

重视原料研究和基地建设 确保绍兴黄酒品质

凌志勇

(浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司,浙江 绍兴 312000)

摘要: 绍兴黄酒以卓越的品质和独特的风格闻名于世,近年来整个黄酒产业得到迅速发展。为确保绍兴黄酒的品质和食用安全,必须加强糯米品质与产品品质的相关性研究和糯米农残检测技术的研究,并建立原料基地,从源头上加以控制。

关键词: 绍兴黄酒; 原料研究; 基地建设

中图分类号:TS262.4;TS261.4

文献标识码:B

文章编号:1001-9286(2009)06-0107-02

Pay More Attention to Raw Materials Research & Base Establishment to Ensure the Quality of Yellow Rice Wine

LING Zhi-yong

(Zhejiang Guyue Longshan Shaoxing Yellow Rice Wine Co.Ltd., Shaoxing, Zhejiang 312000, China)

Abstract: Shaoxing yellow rice wine is famous around the world for its excellent quality and its special styles. In recent years, yellow rice wine industry has achieved rapid development. In order to ensure the quality and the safety of Shaoxing yellow rice wine, we must strengthen the research on the association of glutinous rice quality and product wine quality and the research on the detection of residual pesticide adjuvants in glutinous rice. Besides, we should establish raw materials base for proper quality control from the source. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Shaoxing yellow rice wine; raw materials research; base establishment

绍兴黄酒具有 2500 年的悠久历史,以卓越的品质和独特的风格闻名于世,是国家首批原产地域保护产品,其酿造技艺被列入国家非物质文化遗产,也是绍兴城市的形象和名片。近年来,随着生活水平的提高和健康意识的增强,人们转向崇尚健康、营养、保健的新饮酒价值观念,黄酒适合当今新的消费价值趋向,以其本身特有的绿色、营养、保健功效正在被越来越多的消费者所认可,因此整个产业得到迅速发展。2008 年绍兴市黄酒产量达到 41 万 t,销售额达 33 亿元。目前,绍兴黄酒拥有 4 个中国驰名商标,4 个中国名牌产品,已经形成覆盖全国主要城市的销售网络,并畅销日本、东南亚等国家和地区。

1 绍兴黄酒酿造原料糯米

优质原料是酿造高品质酒的基本条件。绍兴黄酒以精白糯米为原料,糯米品质的差异对黄酒品质有很大影响,不同产地、品种和加工精度的糯米原料,生产的黄酒在风味上存在较大差别,故糯米被称为“酒之肉”。但目前尚缺乏糯米原料与黄酒品质相关性的详细研究和分析,对糯米品质没有科学的评价标准,主要凭经验和水分、淀粉含量把关,质量较难保证。同时,由于绍兴目前耕地面

积不足,糯米主要依托其他产地的供应,对原料的化肥、农药使用情况较难参与控制,而原料品质安全与产品安全密切相关。因此,必须加强糯米品质与产品品质的相关性研究和糯米农残检测技术的研究,并建立原料基地,从源头上加以控制,确保绍兴黄酒的品质和安全。

2 提高保障糯米原料品质的措施

2.1 糯米原料品质的研究

糯米原料是影响黄酒品质的重要因素之一。糯米品种、产地、种植条件、加工精度等直接影响糯米的成分与酿酒性能。选取不同产地、不同品种的大米,明确其种植条件,测定大米的各种相关理化指标——精白度、淀粉含量、支链淀粉/直链淀粉比、蛋白质组成及含量、脂肪含量、农药残留等,进行酿酒试验,并对酿成的酒进行感官分析和理化分析,感官分析要求专业的黄酒品评人员从酒的外观、香气、口味、风格等方面对黄酒作出评价;理化分析除按国家标准要求测定黄酒的总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH、挥发酯等指标外,利用气质联用、液质联用、等离子发射光谱仪等测定其他风味成分、营养成分及有害成分。采用统计软件,分析原料大米

收稿日期:2009-04-28

作者简介:凌志勇(1963-),男,浙江绍兴人,大学,工程师。

特性与黄酒品质之间的相关性,获得高品质黄酒对原料大米的品质要求和标准,并通过DNA序列测定,获取酿酒性能优良的糯米品种DNA序列。

2.2 加强检测机构建设,确保原料品质和安全

随着人们生活水平的提高,人们对其自身生命健康的日趋关注和食品销售与消费的国际化发展,食品工业企业必须十分注重提高食品的安全性。规模较大的绍兴黄酒生产企业都能严格遵守国家的法律法规生产,严格控制生产过程的安全卫生,保障产品的质量安全。但是对原料农残的检测能力还比较薄弱,除中国绍兴黄酒集团有限公司配置了气质联用、液质联用、等离子发射光谱仪等先进仪器,能开展部分农残检测外,几乎都只能依赖外检。检测技术和检测手段的落后,已难以应对发展形势的要求,特别是国际上日益严厉的技术壁垒。各黄酒生产企业需要加大检测设备的投入,配置专业检测人员,完善检测制度,以从源头上保证黄酒的质量安全。对有条件的黄酒生产企业,如中国绍兴黄酒集团有限公司等,应开展黄酒原料标准检测方法研究和建立,建成一流的检测中心,为同行业服务。同时,还要重视原料品质快速检测方法如近红外光谱分析技术的研究,对原料进行及时快速的检

测,提高企业适用性。

2.3 组建原料基地

中国粮食的产区很多,如经济并不很发达的湖北、安徽、江西等地目前大多被“粮贱伤农”所困扰,如果黄酒企业有计划地安排产粮区农民的种粮品种,不但能稳定粮农的收入,而且会使酿酒的原料有很高的同品种性,对提高黄酒的整体质量水平有极大的好处;同时,国家对食品的质量安全问题越来越重视,尤其是绍兴黄酒的主要进口国日本2006年“肯定列表制度”的实施,对食品中农业化学品(农药、兽药及饲料添加剂等)要求十分苛刻,这对绍兴黄酒生产企业的农残管理提出了很高的要求,建立原料生产基地,实行“公司+基地+规范管理”,确保原料的安全已时不我待。目前,古越龙山、塔牌等绍兴黄酒生产骨干企业已着手建立原料基地。古越龙山已分别在安徽铜陵、湖北应城、江苏阜宁建立大型原料基地,通过一系列措施,确保原料安全。

参考文献:

- [1] 谢广发.浅谈黄酒业现状与发展思路[J].中国酿造,2003,(4):1-4.
- [2] 陈幼良.基地建设:黄酒的命脉[J].中国酒,2007,(9):36-37.

国家级白酒专家为米酒“正名”

本刊讯:中国白酒协会常务副会长兼秘书长马勇5月27日率国家级白酒专家组高景炎、沈怡方、于桥、陶家驰一行抵达桂林市,专程出席华泽集团在桂林举办的湘山酒业发展战略研讨暨高档湘山白酒国家级专家组鉴定会。

中国白酒协会专家组在桂期间,市委书记刘君、副书记束华、市委常委、秘书长石东龙、副市长巫家世等市领导先后会见了专家组及华泽集团董事长吴向东一行,就中国米香型白酒的振兴和湘山酒业的做强做大进行了广泛的交流,并表示将一如既往地支持华泽集团湘山酒业在桂的发展,同时希望湘山酒业发挥广西米香型白酒优势,走高端化、差异化之路,加快振兴地方传统品牌的步伐,尽快将新基地建成环境优美、品质卓越、国内一流的米香型白酒酿造基地。

5月28日上午,湘山酒业发展战略研讨暨高档湘山白酒国家级专家组鉴定会在全州县举行。马勇和专家组一行在副市长巫家世及全州县委、县政府和华泽集团等各方领导的陪同下,考察了湘山酒业东门厂区,参观了华泽集团投资3300万元并已投入使用的湘山酒业一期技改工程,并对湘山酒业目前的主销产品湘山老坛15年系列及即将推出的“湘山50年”产品进行了品评和鉴定。

在当天的发展战略研讨暨高档湘山白酒国家级专家组鉴定会上,与会专家肯定了华泽集团给有50多年历史的全州湘山酒厂注入了新的活力,湘山酒业的产品在保持传统风格的基础上不断得到提升。

专家们认为,小曲米香型白酒是我国主要白酒品种之一,用曲量少,酒体净爽,与其他香型白酒的生产工艺有明显的不同,特别是在白酒的时尚化、国际化方面有着先天的优势。然而由于种种原因,“小曲南酒”长期处于边缘地位,因而对小曲酒的认识需要调整和重新认识,应该为“小曲南酒”正名。专家们殷切希望作为米香型白酒杰出代表之一的湘山酒业,能在传统的保持和创新上作出卓有成效的贡献。

据了解,华泽集团在投资3300万元进行湘山酒业一期技改工程后,目前沿着“传统+创新”的发展之路,坚持打造中高档产品,靠质量赢得市场的发展战略,正着手实施投资3亿至5亿元,建设一个占地300多亩、年产5万吨优质酒现代化新厂区,力求将桂林湘山酒业建成全国一流的米香型白酒酿造基地。华泽集团董事长吴向东当天在会上公开宣称:湘山酒业将推出单瓶价值最高达2000元的系列高档白酒。(小小)