

中国酒业协会

中酒协奖[2020]05号

关于2019年度“中国酒业协会科学技术奖”的 表彰决定

各副理事长、常务理事、理事、会员单位：

中国酒业协会科学技术奖自2011年经国家科学技术奖励工作办公室批准设立以来，在国家科学技术奖励工作办公室的关怀指导和广大会员企业的积极参与下，已经连续开展了八年，累计授奖226项。在表彰优秀、树立典型、推动行业技术进步方面发挥了积极的作用。

根据《“中国酒业协会科学技术奖”奖励办法及实施细则（2014年修订版）》（以下简称“奖励办法及实施细则”）规定，本着“公平、公正、公开”的原则，采取自愿申报、专家评审的方式，中国酒业协会于2019年6月正式启动2019年度“中国酒业协会科学技术奖”申报工作。

经评审委员会专业组评审专家评审、评审委员会审议、奖励委员会审定、评选结果网上公示和中国酒业协会批准，评选出2019年度“中国酒业协会科学技术奖”获奖项目19项。授予“啤酒酿造关键要素的控制技术与产业化应用”等4个项目为中

国酒业协会科学技术奖一等奖，“窖池密封技术研究及产业化应用”等 10 个项目为中国酒业协会科学技术奖二等奖，“葡萄酒中氨基甲酸乙酯的影响因素及控制研究”等 5 个项目为中国酒业协会科学技术奖三等奖。同时授予《基于菌种和工艺创新的小麦啤酒瓶内二次发酵的研究》等 31 篇文章为 2019 年度中国酒业协会科技进步优秀论文。

为进一步推进酿酒行业科技创新，激励广大科技工作者勇攀科技高峰，促进科技成果转化，中国酒业协会决定对获奖项目和论文的完成单位及个人予以表彰，并颁发证书及奖金。希望广大科技工作者继续努力，不断创新，创造出更多的科技成果，为推动我国酿酒行业科技和经济发展做出更大贡献。

附件：2019 年度“中国酒业协会科学技术奖”获奖名单

中国酒业协会科学技术奖奖励委员会

2020 年 7 月 16 日

科学技术奖
奖励办公室

附件一：

2019 年度中国酒业协会科学技术奖获奖名单 (项目类)

中国酒业协会科学技术发明奖
二等奖 (3 项)
1、项目名称：窖池密封技术研究及产业化应用 完成单位：泸州老窖股份有限公司 主要完成人：刘淼、秦辉、张宿义、杨平、蔡小波等
2、项目名称：麦芽淀粉酶调控关键技术的研究与应用 完成单位：青岛啤酒股份有限公司 主要完成人：尹花、余俊红、胡淑敏、刘佳、黄淑霞
3、项目名称：竹叶青酒功能成分研究及质量控制 完成单位：山西杏花村汾酒厂股份有限公司 主要完成人：韩英、王立飞、王金辉、安利娟、王庆亮等
三等奖 (1 项)
1、项目名称：绵柔型曲的研究开发与智能化生产 完成单位：江苏洋河酒厂股份有限公司 主要完成人：王耀、周新虎、陈翔、张龙云
中国酒业协会科学技术进步奖
一等奖 (4 项)

1、项目名称：八塔差压蒸馏生产特级酒精工艺技术的研发与应用

完成单位：广东中科天元新能源科技有限公司

吉林省新天龙实业股份有限公司

主要完成人：姜新春、周宏才、李超、陈留炘、黎进英、孙国静、徐国富、滕海涛

2、项目名称：啤酒酿造关键要素的控制技术与产业化应用

完成单位：北京燕京啤酒股份有限公司

中国食品发酵工业研究院有限公司

中国农业科学院作物科学研究所

主要完成人：贾凤超、宋玉梅、王德良、郭立芸、郭刚刚、栾春光、谢鑫、郝建秦

3、项目名称： β -苯乙醇合成代谢调控机理解析与应用

完成单位：浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司

江南大学

主要完成人：钱肖华，沈赤、刘双平，徐岳正，钱斌，周建弟，杨琪琳、李智慧

4、项目名称：基于风味品质调控的苹果白兰地生产关键技术创新与应用

完成单位：甘肃省农业科学院农产品贮藏加工研究所

甘肃省润源农产品开发公司

主要完成人：康三江，曾朝珍，张海燕，张霁红，张芳，袁晶，宋娟、黄玉龙

二等奖（7项）

<p>1、项目名称：固态发酵酒醅中生物活性物质小分子肽的研究及应用</p> <p>完成单位：江苏洋河酒厂股份有限公司</p> <p>主要完成人：钟雨、周新虎、陈翔、孔小勇、赵彤</p>
<p>2、项目名称：单粮与多粮浓香型白酒固态发酵酒醅微生物结构和代谢特征解析</p> <p>完成单位：江南大学</p> <p>宜宾五粮液股份有限公司</p> <p>主要完成人：徐岩、赵东、杜海、彭智辅、葛向阳、彭志云、钟和平、谭煜祎等</p>
<p>3、项目名称：基于双粗和双精塔的酒精制备装置</p> <p>完成单位：肥城金塔机械有限公司</p> <p>主要完成人：张继生、孟华、鹿伟、孟国栋、赵峰、于长常、刘立明、郭禹廷</p>
<p>4、项目名称：白酒近红外在线摘酒技术研究及应用</p> <p>完成单位：安徽古井贡酒股份有限公司</p> <p>中国食品发酵工业研究院有限公司</p> <p>主要完成人：周庆伍、宋全厚、李安军、尹建军、刘国英、董建辉、胡心行、李宗朋</p>
<p>5、项目名称：白酒贮存过程中氨基甲酸乙酯变化规律的研究</p> <p>完成单位：山西杏花村汾酒厂股份有限公司</p> <p>主要完成人：王凤仙、高晓娟、石潇璇、李文硕、周丹、赵超、李小霞、李素琴</p>

6、项目名称：白酒挥发性风味数据库的构建及青稞酒风味特征研究与应用

完成单位：江南大学

青海互助青稞酒股份有限公司

主要完成人：徐岩、梁峰、陈双、许锦文、高梦昕、叶晖春、张有香、何英霞

7、项目名称：高速啤酒听装线高效运行保障体系研究与应用

完成单位：华润雪花啤酒（中国）有限公司

主要完成人：钟俊辉、丰水平、骆学雷、常波、白仲文、宋广礼、程小平、张宁宁等

三等奖（4项）

1、项目名称：谢瓦散囊菌 CICC 41584 功能性研究及其在白酒大曲中的应用

完成单位：山东扳倒井股份有限公司

中国食品发酵工业研究院有限公司

主要完成人：姚粟、赵纪文、程池、白秀彬、白飞荣、张锋国、许玲、于学健等

2、项目名称：葡萄酒中氨基甲酸乙酯的影响因素及控制研究

完成单位：中国长城葡萄酒有限公司

主要完成人：王焕香、韩朝武、商华、傅晓方、赵晓宁、郜成军、郑紫淼、吴玉文

3、项目名称：制取优级酒精的低压法双粗双精八塔蒸馏方法和装置

完成单位：肥城金塔酒精化工设备有限公司

肥城金塔机械有限公司

肥城金塔机械科技有限公司

主要完成人：张继生、孟国栋、鹿伟、李建图、李培华、刘凯、王坤、
田浩

4、项目名称：黄酒“后酿造”关键技术开发及应用

完成单位：上海金枫酒业股份有限公司

中国食品发酵工业研究院有限公司

上海化工研究院有限公司

主要完成人：俞剑荣、张凤杰、胡健、朱志亮、王旭亮、黄媛媛、
黄前程、王德良

2019 年度中国酒业协会科学技术奖获奖名单 (论文类)

中国酒业协会科技进步优秀论文奖

一等奖 (5 篇)

(排名不分先后)

题 目：蒸馏酒中氨基甲酸乙酯合成途径及控制措施的研究进展及其对中国白酒的借鉴

作 者：秦辉，李涵，熊燕飞，马冲，张良，张宿义，杨平，田殿梅

题 目：酱香高温大曲、酒醅和窖泥的真菌多样性分析

作 者：沈毅

题 目：基于菌种和工艺创新的小麦啤酒瓶内二次发酵的研究

作 者：王成，刘静，熊丹，涂京霞，郝建秦，王德良

题 目：啤酒酵母衰老评价体系的建立及应用

作 者：贾凤超，谢鑫，穆英健，侯红霞，贺秀丽，郭立芸

题 目：高产洛伐他汀红曲菌的筛选及菌种共酵对红曲固态发酵的影响

作 者：刘双平

二等奖 (14 篇)

(排名不分先后)

题 目：大曲中产纤溶酶芽孢杆菌的分离与鉴定

作 者：张振坤，霍玲玲，刘梦夏，孙莹，孙丽香，陈尚一，祝赛峰，吴建峰

题目：千年传承、魅力永恒——中国白酒的二十精要

作者：栗永清

题目：古井贡酒桃花曲发酵过程微生物和理化指标变化规律研究

作者：汤有宏，刘国英，李安军，周庆伍

题目：低醉白酒风味大曲发酵过程中环境微生物调控方法的研究

作者：卢中明，谢菲，郑敏

题目：绵柔型白酒形成要素及健康体验研究

作者：张龙云

题目：芝麻香微生物的研究与应用

作者：张聪芝

题目：陈香型白酒“二十四节气”酿造法的研究与应用

作者：杜德军

题目：中国白酒的文化形象认同危机与酒道传播系统重构

作者：马健

题目：浓香型白酒糟醅生酸规律研究

作者：陈小文

题目：中国芝麻香型白酒中的四甲基吡嗪及酿造过程生成机理研究

作者：张温清

题目：中国白酒香型发展的进展研究

作者：苏金兰

题目：麦汁关键氨基酸对 Lager 酵母发酵性能的影响

作者：尹花，贺扬，董建军，陆健

题目：麦芽品种多重荧光 SSR 标记指纹数据库的构建

作者：张志军，岳杰，尹花

题目：生产菌种保藏过程性能稳定性影响因素的研究

作者：孙晓燕，贺立东，刘月琴

三等奖（12 篇）

（排名不分先后）

题目：绵柔型芝麻香白酒风味物质的探究

作者：于飞跃，杨海波，李行

题目：浓香型白酒中氨基甲酸乙酯检测方法优化

作者：崔海灏，陈臣，孙骏飞

题目：甜高粱糖浆酒发酵工艺的研究

作者：任婷月

题目：双轮底工艺对特香型基础酒风味影响的研究

作者：徐柏田

题目：不同原料酿造单粮白酒风味物质特异性分析

作者：江伟

题目：贮藏条件对淡色啤酒麦芽潜在风味稳定性的影响

作者：李小溪，曹欣欣，李崎，林智平

题目：高效液相色谱法同时检测啤酒中的葎草灵酮、希鲁酮和异 α -酸

作者：杨朝霞，李梅，盛贤斌，董建军

题目：流式细胞仪检测啤酒酵母活性方法的建立及应用研究

作者：罗娜

题目：啤酒中酒花香气成分检测及应用的研究

作者：陈冰丹，陈明，罗娜

题目：基于乙醛代谢关键酶活力评价不同罐型对乙醛代谢的影响

作者：谢鑫，贺秀丽，郭立芸

题目：啤酒灌装系统液位一致性的研究

作者：何东康

题目：啤酒瓶内表面耐水侵蚀性能的研究

作者：涂京霞，曾玉萍，陈凤，廖海涛