

成渝地区双城经济圈固态酿造技术创新联盟 2024 年度开放课题申报指南

根据创新联盟年度实际情况，资助以下研究方向，但不局限于此，申请者根据创新联盟下列研究方向，自由选题。创新联盟优先支持学术思想新颖、立论根据充分、研究目标明确、内容具体、方法与技术路线可行、经费合理的研究课题。

一、酿造农作物品种选育及标准化绿色高效种植技术研究

1. 固态酿造高粱、小麦等农作物的品种选育、复壮提纯及高产稳产栽培技术研究；
2. 农作物种子储存、农作物病虫害防治机制研究。

二、固态酿造发酵机理与微生物群落构建调控技术研究

1. 固态酿造微生物区系研究，功能菌种筛选及代谢机理研究；
2. 研究高温大曲发酵过程中微生物菌群的代谢过程，探究高温大曲风味物质的形成机制。

三、固态酿造工艺优化及智能酿造研究

1. 清浓香白酒的酿造工艺研究；
2. 固态酿造工艺优化及智能检测技术研究。

四、固态酿造食品技术标准与质量检测控制研究

1. 酱香型糟醅快速检测分析技术研究；
2. 固态酿造过程快检技术研究；

3.行业技术标准制定与标准化研究。

五、固态酿造营养与健康研究及其应用技术研究

1.天然产物提取、分离和纯化技术与大健康产品开发技术研究；

2.固态酿造产品功效成分及营养健康评价研究。

六、固态酿造风味及风味导向新产品开发研究

1.固态酿造产品的风味物质分析及其产生机理研究；

2.基于风味导向的固态酿造新产品开发技术等。

七、固态酿造副产物资源化与能源化综合利用研究

1.固态酿造副产品、废弃物高值化应用技术研究；

2.固态酿造副产物能源化与资源化循环经济研究。

八、固态酿造行业发展趋势分析

固态酿造产业技术发展现状与未来发展趋势分析。