

# 关于配制酒企业标准制定中的一些问题

唐永芳

(上海市酒类产品质量监督检验站,上海 200065)

**摘要:** 配制酒的原料、配方、工艺等因企业不同而存在其特殊性,目前尚无统一的国家标准和行业标准,因此给生产、保证产品质量、产品理化指标和指标的检测方法带来困难。企业应改进措施:首先,明确制定企业标准的真正目的和含义,不要盲目地照搬、照抄;其次,对产品要有真正的了解,有利于产品的质量,制定出该产品合理的指标值;最后,对颜色较深的配制酒,应选择 GB/T15038-1994 中的电位滴定法作为检测方法,而对总酯则应选择 GB/T10345.5-1989 中的电位滴定法作为检测方法。(孙悟)

**关键词:** 配制酒; 企业标准; 问题

**中图分类号:** TS262.8; TS261.7 **文献标识码:** C **文章编号:** 1001-9286(2006)03-0122-02

## Some Problems in the Formulation of Assembled Wine-making Enterprise Standards

TANG Yong-fang

(Shanghai Wine Products Quality Supervision & Inspection Institute, Shanghai 200065, China)

**Abstract:** There existed specificity in raw materials, compounding formula, and techniques etc. for assembled wine in different enterprises. Besides, there were no unified state standards and industry standards up to the present. Accordingly, it was hard to guarantee product quality and to determine the detection method of product physiochemical indexes. The following measures should be practiced for assembled wine-making enterprises: firstly, to know well the purpose and the significance of the enterprise standards and to refuse any forms of blind copy, secondly, to know well the product itself, which was helpful for product quality control and the formulation of reasonable product indexes; finally, potentiometric titration in GB/T15038-1994 was selected as detection method for assemble wine in deep color and potentiometric titration in GB/T10345-1989 was selected to detect total esters in wine. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** assembled wine; enterprise standards; problems

在酒类检测中经常会遇到一些生产配制酒(或露酒)企业的产品往往连送样委托检验都不合格,为此许多生产企业自己都想不通。那么为什么会出现这样的情况呢?我认为问题的关键主要在于企业标准上。

首先我们从为什么要制定企业标准这个问题谈起,由于配制酒的原料、配方、工艺等各个企业都有自己的特殊性或是专利,目前尚无统一的国家标准和行业标准。为提供组织指导生产、确保产品质量、交货验收和技术监督检查的依据,而制定企业标准。

其次在酒类检测实践中发现,由于卫生标准是属于国家强制性标准,一般不会发生失误,企业在制定标准中发生的失误往往出现在以下两个方面:一是理化指标

的数值确定问题,二是检测方法的引用选择问题。

以下是以笔者在酒类检测工作中通常需检测的配制酒中总酸及总酯两个最基本的理化指标为例,该企业标准的前言写的是以优质白酒为酒基,以人参、山茱萸、黄芪、枸杞子、龙眼肉、马鹿茸、蛤蚧、阿胶等为主原料,经酒浸、水提、调整乙醇等工艺加工而成,其实际确定的总酸含量 $\geq 0.1$  g/L,总酯含量 $\geq 6.0$  g/L。试想,此产品尽管以优质白酒为原料,总酸含量 $\geq 0.1$  g/L虽可达到,但总酯含量 $\geq 6.0$  g/L怎么可能达到,要知道目前国家标准 GB/T10781.1-1989(优级)白酒的总酯标准仅 $\geq 2.50$  g/L,可见其总酯 $\geq 6.0$  g/L是不切实际,很难做到的。其次,在引用标准上,其只简单写明总酸、总酯的测定方法为

收稿日期:2005-12-28

作者简介:唐永芳(1967-),女,上海人,大学本科,工程师。

GB/T10345.3、4-1989,然而在实际测定中,由于配制酒一般都加入了上述许多种动、植物原料,故酒色一般都较深,而国家标准总酸测定 GB/T10345.4-1989 中只规定了指示剂法为唯一的测定方法,即以酚酞为指示剂,采用 NaOH 进行中和滴定变微红色为其终点且酒的取样量为 50 mL,要求两次测定结果之差 $\leq 0.006$  g/L,这在实际测试操作中终点难于掌握,误差也较大。总酯测定的国家标准 GB/T10345.5-1989 中第一法为中和滴定(指示剂法),即加入过量的 NaOH 经回流后用硫酸滴定,而使用 pH 酸度计的电位滴定法仅被列为第二法,企业标准中未明确指明采用何种方法。笔者曾经做过大量的实验比较,两法对于配制酒来说误差很大,这对于企业产品来说是非常不利的,正是由于上述两种主要原因,才导致了企业产品成了不合格品,给企业造成了不必要的损失。

鉴于以上原因,笔者提出以下一些改进措施:首先,企业要明确制定企业标准的真正目的和含义,制定企业

标准时不要盲目照搬、照抄。其次,对自己的产品要有一个全面充分的了解,从原材料着手,对基酒(一般采用白酒、黄酒或食用酒精等)先作一个全面的测定了解,也有利于以后每批产品的质量的控制,经过大量的小样、中试、大样最后总结出自己产品的特点,制定出该产品合理的指标值。最后,在检测方法的选择上,笔者认为一般产品颜色较深的配制酒,应明确总酸的检测方法,应选择国家标准 GB/T15038-1994 中的第一法即电位滴定法作为检测方法,而总酯的检测方法则应选择 GB/T10345.5-1989 中的第二法即电位滴定法作为检测方法。这样才能避免由于检测方法的选择不当而导致检测结果的误差偏大,从而降低不合格品的发生率,只有制定出适合自己企业产品的企业标准,才能真正做到指导企业生产,确保产品质量。

#### 参考文献:

- [1] 全国食品发酵标准化中心.中国食品工业标准汇编饮料酒卷(第二版)[M].北京:中国标准出版社,2001.

(上接第 121 页)

的氧化、酯化以及水与乙醇及其他成分之间的缔合得以平缓自然进行,最终达到平衡状态。在这样的似恒温状态下,经过一定时间的贮存后,酒中整个体系处于一种平衡状态,各平衡常数  $K$  似一定值,即气液平衡常数  $K_{气-液}$ ,电离平衡常数  $K_{电离}$ ,反应平衡常数  $K_{正-逆}$ ,缔合平衡常数  $K_{缔合}$  均为一定值,酒的体系似一“静态”存在,较为稳定,从而达到酒体更绵软、醇和。

地洞贮存或是传统贮存,都有一定的前提。首先,在生产上必须把酒做好,次酒即使经过最好条件的贮存也不会变好,唯有优质的原酒才值得洞藏;其次,贮存是酒的体系从不平衡状态向平衡状态过渡的过程,初期变化大,但后面十分缓慢,所以贮存期太长是没有什么意义的,一般酱香型酒贮存 3 年,浓香型酒贮存 1 年;其三,采用先加浆调度,后再贮存,贮存后不再加浆调度,这样整个酒的体系不被破坏,保持一种原始“静态”;其四,贮酒容器应选用优质的陶土大坛,这些优质的陶土大坛不仅透气,有助于白酒原酒的氧化,而且坛中还含有一定量的金属元素,对酒的醇化起到一定的催化作用,有利于酒的口感更醇厚;其五,有学者认为,人工老熟的方法

会在酒中造成不均衡的反应,不仅香味容易失调,某些方法还会产生一些不利于酒体协调的新物质,笔者也认同这种观点。

因此,地洞贮存是在利用天然状态下、恒定的温度下自然老熟的过程,酒中整个体系的平衡常数  $K$  似一定值,处于一种平衡状态,保持相对稳定的“静态”,这才会保持彼此间的协调,使酒体更柔更醇,这种返璞归真、和谐利用自然的老熟之法,将较好地传承发扬,彰显出中国优质白酒的神韵,同时这样的贮存室温正与最适饮酒温度相吻合,达到了饮酒与人的和谐统一。贵州青酒厂投入巨资,以人工开挖和天然形成结合的方式建成了目前中国白酒业最大的喀斯特山洞酒库,打造了中国洞藏美酒,实现了酿酒与自然、饮酒与人的和谐统一。

#### 参考文献:

- [1] 李大和.浓香型大曲酒生产技术(修订版)[M].北京:中国轻工业出版社,1997.
- [2] 李大和,等.浅谈浓香型大曲酒发酵条件与产量的关系[J].酿酒,2002,(5):20-24.
- [3] 周德庆.微生物学教程[M].北京:高等教育出版社,1993.

## 2005 年我国葡萄酒销售过百亿

本刊讯:据国家统计局、中国酿酒工业协会对我国规模以上的企业初步统计数据显示,2005 年我国葡萄酒销售收入首次超过百亿元,达 1023286.6 万元,比 2004 年增长 42.46%。2005 年我国葡萄酒销售收入达 1023286.6 万元,实现利润总额 125584.5 万元,比 2004 年增长 58.68%,为国家上缴税金 120749.4 万元,比 2004 年增长 30.21%。2005 年我国葡萄酒产量达到 43.43 万千升,比 2004 年增长 25.40%,其中,山东、河北、天津分别以 21.42 万千升、8.87 万千升、3.97 万千升的产量位列前三甲。(妮)