浙江省科学技术奖公示信息表

提名奖项：科学技术进步奖

|  |  |
| --- | --- |
| **成果名称** | 绍兴酒特征风味物质解析与品质调控应用 |
| **提名等级** | 一等奖 |
| **提名书**  **相关内容** | **发明专利**   1. 一株高产糖化酶和液化酶的玫瑰糖多孢菌菌株及其应用，2023.08.22，ZL202210973187.8 2. 一株低产杂醇高产酯酿酒酵母、组合物及其在发酵食品中的应用，2023.09.22，ZL202110892788.1 3. 一种评价饮料酒饮后代谢速率和舒适度的方法，2023.08.23，ZL202110805628.9 4. 一株降低生物胺的玫瑰糖多孢菌及其应用，2023.04.07，ZL202110710175.1 5. 一种从黄酒麦曲中提取微生物总DNA的方法，2018.01.16，中国，ZL201510528067.7 6. 一株降解生物胺的明登乳杆菌及其应用，2020.09.04，中国，ZL 201811247361.0 7. 一株耐高温酿酒酵母及其在发酵食品中的高温发酵工艺开发，2023.09.26，ZL202210513549.5   **代表论文**   1. Songfeng Yu, Jia Song, Tao Hu, Jun Wang, Xiaojing Liu, Yu Zheng, Lei Shi, Shoupeng Wan, Min Wang. Unraveling the core functional bacteria and their succession throughout three fermentation stages of broad bean paste with chili[J].Food Science and Human Wellness, 2022, 11: 874-885. 2. Zeng Cheng, DavidT.Mannion, MauriceG.O’Sullivan, SongMiao, JosephP.Kerry,Kieran N.Kilcawley. Comparison of automated extraction techniques for volatile analysis of whole milk powder[J]. Foods, 2021, 10: 2061. 3. 王兰, 钱斌, 赖敏辉, 严冬霞, 宋岑, 徐岳正. 免浸米的黄酒酿造新工艺研究[J]. 酿酒科技, 2022, (05): 56-60. |
| **主要完成人** | 毛健，排名1，教授，江南大学（绍兴）产业技术研究院；  孙爱保，排名2，正高级经济师，浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司；  胡志明，排名3，正高级工程师，绍兴女儿红酿酒有限公司；  于松峰，排名4，副研究员，浙江大学；  周志磊，排名5，副研究员，江南大学；  王 兰，排名6，高级工程师，浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司；  曾 诚，排名7，副研究员，浙江大学；  许锡飚，排名8，高级工程师，绍兴女儿红酿酒有限公司；  刘彩霞，排名9，工程师，江南大学（绍兴）产业技术研究院；  任 焕，排名10，工程师，绍兴女儿红酿酒有限公司；  刘双平，排名11，教授，江南大学。 |
| **主要完成单位** | 1.单位名称：江南大学（绍兴）产业技术研究院  2.单位名称：浙江大学  3.单位名称：浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司  4.单位名称：绍兴女儿红酿酒有限公司  5.单位名称：江南大学 |
| **提名单位** | 绍兴市人民政府 |
| **提名意见** | 习近平总书记在浙江工作期间曾指出，黄酒是绍兴经济发展的财富，也是文化发展的瑰宝，必须进一步保护好、发展好。易炼红书记强调，黄酒产业要进一步打响品牌、做大产业、造福人民，王浩省长作出了以专班化推动绍兴黄酒产业发展的指示。绍兴酒是浙江省最为著名千年历史经典产业之一，是中国国家地理标志产品。绍兴酒特征风味物质解析及品质调控是突出绍兴酒特色风味、形成新型调控技术、开发新产品、促进新质生产力发展的重大科技需求。项目在多组学解析的基础上，锚定关键优质微生物，根据产品特色开发风味调控技术，显著提升绍兴酒品产品品质。同时为整个行业培养了大量的技术人才，显著提高了黄酒的产品品质，提升了企业的核心竞争力，取得了显著的经济和社会效益。  提名该成果为浙江省科学技术进步奖奖项一等奖。 |