无醇啤酒生产技术及成套设备

	完成单位		粮食发酵工艺与技术国家工程实验室、生物工程学院					
联系方式	通讯地址		江苏省无	三锡市蠡湖大	道 1800 号	邮编	214122	
	成果完	已成人	陆健	职称/职务	教授	电 话	0510-85918191	
	联系人		陆健	职称/职务	教授	电 话	0510-85918191	
	手机		13665133	传真	0510	E-mail	jlu@jiangnan.edu	
	7	17 L	608	17 县	-85918191	E-IIIaII	.cn	
成果基本情况	知识产权		☑发明专利 □实用新型专利 □外观设计专利				-专利 □其他	
			1、申请专利1项 2、已授权专利1项					
	□ 专利状况 □					专利号		
	授权专利 情况				利名称	4 /N 4		
			1	一种反渗透生产无醇啤 酒的方法		200510040487.7		
	成果体现 形式		☑新技术				↑料 ☑新装备	
			□农业、生物新品种 □矿产新品种 □其他应用技术					
	所属领域		□电子信息 □能源环保 □装备制造 ☑生物技术与新医药					
			□新材料 □农业食品科技 □海洋技术 □其他					
	技术成熟		□研制阶段 □试生产阶段 □小批量生产阶段					
	程度		☑批量生产阶段 □其他					
		一、简要综述						
			该成果获得中国酿酒工业协会科学技术进步三等奖。					
		二、具体介绍						
			5目简介					
	但由		目前国内已有啤酒厂引进国外成套设备,通过蒸馏法生产无醇啤酒,					
			于高温造成风味物质的损失,产品有较明显的蒸煮味,设备投资费用					
			5。反渗透法制备无醇啤酒时,啤酒中的水和酒精在高压下穿过半透膜, ************************************					
		而风味物质等大分子物质则被截留。设备投资只有进口设备的四分之一, 具如啤酒口按照 脱醇丸 100 大大进行 的保留啤酒的名 秃 味和带美花公						
成果简介		易被啤酒厂接受。脱醇在 4℃左右进行,能保留啤酒的色,香,味和营养成分。						
	下间分	产品达到 GB4927-2008《啤酒》中对无醇啤酒的要求,酒精度小于 0.5%						
		(V/V),原麦汁浓度大于 3.0°P,风味物质保留 90%以上,口味纯正,爽 口,酒体协调,柔和,无异香,异味。						
		2、创新要点						
			TANT 安点 低设备投资费、低温操作、风味物质损失少、很低的酒精度,产品口					
			正,爽口,酒体协调,柔和,无异香、异味。					
		3、效益分析						
		以每小时生产3千升产品为例,设备投资与技术转让费在220万元左						
		右。生产当年即可收回投资。						
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		<u>上,一,,,,,,,,,,</u> 连广情况					
		百威英博金龙泉啤酒有限公司。						
人工			合作方式	□自主	开发生产产品	☑技术入股	与合作	
合作	乍需求			☑技术	转让	□技术服务	□ 其它	