

γ-氨基丁酸功能性黄酒开发

联系 方 式	完成单位	粮食发酵工艺与技术国家工程实验室				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	毛健	职称/职务	教授	电 话	13951579515
	联系人	毛健	职称/职务	教授	电 话	13951579515
	手 机	13951579 515	传 真	0510-853290 62	E-mail	Biomao@263.net
成 果 基 本 情 况	知识产权 形式	<input checked="" type="checkbox"/> 发明专利 <input type="checkbox"/> 实用新型专利 <input type="checkbox"/> 外观设计专利 <input type="checkbox"/> 其他				
	专利状况	1、申请专利 1 项 2、已授权专利 1 项				
	授权专利 情况	项数	专利名称		专利号	
		1	一种富含 γ-氨基丁酸黄酒的 生产方法		200710131338.0	
	成果体现 形式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新装备 <input type="checkbox"/> 农业、生物新品种 <input type="checkbox"/> 矿产新品种 <input type="checkbox"/> 其他应用技术				
所属领域	<input type="checkbox"/> 电子信息 <input type="checkbox"/> 能源环保 <input type="checkbox"/> 装备制造 <input type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input type="checkbox"/> 其他_____					
技术成熟 程度	<input type="checkbox"/> 研制阶段 <input type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					
成果简介	一、简要综述 绍兴市院校科技合作项目，获中国食品工业协会科学技术奖一等奖。 二、具体介绍 1、项目简介					

		<p>本技术是利用从黄酒发酵醪液中分离得到的菌种,通过分子生物学技术改造菌种,提高黄酒产品中 γ-氨基丁酸 (GABA) 的含量,强化黄酒的功能性。在不对现有黄酒生产工艺进行改造、不影响黄酒原有口感风味及营养成分的条件下,使黄酒中 GABA 含量 $\geq 400\text{ppm}$,强化了黄酒的功能性成分,高于现有中高档黄酒,同时对发酵过程中每个阶段的 GABA 数据进行跟踪分析并获得稳定的制备工艺,制造出了的一种功能性明确的黄酒。</p> <p>2、创新要点</p> <p>筛选得到了高产 GABA 的菌株 GY01;</p> <p>成品黄酒中 GABA 含量可以达到 400mg/mL (ppm)以上;</p> <p>形成了富含 GABA 功能性黄酒的特有生产工艺。</p> <p>3、效益分析</p> <p>研究成果已在中国绍兴黄酒集团有限公司投入产业化生产,建成了 4 条新产品生产线,该公司应用该项目成果生产出富含 γ-氨基丁酸的黄酒,并以此黄酒为基酒,先后开发了“系列年代酒”、“金力盛”、“金丽生”、“东方原酿”等新产品,产生了较好的经济效益,引领了我国功能性黄酒的发展趋势。</p> <p>4、推广情况 (已推广企业)</p> <p>项目成果已在中国绍兴黄酒集团有限公司推广。</p>
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它