

芝麻香型白酒的发展

王海平, 来安贵, 赵德义

(山东景芝酒业股份有限公司, 山东 安丘 262119)

摘要: 芝麻香型白酒是中国白酒十大香型之一, 也是建国后自主创新的两大香型白酒之一。其经历了 4 个发展阶段, 芝麻香型白酒在不同阶段的发展为其今后的发展确立基础、站稳脚跟; 为扩大生产规模、提高市场占有率和 production 技术水平奠定了基础; 其产品符合市场发展的需要和潮流。宏观经济环境的良好发展将促进芝麻香型白酒新一轮的发展, 为满足消费者的需要和白酒业的振兴做出更大的贡献。(孙悟)

关键词: 芝麻香型白酒; 发展经历; 发展前景

中图分类号: TS262.39-1 文献标识码: D 文章编号: 1001-9286(2006)09-0104-02

Development of Sesame-flavor Liquor

WANG Hai-ping, LAI An-gui and ZHAO De-yi

(Shandong Jingzhi Liquor Industry Co. Ltd., Anqiu, Shandong 262119, China)

Abstract: Sesame-flavor liquor, as one of the top ten liquor flavor types in China and one of the two self-developed new liquor flavor types after the foundation of PRC, has experienced four development stages. Its development in different stages has set up solid base for increasing its market share and expanding its manufacturing scale and improving its production techniques in the near future. Besides, its products meet market development trend and requirements. Nowadays, the favorable economical environments would undoubtedly advance rapid development of sesame-flavor liquor to meet consumer's requirements and to revive liquor-making industry. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Sesame-flavor liquor; development experience; development conditions

芝麻香型白酒是中国白酒十大香型之一, 也是建国后自主创新的两大香型白酒之一。作为一个独特的香型, 它以自成一体风格赢得了消费者的青睐。正如中国白酒权威沈怡方大师所说: 是将来市场最为看好的、价格最贵的一个新品种。

1 芝麻香型白酒的发展经历

芝麻香型白酒的发展过程, 如果从 1965 年轻工部临沂试点时熊子书先生首次对景芝白干的芝麻香进行探索, 经纸层析后认为丙酸乙酯可能为主要香味成分算起, 至今已 40 年了。其间大致经历了以下几个阶段。

1965~1975 年为芝麻香的提出阶段。由于“文化大革命”的影响, 没有做进一步的研究。

1975~1985 年为初步研究阶段。1975 年、1978 年、1981 年景芝酒厂在华东地区大曲酒技术协作会和全国名白酒技术协作会上, 屡次提出芝麻香问题, 介绍了本厂初步探索的情况后, 引起了广泛的关注, 东北、内蒙等地的企业也在生产中发现了芝麻香。在山东省轻工厅的

支持下, 景芝、水浒两酒厂在省科委立项研究。景芝酒厂与山东省轻工科研所和山东大学合作进行研究, 取得了初步的成果, 1985 年在景芝召开的芝麻香型白酒科研成果评审会上得到专家们慎重的肯定, 认为: “有别于清、浓、酱三大香型的芝麻香型的眉目已基本清楚, 山东省发展芝麻香型是有远见的”, 并提出了今后努力的方向。这次会议推动了芝麻香型白酒的发展。

1985~1995 年, 为加快发展阶段。其间有 3 个小高潮, 一是五届评酒会时芝麻香型单独列组评比; 二是 1991 年 10 月在武汉召开的轻工部食品发酵研究所和景芝酒厂、白云边酒厂联合进行的《其它香型白酒香味组分剖析》科研项目鉴定会, 会上专家们对研究成果一致给予肯定, 以胡国栋先生为首的课题组做的技术报告和对大量全面的分析数据运用多变量统计分析技术所做的处理得出的结论, 明确地区分了清、浓、酱三大香型, 以及处于三大香型为端点的三角形的中心点上的芝麻香型的独立成型的不争事实, 并且研究报告对芝麻香的化学本质从香味成分的量比与工艺的关系及含氮化

收稿日期: 2006-05-22

合物与芝麻香的关系进行了初步的探索,与会专家充分评价了此项研究成果,不仅首次明确地肯定了芝麻香型的存在,而且对该项研究对白酒香型研究的推动作用也作出了明确的评价;武汉会议的成果促成了第三个高潮——行业标准的制订。在轻工部等主管部门的支持下,在国家食品发酵标准化中心和专家们的指导下,有关厂家通力协作,于1995年成立了芝麻香型白酒技术协作组,着手进行芝麻香型白酒行业标准的起草工作。经过艰苦的工作,收集了大量的实物和文献资料,取得了大量的分析数据,经过几度修订,按计划、按标准化的程序完成了有关工作,通过了评审。《中华人民共和国轻工行业标准芝麻香型白酒 QB/T2187-1995》于1995年12月5日批准,1996年7月1日实施。标准的制订标志着芝麻香型的确立,标准的制订是以往30年各方人士共同努力的结果,是各地方主管部门、轻工部等主管部门和科研机构、院校、专家和各有关企业共同努力的成果,为其今后的发展奠定了基础。这个阶段应该说是收获颇丰的10年。

1996年以后至今,应该算是调整的10年。众所周知,整个白酒业在这10年里经历了一次起伏,国家政策导向、市场的无序竞争使刚刚立足的芝麻香型酒面临了严峻的考验,在整个行业风雨如晦的时候一个新生香型的白酒能怎么样呢?它的发展不尽如人意,没有迅速地壮大,也就不难理解了。但是有关的企业仍然没有停止探索的步伐,特别是生产工艺上的交流,仍然取得了很大的进展。

2 芝麻香型白酒的发展为今后发展创造的条件

2.1 确立基础,站稳脚跟

中国白酒在千余年的发展过程中,由于自然条件的差异逐渐形成了不同的生产工艺,导致出现了不同的产品质量多样性。各大香型的风格形成都经历了几百年的时间,其都继承了传统工艺。而芝麻香型白酒的历史不过40余年,经几代人的努力,终于制订了行业标准,这既是对以往成果的总结和肯定,又是对现在和今后的生产科研提出了新的要求。在行业标准产生后,虽然行业的整体状况不佳,企业内外部环境的变化,使芝麻香型白酒的队伍有所变化,发展不快,但我们队伍的骨干还在,芝麻香型白酒的生产技术仍然在提高,随着整个行业状况的好转,我们又迎来了将行业标准升级为国家标准的重大契机,认真制订并贯彻新的国家标准。随着生产的发展和科研工作的深入,标准必然要不断的修订和提高,芝麻香型白酒及其标准,一定会在实践、认识的不断往复中发展、提高。

2.2 生产规模扩大,市场占有率提高

生产企业除原有的几家外,又有新的较有实力的企业加入进来,如山东的趵突泉、扳倒井,黑龙江的龙滨,江苏的今世缘等,山东省2006年的行业产品质量鉴评

中已有4家之多,企业分布的面很广,虽然生产的规模都不大,但都在钻研技术,积累经验,蓄势待发。各地都形成了一定规模的市场,我厂芝麻香型的新品种景芝酿于2001年获得中国食品工业协会著名创新品牌,2005年又荣登国家质检总局产品质量“红榜”。系列产品初步形成。不少兄弟厂家也形成了系列产品,这种星罗棋布式的广泛存在,本身就是一个极大的优势,一旦时机成熟,就会形成燎原之势。

2.3 生产技术不断提高

近10年来,在生产技术方面仍有较大的发展,最突出的是生产工艺的发展。芝麻香是在生产中发现的,有的源于大曲酒,如景芝白干;有的源于麸曲酱香,如梅兰春、纳尔松等;有的源于浓香型酒的生产,如水浒酒。其来源的多样性导致生产工艺的差别和认识上的差异,但经过近十几年的研究和交流,典型生产工艺的主要环节已基本取得共识,可谓殊途同归。如原料配比中比较高的氮碳比等,通过加入麸皮、小麦和使用麸曲,使原料中的氮碳比从1:18~20,提高到1:13~15,这使美拉德反应的一系列产物大大增加,高于40℃的高温堆积和高温发酵的发展等。工艺水平的提高,使产品的质量进一步提高,受到专家和消费者的一致肯定。

分析技术的进展也是芝麻香型发展过程中不可或缺的环节,最突出的成果就是1991年以轻工部发酵设计研究院胡国栋先生为首的检测中心和景芝酒厂合作进行的景芝白干特征香味组分的研究,他们开发的高效毛细管柱直接进样分析技术、动态顶空进样分析技术和含氮化合物分析技术,以及对分析数据运用多变量统计分析技术进行的处理,是当时的国内领先水平 and 世界先进水平,至今仍保持其学术价值。还在胡国栋、沈尧坤、蔡心尧等专家的指导下,景芝酒厂加强了自己的分析技术队伍,并进行了一系列的研究,在芝麻香型的研究上做了大量工作。

进入新世纪以来,景芝酒业又在有关专家的指导下,启动了对芝麻香型白酒的新一轮研究工作,典型工艺更加明确,香味成分分析和微生物学方面的工作也在新的思路指导下取得了可喜的进展,这都为芝麻香型白酒的发展积累了力量。

2.4 符合市场发展的需要和潮流,市场前景很好

在经历了浓香型白酒的大发展之后,随着人民生活水平的提高,人们对白酒的要求也发生了变化。近年来,提倡淡雅型白酒已成潮流,浓香型白酒也在追求香味的淡雅。本来属于淡雅风格的芝麻香型白酒自然适应了这种要求,它有自己的风格特点,不同于清、浓、酱而自成一家,符合市场发展的要求,必将受到更多消费者的欢迎。

2.5 宏观经济环境将促进芝麻香型白酒新一轮的发展

宏观经济环境的好转使白酒业出现了好转的势头,
(下转第107页)

应向所在地的省级卫生行政部门提出申请。在初审的同时生产者还必须通过 GMP 认证。经初审同意后,报卫生部审批。卫生部对审查合格的保健酒发给《保健食品批准证书》。获得《保健食品批准证书》的保健酒准许使用卫生部规定的保健食品标志,卫食健字保健酒的申报程序可从国家食品药品监督管理局网站 (www.sfda.gov.cn) 下载。卫食健字号保健酒允许使用的原材料必须根据卫生部文件卫法监发[2002]51 号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》中《可用于保健食品的物品名单》执行。

2.2 地方卫食字号保健酒

地方卫食字号保健酒,是由研制者、生产者向所在地的省级卫生行政部门提出申请。然后由省卫生行政部门组织审查,审查合格后备案,应依照有关政策法规进行生产和经营。其报批程序与卫食健字号保健酒基本相同,由地方省级卫生部门审批的卫食字号保健酒,不能使用卫生部颁发的《保健食品标志》。卫食字保健酒所使用的原材料根据卫生部文件卫法监发[2002]51 号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》规定中《既是食品又是药品的物品名单》执行。

2.3 传统型的保健酒

传统型的保健酒,是指具有 20 年以上的生产经营历史,深受消费者欢迎的保健酒。由于这类产品历史悠久,一般都起源于政策法规制定之前,同时它也具备了保健酒的三大属性,有特殊功能性和特定的消费群体。例如山西杏花村生产的竹叶青酒、山东张裕生产的至宝三鞭酒等。

2.4 其他保健酒

指那些不具备以上 3 种条件的一类产品,即没有正式的报批文号、又不具备 20 年的生产历史。这些产品往往标注的生产许可证号是县级卫生行政部门颁发的卫生许可证的编号,是极为不规范的所谓的保健酒。这些普通型的保健酒在生产环节一般是技术落后,产品质量不稳定,理化卫生指标不达标,更谈不上功能性的指标,即营养成分或者是功能性的有效成分的含量标准。所以,这类产品应该引起市场监管和消费者的高度注意,以免引起误解保健酒的真正含义。

3 保健酒的产品质量

3.1 保健酒的功能性与有效成分

保健酒的功效取决于有效成分的含量。要想研制和生产出高质量的保健酒产品,在制订企业产品标准时就要充分把握它的功能性有效成分的具体含量。例如,银杏类保健酒,就要标明或者在企业制订的产品标准中作为主要指标列入其中,银杏黄酮及银杏内脂含量为每升是多少毫克。如果该产品没有准确的有效成分含量,只有一定的酒精含量和其他甜味剂、色素等成分,就不能称之为保健酒产品。有效成分的含量高低直接影响到了它的保健作用,同时也是评价其功能性的科学依据。

3.2 保健酒的感官要求

保健酒是带有保健作用的饮料酒,而不是以治疗为目的的药品。所以,要求它的感官指标必须是色泽和谐悦人,澄清透明,有光泽,不沉淀,无悬浮物;酒香、药香协调,幽雅,无异香;口感细腻,醇厚丰满,酒体完整,回味悠长,无异味;具有本品的独特风格。凡不符合上述要求的,可以判定为该产品的感官质量较差或者是不合格。

3.3 保健酒的稳定性

保健酒的稳定性,是指该产品在一定的时间内基本保持稳定。稳定性实质上就决定了该产品的生命力。在生产过程中怎样才能保持它的稳定是十分关键的,要解决好稳定性的问题就必须从原辅材料的处理入手,对于不同的原材料使用不同的浸提方法和预处理方法,即调香、调色、调味品种,酸味物质,甜味物质等各种原、辅材料,必须分别进行针对性处理后才能用于保健酒的勾调。调配后的品种取出少量样品,经过理、化检验达标时,再进行针对性地把小样品种做冷、热和光照实验,然后对它的色、香、味及其理化、卫生指标进行综合评价,在确认各项指标符合国家相关的标准规定要求时,才能进行包装和投放市场销售。

很多保健酒产品往往经不起时效的考验,有些物质在温度较低的情况下会出现严重的沉淀、变色、失光等。对于有质量缺陷的产品,无论是什么样批号的保健酒,我们都可以根据标准要求判定为不合格产品。●

(上接第 105 页)

给芝麻香型酒的发展提供了较好的机遇。回顾过去 40 年的发展,芝麻香型酒的发展和整个白酒业的发展是一致的,随着白酒业的复苏和在更高水平上的发展,芝麻香型白酒新一轮的发展高潮到来了。

3 抓住发展机遇,为白酒业的振兴做出应有的贡献

景芝酒业已经确定了大力发展芝麻香的方针,积

40 年之经验,经过了白酒业和企业本身起伏的洗礼,景芝酒业已经调整好了自己的状态。为发展芝麻香型白酒将采取两方面的措施:一是大力加强科研工作,贯彻产、学、研相结合的方针,加强行业协作,探索生产过程中微生物和香味成分等方面的奥秘,改进工艺,提高产品质量;二是通过周密的策划强化营销工作,把市场做大做强,使芝麻香型白酒成为企业发展的生力军。为满足消费者的需要和白酒业的振兴做出更大的贡献。●