

“问酒导师团”全面答疑,让消费者喝明白白酒

本届“问酒”论坛以“明明白白喝酒,喝明明白白酒”为主题,意在通过消费大咖开放式无禁忌提问和专家答疑解惑、权威科普解读,消除大众对酒类产品的错误认知与消费误导。

本报记者 刘雪霞 发自上海

“喝酒上脸”代表酒量不行吗?不同类型的酒混着喝伤身吗?酒量能练出来吗……

10月11日,第四届“问酒”论坛在国家会展中心(上海)开启。作为第二十一届中国国际酒业博览会重头招牌活动之一,本届“问酒”论坛以“明明白白

白喝酒,喝明明白白酒”为主题,意在通过消费大咖开放式无禁忌提问和专家答疑解惑、权威科普解读,消除大众对酒类产品的错误认知与消费误导。

中国酒业协会理事长宋书玉表示:“问酒论坛是中国国际酒业博览会的重头戏之一,此前已经举办过三届,为消

费者答疑解惑了许多关于酒的问题。我们希望本届问酒论坛的提问更加直接、更加直白。在论坛上问出灵魂之问的同时,向酒类消费市场更加广泛地普及酒知识、弘扬酒文化、引导酒消费。消费者在明白酒之后,才能喝明白酒。”

宋书玉认为,问酒之路需要全产业

的共同参与,社会各界的鼎力支持,通过“问酒”为消费者创造一个更加透明、更加美好、更加文明的美酒消费环境。酒业市场应以敬畏之心走进消费者,以专业之能引导消费者,以文化之魂丰富消费者。

本届“问酒”论坛首创“全开放、无

边界”问答模式,现场观众与线上直播平台上的网友、粉丝随机提问,酒业顶级权威专家现场即时作答。从现场不难看出,“问酒团”问得猛烈,“导师团”答得精彩。

白酒香型由何而来?为什么不同地区白酒风味不一样?名酒为何售价高?



宋书玉
中国酒业协会理事长

在第三届全国评酒会后,才有了香型划分。白酒香型是由酒业前辈对于中国名酒工艺总结而来,是全国评酒的产物。中国酒业发展到现在,白酒香型划分的时代已经过去,中国白酒未来个性化表达的时代已经到来,每款名酒都将更加注重个性化表达,消费者一闻一尝,就会知道这款酒的品牌。所以,未来消费者记住“茅台有茅香、五粮液有五香、汾酒有汾香”就行了,不用在意传统的香型划分。一瓶酒的成本需要从六个维度分析,分别是原料、工艺、产区、时间成本、文化价值、市场稀缺性。以工艺差别为例,不同品牌的酒厂在酿造技艺上天差地别,酿酒大师和普通酿酒师傅的酿造成本不可同日而语。因此,不同维度上的差距,构成了酒类产品庞大的价格体系。

如何把控适量饮酒,怎样才能正好喝到微醺?



郭新光
中国食品发酵工业研究院党委书记、总经理

适量饮酒的标准答案是由西方人提出来的,《中国居民膳食指南》改进后,得出了以下标准:在健康饮酒的情况下,男性每天的酒精摄入量是25克(相当于700毫升啤酒、一两高度白酒),女性每天的酒精摄入量是15克。每个人的酒量不一样,每次喝酒的状态也不一样,所以,每个人喝到微醺状态的酒量是不同的,需要因人而异。微醺状态下,酒精会让人分泌更多的多巴胺和内啡肽,使人更加兴奋,这对身体有一定的益处。

不同类型的酒混着喝伤身吗?



黄永光
贵州大学酿酒与食品工程学院院长、教授、博士生导师

因为不同的酒,酒精度可能不一样,比如,我们喝高度白酒、葡萄酒和啤酒时,不同酒饮用过后,可能会加速酒精进入血液体系的速度,在瞬间可能会增加血液的酒精浓度,容易致醉。

另外,不同品类、不同香型的酒,成分也不一样,有些成分之间可以实现平衡性,但不同的酒在成分之间会增加叠加性,有些成分浓度会产生叠加,明显加重人体肝脏代谢的负荷,可能会导致肝脏在很短时间内难以代谢。另外,有些成分可能会积在人体里面,增加代谢时间,导致醉酒度、醒酒度不一样。

所以,我们建议,不要混饮不同类型的酒。

酒量能练出来吗?



徐岩
江南大学原副校长、教授、博士生导师

能喝多少酒主要是由基因决定的,与两个酶密切相关——乙醇脱氢酶和乙醛脱氢酶。但这两个酶是诱导性的酶,不用的时候不会分泌很多量出来。所以,酒量的大小是先天的,后天能喝多少,也跟喝的频率、强度有关。

“喝酒上脸”代表酒量不行吗?



江正强
中国农业大学食品科学与营养工程学院教授

喝酒脸红或者脸没有变色,都是正常的生理反应,酒进入肝脏代谢就是两步酶,如果两步酶活性比较协调,喝酒可能会正常代谢,脸色是正常的。如果你喝酒代谢的第一步酶就受阻,比如说,乙醛脱氢酶受阻,导致乙醛积累多,可能脸很快就能红起来,说明酒精代谢慢,有可能不能喝,并不是说你最终酒量有多大或者能否耐受,因为个体还有一些差异,只是反映你第一步的酶慢一些。

晚餐喝酒,有益睡眠还是影响睡眠?



路福平
天津科技大学党委副书记、校长、博士生导师

睡前喝酒有助于睡眠,很多时候是一种心理暗示。实际情况是,睡前喝酒并不利于人体健康。从人体代谢的角度讲,喝酒以后会影响人对葡萄糖的吸收,阻挠大脑记忆。另外,海马体是大脑的存储器,酒精会对海马体带来损伤。因此,人喝醉了会快速入睡,并非进入真正状态的睡眠,机体并没有得到放松修整。

看原料,品寡淡,就能知道哪款是好酒?



张五九
中国食品发酵工业研究院原副院长、中国酿酒大师

这个说法是不对的,因为酒是一种食品,食品开发过程中的配料都是根据你要做的酒的口味来定,不是说加哪种原料就是高档酒、不加哪种原料就是低档酒,它是根据口味来定的。

不管是啤酒还是其他酒,什么酒都是食品,它是食品属性,其原料、工艺、酵母、微生物等,都是配到一起出来一个最佳的风味。

在这个基础上,哪种酒最难做?越淡的酒越难做,口味很淡,但是淡而不寡、淡而有韵,这个酒是高手才能做出来的。

真正能把低度酒做好的人,高度酒也一定能做好。酒的度数越低,里面受干扰的可能性越大。

进口葡萄酒和国产葡萄酒的差距在哪?



刘树文
西北农林科技大学葡萄酒学院院长、教授、博士生导师

中国产区地大物博,现在共有11个产区,欧洲产区主要是地中海气候,各有各的特点。

进口葡萄酒主要注重于传统工艺,最重要的是品质把控以及品牌效应;中国葡萄酒更具本土特点,葡萄酒的特点是风土的结晶。我们现在有高山葡萄酒、沙漠葡萄酒、渤海湾葡萄酒,种类很多,从口感、口味上更适合中国消费者,更能和中国菜肴相搭配。中国在食品准入以及食品监控上,是全世界最严格的,保证了能够给消费者提供更安全的葡萄酒。

总结一句话,各美其美,美美与共。希望大家对中国的葡萄酒抱有信心,充分体现我们的产区自信、品质自信、质量自信、风格自信。

通过政府、企业、消费者、学校的共同努力,争取早日实现“中国葡萄酒,当惊世界殊”。

酒类信息及配套专版



洁净级不锈钢智能酿造设备/
智能不锈钢酒罐/不锈钢管道/
智能化调酒系统核心供应商

联系人: 张先生 联系电话: 15610708999 地址: 上海市闵行区颛桥路168号6号楼

上海朗脉洁净化技术股份有限公司,是上市公司常程股份(股票代码002160)的全资公司,公司注册资本3.4933亿元,主要从事于白酒、黄酒、葡萄酒、医药等食品级洁净化工程总包领域。是洁净化不锈钢酿造设备、不锈钢酒罐、不锈钢管道及智能化调酒系统核心供应商。

上海朗脉洁净化技术股份有限公司的服务宗旨是用做医药设备的洁净化理念来为传统白酒行业服务。



科技与品质铸就未来
卫生级阀门/管件/罐用设备



温州正宇轻工机械有限公司
电话: 0577-86822391 86990608 86997528
地址: 温州市龙湾区沙城工业区宏瑞路298号
传真: 0577-86810786
邮箱: zhengyu@zhengyu-china.com

您的位置