

四川省酿酒专用粮工程技术研究中心

2021 年度开放基金课题申报指南

课题 1：酿酒专用粮种质资源的收集与鉴定

收集酿酒专用粮品种，开展酿酒原料品质鉴定，建立酿酒原料质量标准，筛选出适宜酿酒、制曲专用的优异种质，建立酿酒专用粮种质资源库。

课题 2：酿酒专用粮品质调控及抗逆性关键基因的挖掘

挖掘控制酿造特性和抗逆性的关键基因，解析其相关调控机制，并筛选相关资源，创制高产、高抗酿酒专用粮育种材料中间体，建立优质酿酒原料代谢组和蛋白质组特征数据库。

课题 3：酿酒专用粮新品种培育

结合分子育种及常规育种技术，加速培育抗病虫强、产量高、机械化适应能力强且具备优良酿造特性的优质酿酒专用粮新品种。

课题 4：酿酒专用粮优质高产抗逆栽培技术体系构建

以提高酿酒特性（高淀粉、高支链淀粉、高软质率、高垩白度等）、品质质量（生芽率高）种植效益和产品抗逆安全为目标，优化密肥水管理方式，开展酿酒品种优质高产安全种植技术研究，构建酿酒专用粮优质高产抗逆栽培技术体系。

课题 5：酿酒原粮与白酒品质关系研究

从酿酒原粮品种的品质出发，寻求不同品种的理化品质差异与白酒酒体内含物之间的关系。

课题 6：川南地域高温高湿环境下酿酒专用粮仓储技术和设备研究

针对现阶段酿酒原粮仓储过程中易霉变、虫害、结块等问题，寻找仓储技术运用效果和经济效益平衡，探索经济、高效、安全的控温储粮方式，开发高效、智能的仓储设备。