

企业家日报

中国酒

Chinese drinks weekly 周刊

ENTREPRENEURS' DAILY

今日 4 版 第188期 总第11156期 四川省社会科学院主管主办 企业家日报社出版 值班副总编辑:肖方林 全年定价:450元 零售价:2.00元

2024年7月27日 星期六 甲辰年 六月二十二

山东省 非物质文化遗产 研究基地 在古贝春揭牌

日前,古贝春集团迎来了以齐鲁工业大学(山东省科学院)社科处(智库中心)处长贾永飞教授为首的考察交流团,他们将依托自身科研优势,和古贝春开展非遗传承、品牌建设、展示利用等深度合作,共同推动非遗事业健康快速发展。

在交流座谈会上,古贝春集团有限公司党委副书记、总经理张洪昌介绍,古贝春酒历史悠久,千百年来一直传承古法酿造,其“双轮固态发酵”发酵期长达90—180天,国内独步,江北唯一的“跑窖”“包包曲”独领风骚,虽经历代传承人不断创新发展,但古法技艺精髓一直不变。“古贝春”系中国驰名商标、中华老字号,2015年被省政府列为“第四批山东省非物质文化遗产”。

谈到公司的整体情况,张洪昌说,古贝春集团1952年建厂,浓香型生产工艺1996年与五粮液进行合作,开发出浓香型古贝春系列酒,酱香型生产工艺1983年与茅台开展合作,由原茅台酒厂生产技术人员杜安民先生北上武城,在古贝春常驻10年,匠心打造了酱香型古贝春酒。两大香型在山东、河北等市场有着广泛的影响力。公司注重传承古法技艺和现代酿酒技术相结合,一方面举办“拜师会”“技术比武”等活动,培养老中青三代传承梯队,一方面与各大高校院所合作开展科技创新,使古贝春酒融入更多科技元素,进一步焕发了生机与活力。

张洪昌对齐鲁工业大学多年来在教学、科研和社会服务等方面取得的成绩给予高度评价,对双方多年来的交流合作给予充分肯定,相信双方的这一合作必将会进一步推进古贝春非遗技艺传承与发展迈向新高度。

贾永飞处长表示,古贝春作为省内一流白酒企业,在科研、营销、文化传承等方面取得了令人瞩目的成绩,双方今后合作领域广阔。希望进一步和古贝春在非遗保护和品牌、品牌建设、营销、管理、数字化转型、产学研等方面开展深度合作,通过发挥各自优势打造校企合作新样板。

齐鲁工业大学文化产业研究院(乡村振兴研究院)常务副院长、教授李月娥,古贝春集团有限公司副总经理杜新勇分别就双方合作事宜讲了意见,古贝春集团有限公司党委副书记顾金栋主持会议。座谈会最后,贾永飞处长和张洪昌总经理共同为“山东省非物质文化遗产研究基地,齐鲁工业大学(山东省科学院)文化产业研究院(乡村振兴研究院)实践基地”揭牌。(兴文)

本报监督公告

凡本报工作人员必须持有有效证件。本报人员个人不得以新闻舆论监督之名向企事业单位和社会各方面收取任何费用;本报任何个人不得以任何理由向企事业单位和社会各方面收取现金、广告等宣传需正式签订本报合同并通过银行汇款到报社账号,不得以任何理由收取现金或转账到与报社无关的其他账号。
举报电话:028-87344621
企业家日报社



责编:杜高孝 版式:黄健
新闻热线:028-87319500
投稿邮箱:cjb490@sina.com



科技助力健康中国 创新引领行业潮流

毛铺草本酒亮相博鳌亚洲全球健康论坛第三届大会



柯华林

日前,博鳌亚洲论坛全球健康论坛第三届大会在北京成功举办。大会以“健康无处不在——可持续发展的2030时代”为主题,来自世界各地的政界领袖、商业巨擘、学术权威与行业专家齐聚一堂,从生物制药、健康管理等多个角度,共商共议全球健康领域的最新进展与发展趋势,推动全球健康事业发展。

劲牌旗下的毛铺草本酒作为指定用酒,亮相此次大会,以科技创新助力健康中国,凭借其独特的健康理念和科技创新成果,成为与会者关注的焦点。

大会主席陈冯富珍表示,大会既体现了以务实行动推动实现全面健康覆盖目标的决

心和承诺,也彰显了对增进人类健康福祉的持续关注 and 不懈努力。

如今,在健康中国行动的推动下,中国的健康产业迎来蓬勃发展的新时代。科技创新作为这一进程中的关键驱动力,正在不断刷新健康领域的边界,为提升国民健康水平和生活质量提供强大支撑。

劲牌旗下的毛铺草本酒,是此次大会的指定用酒。毛铺草本酒在此次大会上亮相,不仅是对其品牌影响力的展示,更是对健康中国战略的积极响应。劲牌有限公司总裁王楠波表示:“劲牌与大会人人得享健康的口号一样,始终以人为本,以健康事业为本。”作为引领行业创新的代表,毛铺草本酒始终坚守劲牌公司“健康人类,永无止境”的战略理念,创

新草本科技,赋予白酒“健康”价值。并践行以科技创新推动中医药现代化,满足消费者日益常态化的健康生活需求,为实现健康中国战略贡献力量。

大会现场,毛铺草本酒倡导的“草本健康”理念科技创新成果,吸引着众多嘉宾的目光。

同期举行的“亚洲健康产业论坛:香港视角”论坛上,劲牌有限公司总裁助理覃文钊也分享了毛铺草本酒在科技创新方面的成果。

他介绍,从药材原料的指纹图谱,到有效成分提取的定量化,以技术创新赋能草本健康,融合传统智慧与现代产品,助力国人培养健康养生的生活方式,让“以治病为中心”转变为“以人民健康为中心”成为现实。

毛铺草本酒采用的中药指纹图谱技术确

强基固本谋发展 作风过硬抓落实

泰山酒业 2024 年上半年经济运行分析会召开

吴西龙

为全面总结2024年上半年的经营情况,安排部署下半年的重点工作,日前,泰山酒业上半年经济运行分析会在公司营销大楼九楼会议室召开,主管以上管理人员以及班组长参加了此次会议。会上,副总经理徐晓航对上半年各项经济指标的完成情况以及资本运营情况进行了分析;副总经理吴修刚对市场运行情况进行了分析总结;董事长张铭新作了题为“强基固本谋发展 作风过硬抓落实 为实现年度任务目标而奋斗”的重要讲话。会议由常务副总经理张彬主持。

张铭新董事长在讲话中,深入分析了当前经济形势和白酒行业形势,同时对公司上半年取得的成绩给予了充分肯定。他表示:上半年,公司各系统各部门继续深入贯彻“提质



增效,高质量发展”的中心思想,结合公司五年发展规划要求,以“两个坚守、三个突破、五

个强化”为抓手开展工作,在全体员工的共同努力下,克服了经济放缓、消费紧缩、行业内卷等一系列困难,收入、税金、利润均实现两位数增长,再创历史新高。

张铭新指出,高质量发展最终要实现利润的增长,公司一贯坚持“以效益为中心”的导向是正确的。只有这样,公司才能稳定健康发展,才能实现“百年幸福泰酒”的宏伟愿景。近几年来,得益于产品质量、品牌建设、营销模式等方面的提升和创新,公司业绩实现逆势增长。成绩不能掩盖问题,通过近期强化管理,加强审计,暴露出一些问题,董事长要求大家透过现象看本质,反思问题存在的根本原因;要求所有部门必须依法依规办事,监管部门不能仅仅只看结果,要加强过程监督,加大审计考核力度。

张铭新董事长根据当前经济形势和白酒

行业形势,结合公司上半年实际运行情况,安排部署了下半年的工作,主要围绕“一个保障、一个创新、五个重点”开展工作。“一个保障”是强化管理保障,推进制度建设;“一个创新”是开展机制创新,激发企业活力;“五个重点”分别是营销系统聚焦年度目标抓好“1234”工程;抓好基础设施建设;抓好目标考核体系的改进;抓好安全生产,控制各类风险;抓好建厂80周年一系列庆祝活动。

最后,张铭新董事长勉励大家,幸福是奋斗出来的,“百年幸福泰酒”同样是靠广大干部职工共同奋斗才能实现。号召全体员工紧密团结在公司党委、董事会周围,拒绝平庸,拒绝“躺平”,以更加昂扬的斗志,更加务实的作风,开启下半年的工作,全力以赴完成年度目标任务,共同见证公司2025年建厂80周年的荣耀时刻。

泥窖生香 老窖出好酒

泸州老窖浓香型白酒泥窖酿造机理解析取得重要进展

吕俊岐

近日,江南大学生物工程学院、四川大学轻工科学与工程学院许正宏教授团队与泸州老窖国家固态酿造工程技术研究中心沈才洪主任团队在浓香型白酒泥窖酿造机理解析上取得又一重要进展。双方联合在国际食品研究领域Q1 Top期刊《Food Bioscience》上发表了题为“Comparative genomics of Clostridium tyrobutyricum reveals signatures of environment-specific adaptation and metabolic potentials(基于比较基因组学研究酪丁酸梭菌的环境适应性和代谢潜能)”的研究论文,重点剖析了泸州老窖窖泥中重要的功能微生物酪丁酸梭菌的生态适应性和产香特征,进一步解读了泸州酒“泥窖生香”独特工艺的科学内涵。

浓香型白酒以泥窖为发酵容器,采用小麦制成的中高温大曲为糖化发酵剂,高粱为主要原料,经多菌种混合固态发酵而成。泥窖池为浓香型白酒的酿造创造了独特的微生态环境。梭菌属(Clostridium)微生物是浓香型白酒风味物质形成的重要菌群之一,普遍存在于窖泥中。其中,酪丁酸梭菌(C. tyrobutyricum)是一种很有应用前景的微生物宿主,常用于厌氧生产丁酸等脂肪酸。



在前期研究窖泥功能微生物的工作中,团队从泸州老窖窖泥中分离获得多株酪丁酸梭菌,并发现其普遍具有积累浓香型白酒关键呈香呈味脂肪酸的能力,且在老窖泥中丰度更高。然而,酪丁酸梭菌是如何适应酿酒环境并发挥重要产香功能的尚有待研究。

针对上述问题,本研究对13株来自窖泥和其他生存环境的C. tyrobutyricum菌株进行了基因组比较分析,探讨了白酒窖泥环境(FE)中分离的菌株的适应性和代谢潜力。结

果表明,窖泥来源菌株的遗传多样性高于非发酵环境(NFE)分离的菌株,且糖苷水解酶和碳水化合物酯酶基因显著富集,有利于其对碳水化合物(包括淀粉、纤维素等)的利用,适应酿酒环境。

许多与环境适应相关的基因,如能量生产和转换、磷酸转移酶系统等,在窖泥来源菌株中显著富集,这有利于它们在相应的栖息地中生存。发酵实验表明,从白酒窖泥中分离出的菌株能够分解碳水化合物并产生有机酸

和其他风味物质。本研究加深了对酪丁酸梭菌环境适应性和代谢潜能的认识,为其进一步研究和应用开发提供了理论基础。

近年来,许正宏教授团队和沈才洪正高工团队在泸州老窖国家固态酿造工程技术研究中心的大力支持下,针对浓香型白酒酿造机理开展了系列研究工作,主要成果包括:(1)解析了“泥窖生香”工艺的微生物代谢机制;(2)明晰了长期酿酒生产影响下窖泥菌群的演化模式及老熟驱动力;(3)分析了酒窖与窖泥中的产酸菌群的多样性与代谢途径;(4)揭示了窖泥中梭菌的环境适应性和代谢特征的遗传基础;(5)获得了系列窖泥新物种和关键功能微生物,解析了其酿造性能与互作机制。近几年先后在《Applied and Environmental Microbiology》(mSystems)《Food Chemistry》《Food Microbiology》《Food Research International》等国际知名期刊发表论文20余篇,在《微生物学报》《生物工程学报》《微生物学通报》等国内重要期刊发表论文近30篇,不断加深了对泥窖酿酒科学机理的认识。在此基础上,开展了人工菌群设计以及泥窖微生态系统功能调控的科技创新,为深刻阐述“泥窖生香、老窖出好酒”以及“新窖老熟”等奠定了坚实的理论和实践基础。