**河南省科学技术进步奖公示内容**

**项目名称：**豫酒品质提升关键技术及装备研发与产业化

**提名者：**河南省科协

**提名等级：**三等奖

**主要完成人员：**许育民、张新武、侯建光、胡晓龙、樊建辉、葛少华 张献敏、孙西玉、张晓峰、李绍亮

**主要完成单位：**河南省食品工业科学研究所有限公司、河南仰韶酒业有限公司、郑州轻工业大学、河南宋河酒业有限公司、汝阳杜康酿酒有限公司、宝丰酒业有限公司、河南牧业经济学院

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **主要知识产权和标准规范等目录** | | | | | | |
| 知识产权（标准）类别 | 知识产权（标准）具体名称 | 授权号（标准编号） | 证书编号  （标准批准发布部门） | 权利人（标准起草单位） | 发明人（标准起草人） | 专利（标准）有效状态 |
| 标准 | 酿酒大曲生产技术规范 | T/HNSPXH  000.013-2021 | 河南省食品科学技术学会 | 河南省食品工业科学研究所有限公司等 | 许育民等 | 有效 |
| 标准 | 浓香型白酒基酒生产技术规范 | T/HNSPXH  000.012-2021 | 河南省食品科学技术学会 | 河南牧业经济学院等 | 潘春梅等 | 有效 |
| 专利 | 一种微生物复合菌剂及其制备方法和应用 | CN111117901B | CN202010122801.0 | 河南仰韶酒业有限公司 | 陈蒙恩等 | 授权 |
| 专利 | 一种酿酒谷物筛选装置 | CN210022846U | CN201920679882.7 | 河南省食品工业科学研究所有限公司 | 许育民等 | 授权 |
| 专利 | 一种密封效果好的酒类储藏装置 | CN212244316U | CN202020594393.4 | 河南省食品工业科学研究所有限公司 | 许育民等 | 授权 |
| 专利 | 一种白酒酿造用配料搅拌装置 | CN210994002U | CN201921786188.1 | 李慧星 | 李慧星 | 授权 |
| 专利 | 一种北方窖池多层复合密封装置 | CN210458116U | CN201921436083.3 | 赊店老酒股份有限公司 | 王洪彬等 | 授权 |
| 专利 | 一种白酒酿造堆积池 | CN214300056U | CN202023282461.2 | 汝阳杜康酿酒有限公司 | 何惠昭等 | 授权 |
| 专利 | 一种酒曲干燥装置 | CN210532885U | CN201921697373.3 | 河南仰韶酒业有限公司 | 郭富祥等 | 授权 |
| 专利 | 一种酒曲润料装置 | CN210736713U | CN201921705918.0 | 河南仰韶酒业有限公司 | 侯建光等 | 授权 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **论文（专著）目录** | | | | | | |
| 序号 | 论文专著名称/  刊名/ 作者 | 年卷页码  （xx年xx卷xx页） | 发表时间 | 通讯作者 | 第一作者 | 第一署名单位 |
| **1** | 窖泥源可培养厌氧菌株挥发性代谢产物解析/轻工学报/许育民，胡晓龙等 | 2021年6卷21-29页 | 2021 | 胡晓龙 | 许育民 | 河南省食品工业科学研究所有限公司 |
| 2 | 浓香型白酒中增己降乙相关理论研究/酿酒科技/许育民 | 2021年04卷48-50+54页 | 2021 | 许育民 | 许育民 | 河南省食品工业科学研究所有限公司 |
| 3 | Profling the composition and metabolic activities of microbial community in fermented grain for the Chinese strong-ﬂavor Baijiu production by using the metatranscriptome, high-throughput 16S rRNA and ITS gene sequencings / Food Research International/胡晓龙、王康丽、陈蒙恩、樊建辉、韩素娜、侯建光、迟雷、刘宇鹏、魏涛 | 2020，（138）109765 | 2020.12 | 胡晓龙、魏涛 | 胡晓龙、王康丽 | 郑州轻工业大学 |
| 4 | 白酒中甲醇气相色谱测定方法的研究/酿酒科技/王蒙,仝梦卓,许育民,冯晖 | 2020年04卷33-35+41页 | 2020 | 王蒙 | 王蒙 | 河南省食品工业科学研究所有限公司 |
| 5 | 抗食源性病原菌细菌素的筛选及特性研究/食品安全质量检测学报/许育民，张晓峰等. | 2022年4卷1170-1175页 | 2022 | 张晓峰 | 许育民 | 河南省食品工业科学研究所有限公司 |
| 6 | 浓香型白酒酒醅中总RNA提取方法评价/食品科学/胡晓龙,王康丽，宋丽丽，侯建光,等 | 2021年42(2)卷74-82页 | 2021 | 胡晓龙 | 胡晓龙 | 郑州轻工业大学 |
| 7 | 北方复合型封窖方法的研究和应用/酿酒/王洪彬,李刚,陈新建,褚怀志,崔万如 | 2020年47(05)卷27-30页 | 2020 | 王洪彬 | 王洪彬 | 赊店老酒股份有限公司 |
| 8 | 高产酯化酶细菌的复合诱变选育及固态发酵条件优化/食品与发酵工业/ 赵志军,张艳珠,刘延波,周平平,葛少华,孙西玉 | 2021年47(02)卷174-181页 | 2021 | 孙西玉 | 赵志军 | 河南牧业经济学院酒业学院 |
| 9 | 高糖化力白曲霉的复合诱变及固态发酵条件优化/中国酿造/赵志军,李敏,刘延波,刘宁,葛少华,潘春梅,孙西玉 | 2020年39(09)卷80-85页 | 2020 | 孙西玉 | 赵志军 | 河南牧业经济学院酒业学院 |
| 10 | 杜康复合香酿酒堆积与发酵过程中酒醅理化变化趋势研究/酿酒科技/ 葛向阳,何惠昭,徐岩,张献敏,何晨旭. | 2019年(12)卷:89-92+112页 | 2019 | 何惠昭 | 葛向阳 | 江南大学 |