

“夕阳工业”的白酒厂出路在何方

赵树欣 邹海晏

(天津科技大学食品工程系,天津 300222)

摘要: 白酒往日的辉煌已一去不复返,但她作为民族传统饮料是绝不会消亡的。白酒企业要走出困境,要加强企业管理、营销策略和科技进步这3方面的工作。要强化科研意识,在传统生产中注入高新技术,产品不断创新,加强经营管理,保证产品质量。(丹妮)

关键词: 白酒企业; 发展趋势

中图分类号: TS261.8; F270

文献标识码: D

文章编号: 1001-9286(2004)01-0107-02

The Development Foreground of “Declining Industry” –Distilleries

ZHAO Shu-xin and ZOU Hai-yan

(Food Engineering Department of Tianjin Science & Technology University, Tianjin 300222, China)

Abstract: The glory of liquor-making industry had passed off. However, as the national treasures, liquor-making industry would never perish. To get out of the plight, distilleries should put a high value upon enterprise management, marketing strategy and technical innovation. Distilleries should give priority to the advance of scientific research. High-techs should be applied in traditional production timely. New products should be developed constantly. And scientific management should be practiced to ensure product quality. (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor-making enterprises; development trend

前几年杂志上刊登有批评将白酒行业称为夕阳工业的文章。大意是说白酒是我国的传统饮料,是国粹,决不会消亡。究竟是谁首先将白酒行业称为夕阳工业?未见杂志刊载。笔者在1995年5~6月间应内蒙古河套酒厂邀请,到该厂进行酸性蛋白酶在白酒生产中应用的中试,在这期间应厂领导之邀作白酒厂发展方向的报告。在这次讲话中,笔者籍有人将京剧比作夕阳艺术,联想到白酒行业的现状和为使白酒厂要有危机感和以发展求生存的观念,便将白酒行业称为夕阳工业。笔者从事白酒行业的研究与教学几十年,获大奖的成果也出自白酒生产研究领域,丝毫没有蔑视白酒行业的意思,相反是热爱这古老、传统行业的,她是我们成长的土壤。之所以称白酒行业为“夕阳工业”,本意是出自对现实冷静的思考,着眼于未来。有了危机感才有前进的动力。20世纪80年代,流行着要当好县长就要抓好(白)酒厂的民谣,各地处于地方经济的需要,白酒厂蜂拥而上,导致行业的无序竞争,国家面对白酒行业发展过热,对它采取诸多限制发展的政策。而与此同时,啤酒、葡萄酒、黄酒、饮料等的发展也挤占白酒市场。笔者在那次讲话中强调白酒作为民族传统饮料是不会消亡的,但已走过了如日中天的时代,就像夕阳一般,她往日的辉煌将一去不复返。当时的白酒行业已显露几家欢乐几家愁的状况,如果企业不思进取,破产倒闭将是必然。几年来的事实已不幸被言中。发展是硬道理,这几年来,白酒企业的生存环境更加恶化,但不是也有不少新崛起的酒厂么?白酒企业如何走出困境,笔者认为要加强3个方面的工作:企业管理、营销策略和科技进步,前两点是门专业课,我们知之不多不敢妄言,谈科技进步也是一家之言,仅供同行参考。

科技是第一生产力,这是已被事实证明的。白酒行业的几次试

收稿日期:2003-11-13

作者简介:赵树欣(1957-),女,河北人,副教授,赴捷克进修2年,从事酿酒及相关专业教学研究20多年,发表论文数十篇,参编著作2部,曾获国家科技进步三等奖一项。

点不也证明这点么?可白酒行业却缺乏创新精神,生产技术模仿的多。新型白酒的出现是行业的一大技术进步,但任何事物都有两面性,浓香型酒的同质化现象也由此产生。新型白酒愈发展,同质化现象愈严重。不说千酒一味,也是百酒一味了。这是新型白酒的罪过么?非也!研究人员研究出一些国家名酒的数学模型,于是川酒加酒精,再按某一名酒的数学模型缺什么补什么,便勾兑出与某一名酒风味相近的自己的产品。大家都是这样做,自然出现同质化现象。除三大香型外,还有其他数种香型,他们也都有些基本爱好者,就是浓香型酒也有不同的流派,为什么不能在研究这些酒种的风味物质数学模型后自创一个数学模型,勾兑出别具一格的酒呢?只要有这种研究精神,就不怕打不破同质化现象。酒是特殊食品,卫生、好喝是关键。香型不应成为限制因素。酒鬼酒是什么香型?她不是身价很高很受欢迎么?

从风味物质组成看,清香型酒最卫生也是最有希望进入国际市场的酒种,尤其是小曲清香酒更有希望。可是近20年来,科研落后于浓香型酒。清香型酒的勾兑还缺乏科学化。以它们的共同缺点:味苦,就一直没有从风味物质的量比关系上找到原因。国际市场对烈性酒的要求是:香淡、味甜、尾净、饮后舒适。清香型酒若能研制出这种境界,便是具有中国特色的“伏特加”,出口大有希望。没有科研哪能旧貌换新颜?

过去研制、生产酱香型酒的厂不少,现在生产厂寥若晨星,酒的口感不好可能是原因之一。酱香型酒由于高温发酵、多轮次发酵、蒸酒、酒中的糠醛和高级醇含量较高,影响口感也对健康不利。如何在保持酱香型酒原风格的前提下,改善口感,又使糠醛和高级醇含量降低呢?堆积是酱香型酒生产的重要工序,有人称为二次制

曲。其实还产生美拉德反应:糖化酶水解淀粉,蛋白酶水解蛋白质,于是发生糖-氨反应,这是酱香的重要来源。但如何既缩短堆积时间又强化糖-氨反应呢?是否可以添加糖化酶和蛋白酶呢?

大曲酒生产中曲的质量与酒质密切相关,究竟怎样制定曲的质量标准,也缺研究。大家都有这样的经验,制曲品温高些,酒质就好些。究其原因品温高强化了糖-氨反应,可产生更多的芳香性物质。更主要的是增强了大曲的蛋白酶活力,因此提高了酒质。

20世纪30年代,方心芳先生试图剖析大曲中微生物体系来认识大曲,后来也一直有人做这方面的研究,终究因各种原因没有解开曲与酒质关系之谜。但从大曲中分离出的一些酵母菌和霉菌应用于麸曲酒生产中,明显提高了酒质。发酵过程实质是酶反应过程,是否从研究大曲酶系入手,来揭开曲与酒质之谜。用酶制剂代替部分大曲酿酒,应该是降低生产成本,提高酒质的出路。

研制新的白酒风味添加剂也是改善酒质、生产特色酒的途径。食品添加剂是世界各国都大力发展的行业。国外的水芹醚、科涅克油、托鲁香膏……都是为生产白兰地服务的。日本的清酒也有用添

(上接第 106 页)

厂商面对面的交流、沟通,彼此增加信任,维系情感;商家了解企业更多真实情况后,做到心中有数,能对企业产品进行有效推广。

4.2 建立自己的零售机构

在全国建立自己的专卖店,如耐克公司的芝加哥“耐克城”,中国的国酒茅台专柜。它可以展现企业的实力,让消费者对企业产品放心,贴近消费者,并及时了解、满足消费者的需求,提供良好的售后服务,增加用户对品牌的忠诚度;有利于打击假冒伪劣及侵权产品,维护品牌形象,有利于拓展市场,扩大市场份额。

4.3 树立一位强有力的企业发言人或形象代言人

企业发言人代表企业形象,及时向外传递企业信息,增强客户对企业的信赖、消费者对产品的信心;形象代言人总是公众注意

剂的。我们也不能因噎废食,要强调的是所用添加剂必须符合食品卫生要求,还要讲究调配技术。

与大曲酒相比,小曲酒的科研落后了。若加强科研,小曲酒很有希望进入国际市场。固态法生产的小曲酒因纯、净,有希望成为中国式的“伏特加”。半液态发酵的小曲酒因含高级醇量多,醇香突出,风味近似白兰地、威士忌的原酒。白兰地、威士忌都是原酒经橡木桶长期贮存后再加工或添加呈香呈味物质而成为成品的。而小曲酒都是未经加工的原酒出售。虽然她优雅细腻,但与洋酒比,她香弱味短,口味淡薄,酒体欠丰满。若仿效洋酒补加呈香呈味物质有可能创出别具一格的酒种。

撰写此文的目的是倡议白酒企业在困境中要强化科研意识,在传统生产中注入高新技术,才能不被淘汰出局。三分技术七分经营管理,这之间是相辅相成的,产品不创新,质量上不去,企业难以持续发展。虽然白酒行业已经走过了她最辉煌的时期,我们希望白酒的生产、研究机构能在冷静中更客观地审视行业现状及发展趋势。“夕阳无限好,醇香更诱人”。●

的焦点,他利用自身的吸引力,争取目标消费者对产品的认可,以及消费者仿效形象代言人使用企业产品。

4.4 完善产品线,增加品牌新的活力

经过严格的市场调查,以市场为导向,生产适销对路的产品,完善产品线,争取更多的目标消费者,根据市场环境、行业环境的变化,维护产品形象,保持消费者对品牌的吸引力。

总之,中小白酒企业品牌提升就是社会对企业及产品更多的认同,消费者对产品的认同是对企业综合形象的认可。中小白酒企业在提高产品质量和服务质量的同时主动担当社会责任,树立良好的企业形象,尽力获得全社会的认可,在市场上方能获得更大的成功。●

全国重点白酒企业技术负责人会议在海南召开



耿兆林理事长做报告



会议会场

本刊讯:全国重点白酒企业总工程师(技术负责人)会议于2003年12月25~30日在海南召开,参加会议的有来自全国20多个省市的重点白酒企业37家48人。中国酿酒工业协会理事长耿兆林、副理事长肖德润出席了会议,海南省白酒协会会长龚长彪到会祝贺。会议由肖德润副理事长主持,全国评委专家组组长梁邦昌、副组长粟永清、徐占成到会。

耿兆林理事长在会上做了重要讲话,谈了5个方面的问题:1.白酒行业的地位、贡献和发展。白酒行业对国家财税贡献相当大,2002年的税收占酿酒行业的46.7%,利润占50%。2.白酒行业的发展依靠技术进步。技术进步和市场开发是解决当前问题的主要手段,国家科技成果75%是通过产学研结合产生的。3.酿酒工业技术进步的关键是人才。4.白酒的标准化工作是当前的一项重要工作,是白酒行业技术进步的重要组成部分,白酒标准受到国家高度重视。5.做好宣传和组织工作,在白酒分会内设“白酒专家委员会”,推动白酒行业的发展。设立“优秀论文奖”项目,宣传引导科技进步。

白酒分会理事长王延才做了题为“坚定信心,开拓进取,依靠科技进步,促进我国白酒行业健康发展”的书面报告,分析了酿酒行业的现状和发展趋势,并指出了白酒行业科学研究工作存在的问题。

会议收到论文21篇,并在会上做了交流发言。会议讨论并原则通过了“成立专家委员会”及“中国酿酒工业协会白酒分会白酒专家委员会管理办法”,和设立“中国酿酒工业协会白酒分会科技进步优秀论文的”的意见。

在海南省酒业协会和椰岛酒业公司的大力支持下,会议取得圆满成功。(小雨)