

# 对传统白酒与现代白酒的思考(提要)

胡 承 应 鸿 ,许德富 ,刘向阳 ,胡永松

(四川大学·泸州老窖股份有限公司食品与发酵工程研究所 ,四川 成都 610064)

摘 要 : 中国传统白酒的必由之路是向低度、低毒、低损害方向发展。现代白酒则依托了高科技 ,结合传统酿酒工艺 ,在酒中添加了无色、无味并具有保肝作用的天然植物提取液 ,使口感仍保持传统白酒的风格。所以 ,传统白酒是现代白酒的基础 ,现代白酒是传统白酒的继承和发展。开拓有机食品是现代白酒发展的重要途径。(陶然)

关键词 : 传统白酒 ; 现代白酒 ; 发展前景

中图分类号 :TS262.3-1

文献标识码 :D

文章编号 :1001-9286(2004)04-0101-01

## Thought of Traditional Liquor and Modern Liquor (Summary)

HU Cheng, YING Hong and XU De-fu et al.

(Sichuan University·Food & Fermentation Engineering Research Institute of Luzhou Laojiao Co. Ltd., Chengdu, Sichuan 610064, China)

**Abstract:** Low alcohol content, low toxin and low damage of liquors became the only development trend for Chinese traditional liquor. Modern liquor, depending on hi-techs and combining traditional liquor-making techniques by adding colorless and tasteless natural plant distilling liquid (which could protect liver), could preserve the styles of traditional liquors. Accordingly, it was generally believed that traditional liquor was the base of modern liquor and modern liquor was the extension and inheritance of traditional liquor. Development of organic food was an important approach to develop modern liquor. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** traditional liquor; modern liquor; development prospect

中国白酒产业在中国加入 WTO 后除了面临国内激烈的市场竞争外 ,还将逐渐直面市场国际化等宏观因素的影响 ,中国白酒产业应该如何去适应新的形势 ,谋求白酒产业的发展值得我们白酒界广大同仁认真思考。

### 1 关于中国传统白酒发展的问题

早在 1987 年 ,国家三部一委根据中央领导同志关于酿酒工业发展不仅要节约粮食消耗 ,而且还要提高全民族身体素质的指示 ,对中国酒类发展方向就提出了坚持优质、低度、多品种的发展方向 ,逐步实现四个转变的要求 :高度酒向低度酒转变 ,蒸馏酒向发酵酒转变 ,粮食酒向果酒转变 ,普通酒向优质酒转变<sup>[1]</sup>。应该说这近 20 年来白酒界广大同仁在遵循优质、低度、多品种的发展方向 ,逐步实现四个转变要求的基础上 ,不断地推进了中国白酒产业的发展。

进入 21 世纪后 ,中国白酒产业所面临的新形势是如何进一步发展这一个重要课题。我们认为 2002 年 1 月 7 日《科学时报》所报道的由中国科协组织了 40 多位医学、食品专家以及新闻媒体参与的“饮酒与健康”专题研讨会值得我们重视与思考。该研讨会取得的共识大致有 3 点 :首先认为限制酒类市场的发展已经不符合当今市场经济发展的趋势 ,研究中国白酒的出路已刻不容缓。其次是认为减轻对人体健康损害的白酒应该具备 3 个主要特征 :保证白酒的传统风格 ;不因添加功效物质而产生新的毒害 ;同可比白酒在同一条件对肝损伤有明显的减轻。最后指出白酒应向低度、低毒、低损害方向发展。因此 ,这应是中国传统白酒发展的必由之路<sup>[2]</sup>。

我们认为上述全国性专题研讨会的共识 ,将有助于对中国传统白酒的继承和发展。从白酒产业技术进步的层面讲 ,我们的思路以及研究方向是 :把中国白酒的传统技艺和现代科技特别是微生物技术和生态工程技术相结合 ,在继承传统白酒生产技艺基础上发展中国传统白酒生产技术 ,逐步实现工业化、信息化、现代化。其二是把白酒生产技术同国内外市场的需求相结合 ,充分应用技术为市场服务、为消费者服务的重要手段去赢得市场<sup>[3]</sup>。

### 2 对传统白酒与现代白酒的认识

中国传统白酒工业从本质上讲应属于地域资源型产业。因其所具有的天赋资源不可替代的独特性 ,从而决定了中国传统白酒不同香型的独特风格。所谓天赋资源则是一个综合的复杂的生态环境系统。主要包括水、土、气(候)、(空)气、生(物)以及人类的系统活动 ,在其不同程度影响传统白酒的自然固态发酵过程时 ,决定传统白酒的原酒酒质和独特的风格。而四川、贵州正因其得天独厚的地域优势而造就了这两个名酒胜地。按阎希军博士所说 ,现代白酒则是依托现代高科技结合传统酿酒工艺 ,在酒中添加无色无味的天然植物提取液 ,在保证传统白酒口味的同时使其起到保肝养胃功效 ,从而成为真正健康的现代白酒<sup>[4]</sup>。我们认为现代白酒之说就其技术本质而言 ,是在继承传统白酒基础上丰富发展了传统白酒的内涵 ,是现代中药的研发技术同传统白酒相结合的产物 ,是值得肯定和欢迎的。也是符合“健康与饮酒”专题研讨会上所提出的“三低一保”传统白酒发展的方向。特别请大家注意的是现代白酒同中国露酒是有区别的 ,露酒也有用植物提取液或花、果实浸泡在白酒

(下转第 100 页)

收稿日期 2004-03-12

作者简介 胡承(1968-) ,男 ,四川人 ,双学位 ,副教授 ,硕士生导师 ,现承担国家自然科学基金、省创新基金等项目 ,已发表文章 20 余篇。

使流出的酒液加水降度不会混浊。

### 3.2 装柱使用

实验说明,应用适合剂型的活性炭和加工设备装柱对高度原酒吸附处理,然后降度和勾调生产,简便快速和效果颇佳。虽然最终会吸附部分有益酯,但处理后的活性炭还可再利用,故不失为一种好方法。目前市售活性炭类型尚多,厂家有较大选择余地,实验认为,装柱用活性炭应选择细小颗粒型产品,并根据本厂酒基、香型,通过小试确定合适的剂型品种。可根据生产规模设计柱子的尺寸大小,因调控吸附流速柱子需承受一定压力,要选择一定厚度的不锈钢或铝质材加工、装配。柱长度与柱直径之比( $L/D$ )为5左右较适宜,柱进出液管口径为柱直径的十分之一左右。在吸附处理中,整个吸附流程是一个复杂的动态过程,介质界面上会不断发生着吸附、交换的动态变化。酒液吸附流向宜自下而上,流速及混浊穿透点,应根据酒基质量和生产需要,参照处理后酒液耐低温、低度程度确定之。装柱吸附的初始流速拟可快些,而随着吸附进程适当放慢,总之应试选定理想吸附效果中的适宜流速与处理量。当到达吸附穿透点时,对柱中活性炭及时进行再生。再生处理流向则自上而下即反向解吸再生,一次再生需所装活性炭3~5倍量的高度酒精。用于活性炭再生后的酒精液,可与配制酒生产结合起来处理和回收利用。如处理65度左右的发酵原酒,一次装柱可以重复再生使用3~5次,处理数量为所装剂质量的500~1000倍。

### 4 装柱活性炭的再生

#### 4.1 萃取再生

用95%(v/v)的酒精洗脱或反冲解吸再生。为提高生产效率和降低再生成本,萃取再生应允许被解吸物质有一定残留量,即用高度酒精反冲再生到一定程度时,已可继续进行白酒吸附处理。自然如此反复,介质所处理白酒的数量会依次递减(即“穿透点”随之变化)。当介质到无再次处理使用价值时,取出加热再生。但若从经济核算角度考虑认为无太大价值时,也可至此将柱内活性炭洗脱所吸附酯类后舍弃之。

#### 4.2 加热再生

如活性炭表面吸附中心填满了难以解吸出的物质,其活度丧失或大大降低,可加热再生,使它重新恢复活性。

4.2.1 水洗:对处理白酒后的活性炭,可用酒精洗脱所吸附酯类后进行水洗。

4.2.2 干燥:风干或晒干。

4.2.3 加热活化:有条件可用再生炉热蒸汽加热活化。温度升至200℃维持一段时间,高级脂肪酸酯会从其表面挥发掉,500℃维持10h左右将可达到完全再生效果。也有人用陶(搪)容器翻炒方法简易加热再生。

4.2.4 筛选:选择适合目数的振动筛,筛去碎粉末状活性炭,以维持其正常通透性。

以上关于活性炭装柱吸附处理的简介,为实验过程中的粗浅体会,仅供参考。并愿与同行切磋交流。●

~~~~~  
(上接第101页)

中形成具有植物的色、香、味等特点。而现代白酒则是具有传统白酒的口感,同时所添加的植物提取液是无色、无味并具有保肝养胃的作用。由此可见,传统白酒是现代白酒生产的基础,而现代白酒则是传统白酒的继承与发展。

### 3 开拓有机食品是现代白酒发展的重要途径

阎希军博士关于现代白酒的具体内涵从4个方面作了详尽的论述,即技术创新、工艺创新、市场营销模式的创新以及饮酒文化的创新。特别是市场与饮酒文化的创新,倡导文明的饮酒文化对我们很有启发,应该说是拓展了我们酒类技术人员的视野。阎博士还进一步谈到现代白酒标准,认为标准一般有企业的、国家的以及国际标准。其内容也在随技术创新不断更新、完善和提升。没有现代化的标准,实际上就没有全面而适应时代发展的现代白酒。在此,我们认为开拓有机食品是现代白酒发展的重要途径。有机食品技术规范(HJ/T80-2001)已有明确要求:有机农业生态环境——有机农业——有机农副产品——加工及深加工——有机食品。

白酒属于食品与发酵工业的主要产品之一,只有按国家制定的各种标准及规范加工、生产的系列产品,并经有关部门认证才能称为有机食品<sup>[5]</sup>。随着人们生活质量的提高,食品的安全性已成为人们的首要追求。按有机食品的基本规范研制生产现代白酒既使现代白酒给广大消费者以安全感,同时也是现代白酒进入国际市场的通行证,为中国白酒进入国际市场创造必备的条件。

我们认为,要使现代白酒融入国际化市场,实现一种对中国白酒继承和发展的自我完善的抱负,还应高度重视原料基地(包括酿酒原料以及天然植物种植等)、产品生产基地的建设(包括白酒的

自然固态发酵以及天然植物液的提取生产),重视、加强基地生态环境的建设和保护,创建酿酒工业生态园区,既有利于传统白酒自然固态发酵,又有益于现代白酒实现可持续发展,同时一定要按有机食品技术规范(HJ/T80-2001)加速其规范化的进程<sup>[6]</sup>;产品标准既要有我们民族的特色又要有国际化的水平;产品市场也应国际化,不仅在国内培育、引导市场而且还应在国外培育、引导现代白酒的市场;在经营管理上白酒行业也有创新问题、现代化问题:突出表现的两个降低——生产成本的降低,营销费用的降低。四个提高——管理经营水平的提高;产品质量的保证和提高;在销售收入中利税水平的提高;在利税中利润水平的提高。四个提高突出一个中心——效益的提高,才能做强做大企业<sup>[3]</sup>。上述事项的关键点是人,要做好现代白酒、传统白酒同其他行业一样,应该以人为本,坚持“三位一体”——以“经济人”关心职工,以“社会人”去对待职工,以“文化人”去培养职工,充分调动管理人员、技术人员、营销人员以及企业的所有员工的积极性。我们深信现代白酒不仅是在理念上得到丰富发展,而且现代白酒将与其他酒共同发展、更加辉煌。

#### 参考文献:

- [1] 康仲伦. 酿酒工业的发展方向 and 方针[J]. 酿酒, 1987(4):1-4.
- [2] 卢家兴. 给白酒“减毒”[N]. 科技日报, 2002-01-07.
- [3] 刘晓. 人本管理要坚持“三位一体”[N]. 科学时报, 2002-08-10.
- [4] 陈国旺, 等. 阎希军的现代野心[J]. 糖酒快讯, 2004(2):20-21.
- [5] 秦人伟. 有机农业有机食品加工生产技术规范[J]. 食品与发酵工业, 2003(29):70-73.
- [6] 胡永松, 等. 对酿酒工业生态及其发展的思考(提要)[J]. 酿酒科技, 2000(1):22-23.