

酿酒生物技术及应用四川省重点实验室

2022 年开放课题申报指南

一、重点方向

1. 白酒固态发酵机理解析及质量控制研究

白酒固态发酵机理解析、生产过程质量控制的科学性研究。动态跟踪大曲培养、存放、使用过程中微生物及酶的变化，揭示微生物的构成和演变规律，确定川酒独特典型的微生物区系。

2. 白酒质量检测及标准化研究

加强白酒酿造原料及产品的质量及敏感成分的检测方法、快检技术及便携式简单设备的开发，加强产品标准化建设，开展地域产品标准的建立。

二、一般方向

1. 白酒酿造功能菌的分离鉴定及其代谢机制研究

基于多组学技术研究白酒风味物质的代谢途径，白酒酿造功能菌的分离鉴定及其发酵控制研究，功能菌在白酒生产中的应用技术。

2. 自动化、智能化酿酒装备研发

智能化大曲培菌装备、新型白酒发酵生物反应器、新型高效白酒蒸馏器和智能化摘酒装备等装备的研发。

3. 白酒绿色制造技术

减量化、再利用和循环化、高值化的酿酒生产副产物的综合加工利用技术的研究开发。