药酒加工厂家 亳州礼运天下酒业

产品名称	药酒加工厂家 亳州礼运天下酒业
公司名称	亳州市酒巷酒业有限责任公司
价格	29.00/瓶
规格参数	品牌:敢担当酒 规格:1*6 产地:安徽古井镇
公司地址	安徽省亳州市谯城区古井镇
联系电话	18156789153

产品详情

药酒贴牌加工 亳州礼运酒业芝麻香型白酒作为中国传统白酒的创新酒种,以独特的浓,酱,清融合的生产工艺特点和优雅的芝麻香味而闻名.高温制曲为芝麻香型白酒酿造提供丰富的微生物种类,生物酶,各类香味物质及其前驱物质,其质量好坏直接关系到芝麻香型白酒的出酒率和酒质.本文以山东扳倒井芝麻香型白酒高温大曲为研究对象,首次将现代分子生物学和分子生态学技术应用于高温大曲细菌群落结构研究中,为探索芝麻香型白酒高温大曲功能性微生物的作用机制提供科学依据.芝麻香型白酒是近几十年来才发展起来的新香型,该香型白酒风格突出,自成一格.尽管目前对工艺技术特点和香味成分的基本特征有了初步认识,但其微生物的消长规律及香味特征成分的形成机理,以及工艺技术的进一步改进,仍需要进一步的探索.因此,研究芝麻香型白酒高温大曲,堆积过程及窖泥中微生物,有利于揭示芝麻香型白酒香味的形成机制.本论文综合运用PLFA,DGGE等免培养方法研究了芝麻香型白酒高温大曲,堆积过程和窖泥微生物的生物量及其群落结构特征.通过鉴定和评价芝麻香型白酒麸曲中的酵母菌,为提高芝麻香型白酒品质和产量的稳定性提供参考. PLFAs谱图分析表明偶数碳不饱和脂肪酸和直链饱和脂肪酸是高温大曲和整个堆积过程的优势脂肪酸,而不同窖泥中的优势PLFAs存在差异.同时,细菌是高温大曲,整个堆积过程及窖泥中的优势微生物种群,G-是细菌中的优势菌群.高温大曲的细菌生物量和真菌生物量较接近,制曲温度较低时细菌/真菌生物量的比值变小.但是代表细菌特征性脂肪酸的种类较多,真菌的种类较少.在整个堆积过程,PLFAs的种类和数量呈现一定的变化规律,可以反映微生物群落结构的变化.堆积的时间和温度对生物量的含量影响显著.厌氧菌和好氧菌在不同的样品中差异较大. 通过PCR-DGGE图谱分析高温大曲,堆积过程及窖泥细菌群落结构药酒加工厂家 亳州礼运天下酒业