

# 创新为传统酿造赋能

整理/付寒 陈柯月

## 科技赋能——茗酿“如虎添翼”

泸州老窖在做大做强“五大单品”板块之外,积极研究养生健康白酒。“茗酿”作为泸州老窖养生酒拳头产品、“茶酒融合”的创新标杆在论坛上站上C位,并被多位院士点赞。刘仲华再次高度赞扬茗酿,“茶好,养生;酒好,健康;包装也好,优雅”、“泸州老窖不是第一个做茶酒的,但绝对是当前茶酒里面做得最好的”。在刘仲华看来,茗酿可谓是中国茶叶深加工与跨界发展的成功代表!茗酿不仅能在市场征服消费者,更能在学术界圈粉院士。

刘仲华为何如此认可茗酿的标杆地位?刘仲华在作《中国茶叶深加工与跨界发展》的学术报告中明确指出,茗酿具有醇、香、甘、柔

的迷人口感风味,是中国茶叶深加工与跨界发展的成功代表!对于茗酿来说,有了以刘仲华院士为代表的国家顶级专家团队在科技层面的赋能,对其未来的高质量将“如虎添翼”。



刘仲华院士作了题为《中国茶叶深加工与跨界发展》的大会报告

茗酿能够快速攻陷消费者的味蕾从而抢占市场,离不开背后的科技之撑。茗酿采用独特发酵工艺,利用核心工艺进行茶风味物质制备,辅以精华因子强化配方,通过国家级技能大师工作室、国家固酿中心、国家酒类及加工食品质量监督检测中心等多个部门的协作,全面保障茗酿生产的每一个环节,并经过数千次试验后,才形成其“入口柔、茶味香、咽吞顺、醉酒慢、醒酒快”的独特特点。除此以外,2019年泸州老窖和成都中医药大学联合组建的四川首个“中医药养生酒研发中心”,就旨在建成国家一流的养生酒和大健康科研平台,以科技创新支撑中国养生酒发展。

## 多方联动——共话传统酿造食品产业高质量发展



白酒是中国的国酒。关于白酒的研究热度越来越高,“BAIJIU”也得到了国际学术界的认可。近年来,白酒与健康已经成为科学研究的一大热点。大量研究表明:白酒具有一定的抗氧化作用,也具有一定的抗炎作用,适量饮用白酒对缓解2型糖尿病患者的病情,减少心血管疾病发生率和死亡率具有积极作用。白酒是国酒,让世界品味白酒,让白酒走向世界,这是我们的心愿,也是我们的努力方向。

——中国工程院院士、北京工商大学校长 孙宝国

喝酒是生活的一部分,适量喝酒一定是有益于健康。真正把茶酒融为一家,泸州老窖不是中国第一个在做的企业,但是泸州老窖的茗酿是中国茶酒里面做得最好的。茶酒不分家,酒有酒的魅力,茶是越喝就越安静,越喝就越清醒。希望我们要用喝茶的冷静来分析事物,要用喝酒的豪情来做事,所以“豪

情万丈千杯酒,千秋大业一壶茶”。

——中国工程院院士、湖南农业大学教授 刘仲华

我国年产酒糟5000-6000万吨,对我们的产区生态环境压力非常大,但酒糟是具有高价值的,所以如何利用酒糟构建产区的绿色发展模式具有重要意义。通过认真研究,我们认为酒糟绿色产区的构建,首先要进行充分标准化把控,做到源头标准控制,接着对整个行业实现“资源化”处理和“能源化”利用,最终构建资源循环的产业。这种水土共治、资源循环的酿酒产业,绿色、可持续发展模式是非常有前景的,也是需要大力提倡的。

——中国环境科学研究院总工程师 席北斗

泥窖发酵是浓香型白酒的独特方式。酿造微生物群落的研究需要把握3个核心“结构、功能、调控”,兼顾2个互动“群落微生物之间、菌群与环境之间”,抓住1个“关键少数”,实现3个可控“微生物功能可控、生产过程可控、产品品质可控”。

——江南大学教授 许正宏

传统酿造是中华优秀传统文化的重要组成部分。传统酿造产业面临节能减排、效率提升、价值升级等现实问题,在传承传统酿造技艺的基础上建立绿色环保、优质高效、智能酿造的新技术体系,是突破传统方式,促进产

业升级,实现全产业链绿色、健康、可持续发展的关键所在。

——江南大学教授 毛健

目前浓香型大曲发酵生产机械化程度还不够高,存在工人劳动强度大、生产过程粗放、酒曲质量难以保证等问题。随着传统白酒机械化和智能化技术改造的推进,行业越来越认识到利用基于传统生产工艺的数字化、现代化的生物技术,是实现大曲生产机械化、智能化的基础和核心。

——四川轻工大学教授 黄丹

在原有生产模式下,生产装备较为落后,糟醅发酵质量和配料还主要依靠工人师傅的感官经验来判断和确定,致使传统白酒生产过程的可控性和基酒品质稳定性较低,因此亟需传统白酒生产技术进行转型升级。泸州老窖充分利用现代科学技术作为支撑,在遵循传统白酒发酵、酿造科学机理,深度解析传统酿造发酵原理的基础上,从窖泥微生物、大曲微生物、酒醅以及酿造环境等方面进行系统研究,确立了白酒绿色、生态、健康的发展方向,并打造了白酒酿造的标准化、数字化、精准化酿酒生态园区,实现了白酒高质量的发展。

——泸州老窖副总经理、安全环境保护总监 张宿义

(以上排名不分先后)

随着“国家固酿中心”装配上顶级智囊团,以茗酿为代表的泸州老窖在未来将获得更多的科技赋能,从而汇聚更庞大的品牌势能。本次会议的成功召开,是传统酿造产业与现代化生产技术的思维碰撞,有利于探究传统酿造行业发展的科学问题,强化发展方向的趋势引导,为传统酿造食品在智能转型、智慧升级提供新的思路与解决方案,应用科技的力量为传统酿造产业赋能,推动我国传统酿造食品行业生产技术创新与产业高质量发展。