大体上可表现在如下几方面:

①乙醛是引起上头的主要物质,又是影响酒体的放香和乙缩醛的生成,通常是靠贮存来控制;

②杂醇油的多少;

③酒精度含量的高低,如何控制和减小其刺激度;

④酯含量的多少,与其他各种酯的组成比例;

⑤酸含量的多少,与其他酸的组成比例;

⑥酒精与水的缔合程度。酒体贮存时间长,其醉酒度低,可能是香味成分间形成聚合的大分子发生了变化;

⑦酒体与其他物质的组成。如酸与酯的平衡、酯醇的平衡、酒中酸与其盐形成的缓冲性、降低离子强度等。

### 4 过去有关研究的启示

4.1 研究过酒精与水的缔合,有说缔合要较长时间,后

来又有实验,在有其他离子存在时,缔合能很快完成。经实验取理想的酒精度是53%vol,近年应用原子显微镜的研究说明。酒体经过贮存而形成大的凝聚体,或是由均相溶液到胶体溶液的形成。

4.2 黑龙江轻工所,做过影响上头的试验,明确主要因素是酯与酸的平衡,后来又有很多经验证实,酸酯平衡不仅改善口感,而且是酒后不上头的主要措施,现在市场上的酒就有明显的改进。

4.3 从过去有关研究理论讲,乙醛(造成酒癩),异丁醇、异戊醇、正丙醇含量高低,是影响上头的主要原因,故在白酒卫生指标中有规定(最近颁布的新标准,取消杂醇油的规定)。川法小曲酒和带液态发酵的酒,含杂醇油就高。国外威士忌酒含杂醇油高,据说也存在有上头问题。

4.4 最近见“啤酒上头问题”的报道<sup>[2]</sup>,经研究是酒中醇与酯的比例不合适,已由过去5.23变为3.67。金门高粱酒生产的流酒温度高,直接尝酒就无新酒味,这与醛和硫的化合物有关,酱香型酒生产流酒温度也高,关于蒸酒时的热效应,应该引起重视。

4.5 据说葛根等类物质是好的解酒物,有研制葛根酒的报导<sup>[3]</sup>,其黄酮含量高。据西安力天公司介绍的“永生宜康”添加剂<sup>[4]</sup>,就做过动物醉酒时间(分)的比较,是386:274,证明添加剂的效果。笔者认为,不要排除对外加物的研究。

4.6 据有的酒厂介绍,在开发产品后,还专门组织符合条件的消费者,进行饮酒试验,观察醉酒程度,以取得市场的信任。

#### 参考文献:

- [1] 曾祖训.试论中国白酒的消费[J].酿酒,2008,(1):4.
- [2] 郑昕.啤酒“上头”的影响因素及解决方案[J].酿酒,2008,(1):62.
- [3] 梁彬霞,赵文红,陈仕俏,等.黑糯米葛根酒的研制开发[J].酿酒,2008,(3):74-76.
- [4] 袁秉祥,孙晓东,罗笑宇,于晓江.永生宜康醒酒和减轻酒精致动物肝损伤药效学试验[J].酿酒科技,2005,(4):90-92.

## 酿酒科技杂志社邮购书刊

书刊名	邮购价	书刊名	邮购价
《酿酒科技精选(1980~1985)》	20元/册	《酿酒科技》2007年合订本	190元/套
《酿酒科技》2000年合订本	65元/册	《酿酒科技》2008年(月刊)	144元/年
《酿酒科技》2001年合订本	70元/册	《世界蒸馏酒的风味》	6元/册
《酿酒科技》2002年合订本	75元/册	《中国酒曲》	35元/册
《酿酒科技》2003年合订本	80元/册	《生料酿酒技术》	42元/册
《酿酒科技》2004年合订本	80元/册	《酿酒科技》世纪光盘(1980~2000年)	380元/套
《酿酒科技》2005年合订本	120元/套	《白酒的品评》	26.5元/册
《酿酒科技》2006年合订本	150元/套	《中国名酒鉴赏》	64元/册

需订购以上书刊者,请直接汇款到本刊社邮购。地址:贵州省贵阳市沙冲中路58号(550007);电话:(0851)5796163;传真:(0851)5776394;联系人:吴萍。