

『醸酒科技』誌の抜粋要旨翻訳総括表

大森大陸 作

作成:2014年(平26)1月29日

改訂: H30.8.14

通No.	標 題	著者代表	『醸酒科技』誌 (部分的抜粋)			『日本醸造協会誌』 (全)		
			総号	年	期号	VOL	年	月号
1	相似システム理論およびガスクロマトグラムフィンガープリント数値による茅台酒の評価体系の確立	汪地強	171	2008	9	104	2009	12
2	白酒の香型およびその風味特性の研究	王伝榮	171	2008	9	104	2009	12
3	鳳香複合型白酒品質向上のための技術対策	王科岐	171	2008	9	104	2009	12
4	スウィートソルガム茎を利用したエチルアルコール生産の実験報告(第2報)	劉傑	171	2008	9	104	2009	12
5	燃料アルコール生産原料のサイロ貯蔵運用の研究	劉金娜	171	2008	9	104	2009	12
6	生原料による黄酒発酵生産技術の研究	黄曉康	171	2008	9	104	2009	12
7	セルラーゼと多菌種共同生産による大曲廃棄糟飼料の研究	李新社	171	2008	9	104	2009	12
8	遺伝子工学菌E.coliFBR5によるキシロース発酵に対するpHと硫酸塩の影響	劉亭君	171	2008	9			
9	液体懸濁培養によるNostoc Flagelliforme細胞外多糖類の抽出、精製およびその性質の研究	于海峰	171	2008	9			
10	エルゴステロールとアルコール酵母耐性の間の関係	所麗娜	171	2008	9			
11	β -サイクロデキストリングカトランスフェラーゼ高生産菌株XW-6-66の発酵条件と酵素学的性質に関する研究	孟艶芬	171	2008	9			
12	キシラナーゼ高生産菌株のスクリーニングと酵素生産のための栄養条件に関する研究	趙峰	171	2008	9			
13	酵素添加併用によるビール廃酵母自己消化酵母エキスの調製とその理化学的性質の測定	吳天祥	171	2008	9			
14	白酒発酵用穴蔵の蓋の設計	劉敏	171	2008	9			
15	低アルコール濃度のムラサキイモ酒およびその発酵法則に関する研究	楊瑞	171	2008	9			
16	たんぱく質含量の異なる同一品種大麦の主要な加水分解酵素活性の相違に関する研究	李秀琳	171	2008	9			
17	酒造用活性白土の理化学的性質の分析	江虹	171	2008	9			
18	白酒分析検査測定現象の有効な応用	盧中明	171	2008	9			
19	新疆地区の人工老窖泥培養方法の研究	郭剛	171	2008	9			
20	低濃度白酒中の総酸および総エステルに対する水質の影響	李秀梅	171	2008	9			
21	燃料アルコール生産原料のサイロ貯蔵運用の研究	劉金娜	171	2008	9			
22	ビール生産における非破壊検査技術の応用	徐春	171	2008	9			
23	種無し黄皮辛口果実酒発酵技術研究	林捷	171	2008	9			
24	わが国の非穀物による燃料エチルアルコール生産技術の進展	張敏華	171	2008	9			
25	大曲生産への新技術の応用	謝小林	171	2008	9			
26	ガスクロマトグラフィーとマススペクトロメリー併用による熟成期間の異なる紹興酒中の揮発性アルコール類およびエステル類の測定	鮑忠定	171	2008	9			
27	イオンクロマトグラフィー法による白酒中の乳酸含量測定方法の研究	郭逸臻	171	2008	9			
28	生原料による黄酒発酵生産技術の研究	黄曉康	171	2008	9			
29	枝江大曲窖内微生物の研究	譚崇堯	171	2008	9			
30	近赤外スペクトル法によるワインの検証測定試験	王徳福	171	2008	9			
31	フーリエ変換近赤外線投射法による黄酒のアルコール分の分析	朱宏霞	171	2008	9			
32	スイ族の酒文化と観光機能	頼海鑫	171	2008	9			
33	酒海の秘密を探る —— 古くて不思議な太白酒のイバラで編んだ古い酒容器	胡建祥	171	2008	9			
34	武威産地区ワイン観光資源の評価に関する研究	李甲貴	171	2008	9			

35	ビール汚泥の特性および農業用資源化の研究	徐勝祥	171	2008	9			
36	クリーン生産および資源循環利用技術に関する研究	張慶龍	171	2008	9			
37	低アルコール濃香型白酒製造の検討	楊紅文	171	2008	9			
38	(業界ニュース)貴州省軽工業科学研究所50周年記念祝典(2008年8月)	黄平	171	2008	9			
39	(業界ニュース)「貴州茅台純利益 前年同期比163.56%」	編集部	171	2008	9			
40	低アルコール濃香型白酒製造の検討(全文)	楊紅文	171	2008	9			
41	高温大曲中の細菌からのDNAの抽出	張春輝	172	2008	10	105	2010	10
42	ワイン品質に及ぼす檜樽熟成の影響	孫建平	172	2008	10	105	2010	10
43	5・12汶川大地震後の白酒レイアウト設計に関する提案	劉念	172	2008	10	105	2010	10
44	イソアミルアルコール低産性清酒酵母菌株の選択育種	鄭玲艷	172	2008	10			
45	酒醪発酵過程中の温度変化曲線のリアルタイム計測およびその数学的モデルの構築	黄治国	172	2008	10			
46	濃香型白酒の大まかなー総合評価方法	陳順玲	172	2008	10			
47	レイシ酒中の高級アルコール生成に対する発酵条件の影響	蔣龍冬	172	2008	10			
48	醬香型白酒のガスクロマトグラムの研究	吳天祥	172	2008	10			
49	酵母菌の高浸透圧耐性機構の研究	鄭美娟	172	2008	10			
50	コーンわらの減成によるセルラーゼおよびリグニン分解酵素生産株のスクリーニング	薛海燕	172	2008	10			
51	薑酒生産過程における微生物の動態変化	安万芬	172	2008	10			
52	スイートソルガムわら酸加水分解液のヘミセルローズの発酵に関する研究	謝琮霞	172	2008	10			
53	高温大曲中の細菌からのDNA抽出法の比較	張春輝	172	2008	10			
54	セラミック精密ろ過膜による生黄酒のろ過に関する研究	黄秀錦	172	2008	10			
55	瀘型窖内の昇温幅と強発酵時間および酒質の関係の研究	張良	172	2008	10			
56	複合穀物によるゴマ香型白酒の調合と調味	張鋒国	172	2008	10			
57	清香型白酒調味液の開発	韓英	172	2008	10			
58	西北濃香型白酒生産技術に関する考察	黄新貴	172	2008	10			
59	枝江大曲酒醸造技術の要点	譚崇堯	172	2008	10			
60	高速液クロ(HPLC)分析法によるホップの α -酸と β -酸の研究および応用	鄭昕	172	2008	10			
61	ビール酵母の拡大培養の実験室段階	馬林靖	172	2008	10			
62	ビール中のダイアセチル含量のコントロール	鮑会梅	172	2008	10			
63	栄養価の高いシソ実酒の開発	趙貴紅	172	2008	10			
64	PCR-DGGE技術と食品業への応用	梁慧珍	172	2008	10			
65	高温耐性酵母研究の進展	秦廣利	172	2008	10			
66	白酒生産における黄水と後留区分の応用	曹新莉	172	2008	10			
67	ぶどう果皮絞り粕からのアントシアニン色素の抽出と食品工業への応用	王艷	172	2008	10			
68	ブランディー精留工程中における3種の高級アルコール類化合物の含量変化の分析	崔艷	172	2008	10			
69	ビール中のプリン体物質の測定に関する研究	王海容	172	2008	10			
70	WH-3クロマトカラム直接注入法による国家銘酒郎酒およびその系列製品の分析への応用	劉宇馳	172	2008	10			
71	低酔酒度白酒に対する消費者の新訴求	曾祖訓	172	2008	10			
72	革新——雲南中小企業発展拡大のために不可避なこと	李芬	172	2008	10			
73	中国のアルカリ性酒類の調査研究	沈祖志	172	2008	10			
74	アルコール香に関する討論	李維青	172	2008	10			

75	ビール生産廃水処理技術の対比分析	袁雅静	172	2008	10			
76	中庸飲酒は健康に有益	李大和	172	2008	10			
77	エコロジー的醬香型白酒の適量飲酒は健康に有利	梁明鋒	172	2008	10			
78	青海東部の野生酵母の抵抗性と発酵特性に関する研究	徐美鑫	173	2008	11	105	2010	11
79	ブドウ糖高率代謝によるエチルアルコール産生酵母の育種	韓麗麗	173	2008	11	105	2010	11
80	液体発酵茶酒の製造研究	衛春会	173	2008	11	105	2010	11
81	(業界ニュース)国酒茅台酒の2007年度の納税登録は白酒業で首位	編集部	173	2008	11	105	2010	11
82	セラミック顆粒固定化酵母菌および生原料による白酒製造への応用	侯紅萍	173	2008	11			
83	(業界ニュース)汾酒集団が“発展戦略研討会”を召集	編集部	187	2010	1	105	2010	12
84	(業界ニュース)瀘州老窖が発酵食品生産用効能微生物改良および発酵技術課題を発動	編集部	187	2010	1	105	2010	12
85	(業界ニュース)第一回白酒醸酒師、醸造工教師の教育訓練班を成功裏に挙行	編集部	187	2010	1	105	2010	12
86	種々の酒麴菌の系統と発酵性能の比較研究	李祖明	187	2010	1			
87	濃香型白酒醸造用水の数学モデルに関する研究(一)—モデルの構築	方軍	187	2010	1			
88	清香型大曲および酒醪からの <i>Bacillus licheniformis</i> の分離同定	劉桂君	187	2010	1			
89	種々の原料による果実酒発酵技術の研究	熊海燕	188	2010	2	106	2011	1
90	数種の四川省産濃香型白酒のマイクロ形態学に関する研究	呉士業	188	2010	2	106	2011	1
91	濃香型白酒醸造用水の数学モデルに関する研究(二)—モデルの検証	方軍	188	2010	2	106	2011	1
92	国内主要大曲の共通品質基準と研究の進展	敖宗華	188	2010	2	106	2011	1
93	(業界ニュース)瀘州酒協が2009年度総会を盛大に開催	編集部	188	2010	2	106	2011	1
94	白酒企業の技術標準体系確立に関する討論	顧俊	188	2010	2	106	2011	2
95	(業界ニュース)ラジオテレビでの酒類広告の制限発布	編集部	188	2010	2			
96	濃香型白酒評価方法の改良	張榮欣	189	2010	3	106	2011	2
97	過去60年間の白酒科学研究	熊子書	189	2010	3	106	2011	2
98	(業界ニュース)茅台酒酒造工業遺跡群証明の歴史	編集部	189	2010	3	106	2011	2
99	磁気性キトサン微顆粒による糖化酵素の固定化研究	郭偉利	189	2010	3			
100	<i>Aspergillus Niger</i> によるβ-グルコシダーゼ生産の最適培養基の研究	田毅紅	189	2010	3			
101	多種原料による濃香型白酒醪中の酵母フローラに関する初歩的研究	周瑞平	189	2010	3			
102	小曲固液法による白酒の生産	劉永	189	2010	3			
103	(業界ニュース)2010年春季全国糖酒会を成都にて挙行	編集部	189	2010	3			
104	(業界ニュース)“中国国際食品と飲料展”を上海で挙行予定	編集部	189	2010	3			
105	紅麴(<i>Monascus</i>)のPKS遺伝子の構造分析	丘振宇	190	2010	4	106	2011	3
106	白酒生産中のメイラード反応と制御技術	庄名揚	190	2010	4	106	2011	3
107	(出版情報)《伝統白酒醸造技術》出版発行	編集部	190	2010	4	106	2011	3
108	(業界ニュース)全国標準化委員会兼香型白酒分技術委員会が成立	編集部	190	2010	4	106	2011	3
109	微生物育種における遺伝子ノックアウト技術の応用	張紅岩	190	2010	4			
110	(業界ニュース)全国醸酒業秘書長会議を北京にて開催	編集部	190	2010	4			
111	(業界ニュース)中国白酒生産高	編集部	191	2010	5	106	2011	3
112	優良醸造酒酵母のハプロイド株の分離スクリーニング	張建煒	191	2010	5	106	2011	4
113	濃香型白酒大曲中の酵母菌株の分離と鑑定	張磊	191	2010	5	106	2011	4
114	紅麴液体発酵によるMonacolin K生産に影響する重要因子の研究	邱源	191	2010	5	106	2011	4

115	(業界ニュース2010年第七回国際酒文化学術研討会が無錫で盛大に開催)	編集部	191	2010	5	106	2011	4
116	(業界ニュース中国醸酒工業協会白酒分会第4回会員代表大会を北京で挙)	編集部	191	2010	5			
117	温故知新 ——《醸酒科技》創刊30周年記念 ——	黄平	192	2010	6	106	2011	5
118	Faerkai乾燥酵母からのアルデヒドデヒドロゲナーゼの抽出と精製に関する研究	楊偉偉	192	2010	6			
119	高級アルコール低生産性酵母のスクリーニングと一倍体の造成	郝欣	192	2010	6	106	2011	5
120	微生物凝集剤による凝集特性に関する研究	楊玉静	192	2010	6	106	2011	5
121	新酵素固定化技術の進展	張萍	192	2010	6	106	2011	5
122	紅麴生産物の効能および研究の進展	郭宝禹	192	2010	6			
123	(業界ニュース)宿遷に国家白酒品質検査センターの基礎を確定	編集部	192	2010	6	106	2011	5
124	共鳴表面法による <i>Acetobacter sp.</i> CCTCC M209061菌のアルコールデヒドロゲナーゼ生産用培養基の最適化	肖仔君	193	2010	7			
125	ビール中のダイアセチル高還元能酵母菌株の育種	胡鵬剛	193	2010	7			
126	ワインの香り成分に及ぼす異種酵母混合発酵の影響	王可	193	2010	7			
127	共固定化技術研究の進展	薄涛	193	2010	7			
128	ワイン中の生物アミン研究の進展	張劍	193	2010	7			
129	(業界ニュース8月に全国醸酒業界情報活動会議を開催)	編集部	193	2010	7			
130	(業界ニュース)《醸酒科技》創刊30周年祝賀行事および《醸酒科技》編集研討会を貴陽市にて挙	編集部	193	2010	7			
131	黄酒醸造に及ぼすコメ浸漬水の回収使用技術の影響	胡健	194	2010	8	106	2011	7
132	濃香型白酒の綿状懸濁浮遊物の分析研究	李雲輝	194	2010	8	106	2011	7
133	特香型酒窖泥配合の研究	黄小暉	194	2010	8	106	2011	7
134	ビール醸造工程中の混濁物質の成因と解決方法	呂曉岩	194	2010	8	106	2011	7
135	古今の醸造用水論	傅金泉	194	2010	8	106	2011	7
136	紹興酒と日本の淵源に関する研究	丁青	194	2010	8	106	2011	7
137	(業界ニュース)2010年中国国際酒業技術博覧会を北京で挙	編集部	194	2010	8	106	2011	7
138	同時抽出法による白酒呈味物質の濃縮抽出の応用に関する研究	王麗華	195	2010	9	106	2011	8
139	複式発酵醪工程中の微生物相の変化傾向に関する研究	許徳富	195	2010	9	106	2011	8
140	濃香型白酒蒸留工程における異なる留分中の風味物質の変化法則	李学思	195	2010	9	106	2011	8
141	粉末活性炭カラム法による連続処理酒の研究	胡劉平	195	2010	9	106	2011	8
142	膜ろ過器の微生物検査への応用	李凌雲	195	2010	9			
143	キラー酵母の生物学的特性と応用への展望	趙静静	195	2010	9	106	2011	8
144	(業界ニュース歴代全国鑑評会における醬香型名酒名簿)	編集部	195	2010	9	106	2011	9
145	黄酒中のアミノ酸と口中感の定量的相関研究	李博斌	196	2010	10	106	2011	9
146	甘薯生でんぷんの糖化酵素菌株の分離と変異株の育種	黄光文	196	2010	10	106	2011	9
147	フリーラジカルとビールの老化	郝俊光	196	2010	10			
148	黄酒生産における微量通気技術の応用	蘭玉倩	196	2010	10	106	2011	9
149	醸造微生物学の実践教育改革の初歩的探求	劉暢	196	2010	10	106	2011	9
150	中国白酒の複雑な香気の探求 —— 複雑香気、複雑成分の研究と生産重視の提案	宋徳君	196	2010	10	106	2011	9
151	河套酒業集団にて中国醸酒工業協会白酒分会技術委員会拡大会議を盛大に開催	編集部	196	2010	10			
152	中国醸酒工業協会白酒分会技術委員会(拡大)会議の要旨	委員会	196	2010	10	106	2011	9
153	<i>Vitis Quinquangularis</i> 原料ドライワインに対する種々の清澄方法の効果の影響	管敬喜	197	2010	11	106	2011	10

154	低アルコール濃香型白酒の品質向上の研究	全建波	197	2010	11	106	2011	10
155	高温発酵における酵母のストレス対応機構に関する研究	陸筑風	197	2010	11	106	2011	10
156	多変量統計解析法の白酒香味特性研究への応用	尹建軍	197	2010	11	106	2011	10
157	蒸留工程中のメイラード反応	譚光迅	197	2010	11	106	2011	10
158	香味分析に向けての中国白酒研究の進展	徐岩	197	2010	11	106	2011	10
159	ワインの香気成分分析におけるガスクロ法およびガスマス法の応用に関する進展	成曉玲	197	2010	11			
160	“十一五”国家科学技術支援計画の“優勢な伝統的白酒、黄酒製造業のコア技術と応用”項目が専門家による検収を通過	編集部	197	2010	11	106	2011	10
161	低アルコール白酒の香気に対する活性炭除濁法の影響	張明霞	198	2010	12	106	2011	11
162	ナノメートルの二酸化珪素を担体としたタンゲステン・珪素ポリ酸触媒によるコハク酸エチルエステルの化学合成	趙惠貞	198	2010	12			
163	循環利用の密封用窖泥の微生物変化に関する研究	任道群	198	2010	12	106	2011	11
164	低アルコール白酒の品質に及ぼす活性炭の性能の影響	代小雪	198	2010	12			
165	中国白酒の健康因子の研究および健康因子生産菌の育種と製造への応用(Ⅰ)中国白酒の健康因子の研究	楊涛	198	2010	12			
166	醸造用活性乾燥酵母の発展の現状と展望	高艶	198	2010	12	106	2011	11
167	白酒標準の現状および発展に関する討論	盧中明	198	2010	12	106	2011	11
168	安徽宣城にて中国酒道研究専門委員会の第一期第二回会議を開催	編集部	198	2010	12			
169	窖池中の濃香型白酒醪微生物の変化傾向に関する研究	蒲嵐	199	2011	1	106	2011	12
170	濃香型白酒窖泥中の原核微生物のDGGE電気泳動法条件の適応	陝小虎	199	2011	1			
171	貯蔵中におけるドライ黄酒の色調と香気成分の変化	沈麗堯	199	2011	1	106	2011	12
172	濃香型大曲白酒生産に及ぼす窖池の影響	張跃廷	199	2011	1	106	2011	12
173	わが国の濃香型大曲産業の発展概況	敖宗華	199	2011	1	106	2011	12
174	プロテアーゼの酒類生産への応用の現状	陳飛	199	2011	1	106	2011	12
175	中国酒道の概念および内容の体系	楊柳	199	2011	1	106	2011	12
176	地方の伝統的白酒発展に対する科学技術基盤新建設の役割	姜螢	199	2011	1	106	2011	12
177	中国白酒の国際化路線	程宏連	199	2011	1	106	2011	12
178	中国酒道の概念および内容体系(全文)	楊柳	199	2011	1			
179	白酒の固形二型発酵モデルに関する論考	王旭娜	200	2011	2	107	2012	1
180	濃香型大曲の糖化酵素の特性に関する研究	任飛	200	2011	2	107	2012	1
181	黄酒品質改良に対する膜ろ過効果の研究	陳麗花	200	2011	2	107	2012	1
182	粳米碎米清酒技術に関する研究	李健	200	2011	2	107	2012	1
183	北方窖泥の培養と応用	劉宝貴	200	2011	2	107	2012	1
184	牛欄山二鍋頭白酒の香気化合物分析へのガスクロ(GC-O)	王勇	200	2011	2	107	2012	1
185	高速浸漬米による黄酒醸造新技術に関する研究	董魯平	200	2011	2	107	2012	1
186	酒器(酒瓶)文化論	劉建華	200	2011	2	107	2012	1
187	<i>Leuconostoc mesenteroides</i> WZ30-2添加後のリンゴ酒のマロラクチック発酵の適応化研究	林西	201	2011	3	107	2012	2
188	濃香型白酒生産酵母のスクリーニングとその特性に関する研究	黄海	201	2011	3	107	2012	2
189	店頭陳列中の低アルコール濃香型白酒の安定性に対する金属イオンの影響に関する研究	呂輝	201	2011	3	107	2012	2
190	窖泥の微生物、酵素活性および養分の相関性に関する研究	韓光	201	2011	3	107	2012	2
191	低アルコール白酒生産の問題点とその発展趨勢	張曉峰	201	2011	3	107	2012	2
192	黄酒と儒家文化	林莉	201	2011	3	107	2012	2

193	雲南およびその他の地区の <i>Cabernet Sauvignon</i> 種によるドライ赤ワインの総ポリフェノールとプロアントシアニン量の測定	邵建輝	202	2011	4	107	2012	3
194	堆積培養醪からの高温耐性細菌の分離と同定	施小明	202	2011	4	107	2012	3
195	ワイン品質におけるフェノール類の効果	丁燕	202	2011	4	107	2012	3
196	ワイン醸造工程中の酸素	薛国暁	202	2011	4	107	2012	3
197	安全、栄養、美味 —— 酵母の新しい価値の創造	姚 鵬	202	2011	4	107	2012	3
198	濃香型白酒工場の廃水処理技術	封家文	202	2011	4	107	2012	3
199	(業界ニュース) 中国白酒169計画工作会議を宜昌にて開催	編集部	202	2011	4	107	2012	3
200	(業界ニュース) 第二回中国酒業高峰論壇を開催	編集部	202	2011	4	107	2012	3
201	UV-NTG複合プロトプラスト変異による高温耐性の高エチルアルコール生産性酵母菌株	申乃坤	203	2011	5	107	2012	4
202	黒麹菌HQ-1株によるカルボキシメチルセルラーゼ生産発酵条件の適応化	張 輝	203	2011	5	107	2012	4
203	異なるヴァンテージのドライ赤ワインの電気化学変数の変化に関する分析	楊 星	203	2011	5	107	2012	4
204	濃香型白酒の異なる窖泥のマイクロフローラの特性分析	施 思	203	2011	5	107	2012	4
205	紹興黄酒の生産および貯蔵中のメイラード反応	魏桃英	203	2011	5	107	2012	4
206	中国黄酒の古今論	傅金泉	203	2011	5	107	2012	4
207	(業界ニュース) 貴州茅台の第1四半期純利が48.85%増	編集部	203	2011	5	107	2012	4
208	(業界ニュース) 中国醸酒工業協会白酒分会第四回理事会第二次(拡大)会議を北京で開催	編集部	203	2011	5			
209	(業界ニュース) 中国醸酒工業協会第四回理事会第三次(拡大)会議を北京で開催	編集部	203	2011	5	107	2012	5
210	赤ワイン中のフラボノール類含量に及ぼす超高压処理の影響	李 楽	204	2011	6	107	2012	5
211	混合発酵および応答曲面法によるリンゴ酢発酵の適正化技術	張霽紅	204	2011	6	107	2012	5
212	ガスクロ嗅覚技術GC/Oの蒸留酒への応用	徐占成	204	2011	6	107	2012	5
213	白酒の人工的調熟	任 飛	204	2011	6	107	2012	5
214	主成分分析法によるワイン品質におけるフェノール類の影響に関する研究	于 貞	204	2011	6			
215	白酒の宋以前起源説に関する図書文献の研究	丁玉玲	204	2011	6	107	2012	5
216	中国醸酒工業協会白酒分会の2010年の活動報告	王延才	204	2011	6	107	2012	5
217	(業界ニュース) 中国醸酒工業協会第四回理事会第三次(拡大)会議紀要	醸酒協会	204	2011	6	107	2012	5
218	広西の年間2回収穫の巨峰ぶどうの醸造特性に関する研究	黄江流	205	2011	7	107	2012	6
219	中国白酒中のテトラメチルピラジン(TTMP)の生成経路の発見と証明	徐 岩	205	2011	7	107	2012	6
220	固体発酵による <i>Paecilomyces varioti</i> の代謝産物の分析	楊 帆	205	2011	7	107	2012	6
221	黄酒中の生物活性成分の研究	王家林	205	2011	7	107	2012	6
222	アイスワイン醸造の技術標準	王 婷	205	2011	7	107	2012	6
223	有機(オーガニック)穀物の貯蔵方法に関する研究の進展	袁 蕊	205	2011	7			
224	ワイン中のポリフェノールによる抗酸化活性の測定方法に関する研究	史紅梅	205	2011	7	107	2012	6
225	分光光度法による黄酒中の高級アルコールの測定	杜 威	205	2011	7	107	2012	6
226	静的ヘッドスペース-ガスクロマトグラフィ法による貯蔵年数の異なる黄酒中の主要な香気成分の分析	嚴冬霞	205	2011	7	107	2012	6
227	白酒の宋、元起源説に関する図書文献の研究	丁玉玲	205	2011	7	107	2012	6
228	白酒の宋、元起源説に関する図書文献の研究(全文)	丁玉玲	205	2011	7			
229	廣西巨峰の冬季収穫果の酒造技術研究とワインの品質分析	謝太理	206	2011	8	107	2012	7
230	穀物香気成分分析方法の研究	練順才	206	2011	8	107	2012	7
231	黄酒発酵工程中の酸敗現象の研究	孫小勇	206	2011	8	107	2012	7

232	紫さつまいも酒発酵技術の研究	張明	206	2011	8	107	2012	7
233	“双輪底”酒粕再利用技術の研究	王俊坤	206	2011	8			
234	酒体の設計と市場ニーズ	譚濱	206	2011	8	107	2012	7
235	黄酒の風味物質成分研究の進展	王家林	206	2011	8	107	2012	7
236	酵母菌によるエチルアルコール生産能計測のためのブドウ糖の測定法	張新軍	206	2011	8	107	2012	7
237	(業界ニュース) 科学技術文化の創造革新および中国白酒発展の高度先端的論壇会を貴陽市で開催	編集部	206	2011	8	107	2012	7
238	固体発酵白酒の微量成分に対する複合エステル化酵素の効果に関する研究	呉生文	207	2011	9	107	2012	8
239	白酒熟成のためのリパーゼの応用条件が微量成分に及ぼす影響に関する研究	呉華昌	207	2011	9	107	2012	8
240	ハダカムギ清酒醸造技術に関する研究	于軍	207	2011	9	107	2012	8
241	ワイン中の酵母多糖類の研究とその応用	許引虎	207	2011	9	107	2012	8
242	固定化酵素担体に関する研究の進展	牛亜楠	207	2011	9	107	2012	8
243	白酒中のカプロン酸エチル測定の不確定性の評定	張新喬	207	2011	9	107	2012	8
244	日本清酒生産発展の基本知識の概説	方建清	207	2011	9	107	2012	8
245	中国白酒技術の創造革新的製品の鑑評—— 2011国家白酒評価委員年会の技術総括 ——	醸酒協会	207	2011	9	107	2012	8
246	中国白酒香味の変化	李大和	207	2011	9	107	2012	8
247	(業界ニュース) 第4回全国清香類型白酒サミットを包頭市で開催	編集部	207	2011	9	107	2012	8
248	ムラサキイモ清酒の製造研究	郝萍萍	208	2011	10	107	2012	9
249	濃香型製品大曲中の3種類の加水分解酵素の分離と精製に関する研究	周新虎	208	2011	10	107	2012	9
250	黒麹生産の糖化酵素の液体発酵条件の研究	孫継祥	208	2011	10	107	2012	9
251	白酒中の白色毛状健濁沈殿物の生因とその処理方法	宋麗	208	2011	10	107	2012	9
252	濃香型白酒生産における有機窖泥の培養	卜宇宏	208	2011	10	107	2012	9
253	人工老窖泥培養中の機能細菌の発酵液の調製	徐軍	208	2011	10	107	2012	9
254	応答曲面法適応による黄酒高温糖化酒母製造条件に関する研究	劉傑	208	2011	10	107	2012	9
255	ビールのろ過性能の検討	王志堅	208	2011	10	107	2012	9
256	ワイン中のフーゼル油の分析	王娟娟	208	2011	10	107	2012	9
257	新型工業化と機械化路線が伝統白酒発展のための不可避の道	王延才	208	2011	10	107	2012	9
258	種麹微生物技術と麹の改造	呉衍庸	208	2011	10	107	2012	9
259	(業界ニュース) 中国醸酒工業協会白酒分会技術委員会(拡大)会議を湖北省大冶で開催	編集部	208	2011	10			
260	(業界ニュース) 中国白酒技術創新模範製品表彰決定の通知について	編集部	208	2011	10	107	2012	9
261	大曲培養過程中の微生物相の変化法則に関する研究	章肇敏	209	2011	11	107	2012	10
262	ソバ保健酒の糖化技術に関する研究	彭海文	209	2011	11	107	2012	10
263	中国白酒のコロイド特性に関する再論	庄名揚	209	2011	11	107	2012	10
264	微生物抑制剤の抑制効果に関する研究	呂吉鴻	209	2011	11	107	2012	10
265	単一原料と混合原料による発酵の対比に関する試験研究	黄発琳	209	2011	11	107	2012	10
266	HAc洗浄剤によるステンレススチール酒タンクの腐食の分析	黄梨華	209	2011	11	107	2012	10
267	ダットンソバ酒の降血脂補助効果に関する動物実験研究	童国強	209	2011	11	107	2012	10
268	伝統的酒造業の節水省エネ実施措置の応用	祝剛強	209	2011	11			
269	紅薯白酒のイモ処理技術およびメチルアルコールのコントロール方法	郝萍萍	209	2011	11	107	2012	10
270	わが国白酒醸造微生物多様性研究の現状と展望	譚映月	209	2011	11	107	2012	10

271	低酔性白酒と健康	馬 斌	209	2011	11	107	2012	10
272	(業界ニュース)中国酒道研究専門委員会第一期三次会議を山東省徳州市で開催	編集部	209	2011	11	107	2012	10
273	かんきつ類果実酒の技術条件の最適化研究	孫美玲	210	2011	12	107	2012	11
274	ビールの有害菌検査のための新培養基の適応化	袁雪萍	210	2011	12	107	2012	11
275	白酒の混濁、沈殿および伝導率に関する研究	李雲輝	210	2011	12	107	2012	11
276	酒造酵母菌の高糖耐性馴致に関する研究	李偉安	210	2011	12	107	2012	11
277	白酒中の各種成分の酒質に及ぼす影響	宋 波	210	2011	12	107	2012	11
278	エステル化性紅麴の濃香型白酒生産への応用	蔣育萌	210	2011	12	107	2012	11
279	ビール酵母の自己消化の危害とその影響要因	牛建興	210	2011	12	107	2012	11
280	紅麴中のMonacolin Kおよび黄酒中でのその応用	方曉弟	210	2011	12	107	2012	11
281	中国少数民族の酒造史料	傅金泉	210	2011	12	107	2012	11
282	乳酒の国家標準の研究と制定	許 聰	210	2011	12	107	2012	11
283	(業界ニュース)2011第1回中国白酒学術研討会を江南大学で開催	編集部	210	2011	12	107	2012	11
284	風味技術指向の白酒醸造の基礎研究の進展	徐 岩	211	2012	1	107	2012	11
285	ぶどう果皮アントシアニンの樹脂による精製と安定性に関する研究	李 楊	211	2012	1	107	2012	11
286	電子鼻による黄酒の貯蔵年数の判別研究	江 涛	211	2012	1	107	2012	11
287	濃香型白酒発酵過程中的各因子の動態変化に関する研究	方 軍	211	2012	1	107	2012	11
288	蒸留技術と白酒品質との関係	李大和	211	2012	1	107	2012	11
289	中国白酒の現代化と国際化に関する浅見	鐘国輝	211	2012	1	107	2012	11
290	(業界ニュース)《醸酒科技》誌が“中国科技の核心的定期刊行物”に入選	編集部	211	2012	1	107	2012	11
291	(業界ニュース)2011年中国科技論文統計結果发布会が北京で開催	編集部	211	2012	1	107	2012	11
292	白酒産業大省における白酒発展戦略の分析	黄 平	212	2012	2	107	2012	12
293	生物工学的嗅覚に基づく黄酒産地の判別研究	曾金紅	212	2012	2	107	2012	12
294	黄酒中の熟成香物質の由来に関する検討	胡 健	212	2012	2	107	2012	12
295	電位滴定法による白酒総エステル測定における不確定度の分析	劉妙芬	212	2012	2	107	2012	12
296	粳米甘口酒の鮮度保持に関する研究	魯海波	212	2012	2	107	2012	12
297	電子鼻技術の黄酒官能評価への応用	江 涛	212	2012	2	107	2012	12
298	白酒総酸定量の不確定度の分析	劉彩文	212	2012	2	107	2012	12
299	特香型酒の風味風格に及ぼすステンレススチール発酵設備の影響に関する研究	劉建文	212	2012	2	107	2012	12
300	白酒機械化生産の実施効果と体得	任宏偉	212	2012	2	107	2012	12
301	バイオセンサーによる酒中のエチルアルコールの迅速測定法	馮 東	212	2012	2	107	2012	12
302	固定化技術による連続発酵の研究と応用の進展	賈淑麗	212	2012	2	107	2012	12
303	糖化酵素活性測定方法の研究	白利涛	212	2012	2	107	2012	12
304	“中国白酒”の歴史と文化に関する蘊蓄	範長秀	212	2012	2	107	2012	12
305	白酒の機能因子と品質安全問題	範文来	213	2012	3	108	2013	1
306	高温耐性酵母のスクリーニングとその発酵特性に関する研究	肖 辰	213	2012	3	108	2013	1
307	<i>Asp.mucor</i> 菌株による固体発酵代謝産物の研究	韓 瑩	213	2012	3	108	2013	1
308	白酒の食品安全および有害物質の抑制	張書田	213	2012	3	108	2013	1
309	現代機器分析技術の黄酒分析研究への応用	蘇海榮	213	2012	3	108	2013	1

310	白酒風味化合物およびその風味微生物研究の進展	趙爽	213	2012	3	108	2013	1
311	わが国古代酒造理論の発生と近代以降の酒造研究の発展に関する論考	謝文逸	213	2012	3	108	2013	1
312	国内および国際双方の初回酒文化学術研討会の思い出	傅金泉	213	2012	3			
313	《釀酒科技》投稿規約	編集部	213	2012	3	108	2013	1
314	ワインのフェノール類化合物に関する研究の進展	史明科	214	2012	4	108	2013	2
315	ライトタイプビールの酸敗原因の探求	李華	214	2012	4			
316	白酒香気鑑評における伝統的方法と現代的手段の研究	徐占成	214	2012	4	108	2013	2
317	高たんぱく大麦麦芽の生産技術に関する研究	周生民	214	2012	4	108	2013	2
318	酵母が生産する多糖類と糖消費に及ぼす生育条件の影響	姜威	214	2012	4	108	2013	2
319	自然光による黄酒熟成促進に関する研究	沈麗堯	214	2012	4	108	2013	2
320	多種穀物による濃香型白酒の香味成分を生産する微生物の代謝成分の超臨界CO2抽出に関する研究	尹昌樹	214	2012	4			
321	膨張化原料の白酒醸造への応用	楊官榮	214	2012	4	108	2013	2
322	白酒熟成の人工的促進方法	米盛景	214	2012	4	108	2013	2
323	蒸留機のガスシールと水シールの比較試験に関する研究	陳全庚	214	2012	4			
324	人工窖泥の熟成程度の研究の進展	張東跃	214	2012	4	108	2013	2
325	セルラーゼの分離と精製に関する研究の進展	常彦	214	2012	4			
326	(業界ニュース)2012中国白酒サミットが山西太原にて開催さる	編集部	214	2012	4	108	2013	2
327	黄酒の品質評価方法の研究の進展	曾金紅	215	2012	5	108	2013	3
328	イオン交換樹脂による黄水の有機酸の吸着分離	胡靖	215	2012	5	108	2013	3
329	異種Aspergillus菌株と生原料による製麹性能の研究分析	趙盈盈	215	2012	5	108	2013	3
330	高温耐性酸性プロテアーゼ生産菌株の育種	宮賽賽	215	2012	5	108	2013	3
331	発酵型ブラックベリー酢酸飲料の研究	曾榮妹	215	2012	5	108	2013	3
332	各種清澄剤による黄酒清澄効果の探討	葉小龍	215	2012	5	108	2013	3
333	機械化黄酒発酵工程中の固形物の変化	郭柯洋	215	2012	5	108	2013	3
334	固体発酵による白酒生産酒粕の資源化利用研究の進展	袁韻	215	2012	5	108	2013	3
335	ガスクロ-マススペクトル法によるホップ中の脂肪酸の同定	錢宗耀	215	2012	5	108	2013	3
336	禁酒、道徳および法律論	楊永	215	2012	5	108	2013	3
337	白酒工業廃水放出に関する新要求とその対応措置	許育民	215	2012	5	108	2013	3
338	(業界ニュース)2012'中国国際“酒と社会”時代論壇が北京で挙行政る	編集部	215	2012	5	108	2013	3
339	(業界ニュース)中国醸酒工業協会白酒分会第四回理事会第三次(拡大)会議が北京で挙行政る	編集部	215	2012	5			
340	(業界ニュース)中国醸酒工業協会第四回理事会第五次(拡大)会議が北京で挙行政る	編集部	215	2012	5	108	2013	3
341	サーヴィス 創新(創造革新) プラント 改革 発展——中国醸酒工業協会第四回理事会第五次(拡大)会議活動報告	王延才	216	2012	6	108	2013	4
342	応答曲面法による醸造酵母の孢子形成培地の最適化およびハプロイド株の同定	湯二将	216	2012	6	108	2013	4
343	高温大曲中の微生物の分離と同定	劉效毅	216	2012	6	108	2013	4
344	エステル化酵素生産細菌のスクリーニング	張秀紅	216	2012	6	108	2013	4
345	ビールの噴出ペプチドの単離に関する探討	賈娟	216	2012	6	108	2013	4
346	アルコール生産における諸問題に関する討論	張国紅	216	2012	6	108	2013	4
347	噴射液化法技術の黄酒生産への応用と適用化	孔令春	216	2012	6	108	2013	4
348	酒類中のカルバミン酸エチルおよび尿素の研究の進展	許宏賢	216	2012	6	108	2013	4

349	高効率セルロース分解細菌のスクリーニングとセルラーゼ生成条件に関する研究	程 馳	216	2012	6			
350	エステル化液中のエステル類の検査測定方法の探討	高江婧	216	2012	6			
351	“酒道”の“酒性”論 Discussion on the Nature of Wine Ceremony	王金月	216	2012	6	108	2013	4
352	訳者：中国醸酒工業協会による2011年度の科学技術賞(論文技能者表彰等の広報が記載されているが、詳細は省略)	訳者	216	2012	6	108	2013	4
353	中国醸酒工業協会白酒分会の2011年の活動報告	王延才	217	2012	7	108	2013	5
354	特香型白酒風味に対する <i>Bacillus</i> 菌の影響に関する研究	曾婷婷	217	2012	7	108	2013	5
355	電子舌と官能評価に基づく中国白酒およびカクテルのベース酒の比較研究	辛松林	217	2012	7	108	2013	5
356	グリシンと醸造酒中のメタノール生成に関する研究	武曉娜	217	2012	7	108	2013	5
357	世代の異なる醸造酵母が生産する酵素活性の変化に関する研究	張 利	217	2012	7	108	2013	5
358	香型の異なる白酒大曲の風味物質とその製品風格特性に関する分析	呂雲懷	217	2012	7	108	2013	5
359	酒醪の水分と蒸留効率の関係	劉宝貴	217	2012	7	108	2013	5
360	固体発酵法白酒の連続蒸留技術	黃亜東	217	2012	7	108	2013	5
361	新技術による米酒の研究	劉新益	217	2012	7	108	2013	5
362	麩粕のセルロース分解複合菌系の構築およびその酵素分解特性の研究	程 馳	217	2012	7	108	2013	5
363	シュメールのビールおよびその醸造技術	劉昌玉	217	2012	7	108	2013	5
364	(業界ニュース)2012年全国白酒生産技術学習研討班を温江で開催	編集部	217	2012	7	108	2013	5
365	(業界ニュース)2012中国酒業協会国家級評価委員年会在山東省濰州にて盛大に開催	編集部	217	2012	7	108	2013	5
366	アルコール配合や非穀物原料の白酒は歴史の舞台から消え去るべし	範文来	218	2012	8	108	2013	6
367	醬香型白酒醪の高温耐性酵母菌の特性に関する研究	徐超英	218	2012	8	108	2013	6
368	濃香型白酒窖泥中の酵母菌の分離鑑定	袁先玲	218	2012	8	108	2013	6
369	濃香型大曲中のプロテアーゼ生産細菌の分離と酵素生産条件の研究	袁先鈴	218	2012	8	108	2013	6
370	濃香型大曲酒の品質向上法 —— “双輪底”回酒発酵	孫志新	218	2012	8	108	2013	6
371	屋外貯蔵による濃香型原酒の酸、アルデヒド、アルコール、エステルの含量および官能品質に及ぼす影響	譚光迅	218	2012	8	108	2013	6
372	液体発酵法醸造によるソバ酒発酵技術に関する研究	彭海文	218	2012	8	108	2013	6
373	カルバミン酸エチル検査方法研究の進展	羅 傑	218	2012	8	108	2013	6
374	新成果の展示 酒文化の高揚 —— 《中国酒文化研究第二卷》の発行儀式および中国白酒文化論壇紀要 ——	謝美英	218	2012	8	108	2013	6
375	(業界ニュース)2012年中国酒業協会国家白酒評価委員年会の総括 2012年7月4日・山東濰州	白酒分会	218	2012	8	108	2013	6
376	(訳者：その他の業界ニュースを多数列挙10)		218	2012	8	108	2013	6
377	“中国白酒の黄金の三角地帯”の核心的価値およびその構築	雷 蓉	219	2012	9	108	2013	7
378	白酒発酵の高糖化性カビ菌のスクリーニングと鑑定	王旭亮	219	2012	9	108	2013	7
379	糖化酵素生産性 <i>Rhizopus</i> 株の分離およびその酵素学的性質に関する研究	孔維銳	219	2012	9	108	2013	7
380	濃香型白酒の適切なる低アルコール抽出濃度	曾凡君	219	2012	9			
381	天然の優良ワイン酵母の発酵特性に関する研究	王 紅	219	2012	9	108	2013	7
382	中国北部産の包装された曲中の酵母菌株の分離およびその特性の研究	王興初	219	2012	9	108	2013	7
383	糖化工程中におけるβ-グルカン含量に影響する因子に関する研究	魯棟梁	219	2012	9	108	2013	7
384	GC-MS法による <i>Cabernet Sauvignon</i> 種ワイン醸造中の静的ヘッドスペース抽出サンプル揮発性成分の測定	孔程仕	219	2012	9	108	2013	7
385	酒文化と中国文化の関係	李 雷	219	2012	9	108	2013	7
386	《紅樓夢》に見る明清時代の酒類文化	林 莉	219	2012	9	108	2013	7
387	(訳者：その他の業界ニュースを多数列挙13)		219	2012	9	108	2013	8

388	酒文化と酒類業発展の関係論	黄平	220	2012	10	108	2013	8
389	遊離高発現性Mal62遺伝子のパン酵母の冷凍耐性に対する影響	孫溪	220	2012	10	108	2013	8
390	醸造酵母菌株の発酵過程における硫化水素生産率の動態変化に関する研究	王春暁	220	2012	10	108	2013	8
391	多原料濃醬兼香型白酒醸造過程中的窖内醪温度の変化	周瑞平	220	2012	10	108	2013	8
392	チョウセンゴミン酒醸造技術の選別と抗酸化性に関する研究	龐少華	220	2012	10	108	2013	8
393	濃厚醪アルコール発酵における蒸煮工程のエネルギー節減計算と分析	尹明	220	2012	10	108	2013	8
394	ドライ赤ワイン醸造中のレスヴェラトロールの変化	李婧	220	2012	10	108	2013	8
395	製麹過程における管理要点研究の進展	王小軍	220	2012	10	108	2013	8
396	PCR-DGGE技術を応用した醬香型白酒酒曲細菌の多様性の分析	譚映月	220	2012	10	108	2013	8
397	ガスクロ測定法による白酒のフーゼル油含量の研究	孫金旭	220	2012	10	108	2013	8
398	EU、米国および日本の食品添加物技術の貿易施策がわが国酒類製品の輸出に及ぼす影響	劉彬	220	2012	10	108	2013	8
399	(訳者:その他の業界ニュースを多数列举14)		220	2012	10	108	2013	8
400	白酒製造工業の動向に関する討論	高景炎	221	2012	11	108	2013	9
401	紅麴もち米酒醸造技術の最適化	陳艷	221	2012	11	108	2013	9
402	DGGE法による濃厚型大曲微生物群構成の初歩的解析	李家民	221	2012	11	108	2013	9
403	黄酒官能評価指標と智舌による定量予測に関する研究	周牡艷	221	2012	11	108	2013	9
404	瀘州老窖窖泥中の重要機能菌群の分布と代謝産物に関する研究	雷光電	221	2012	11	108	2013	9
405	紫外-可視分光技術のワイン品質評価への応用	楊華峰	221	2012	11	108	2013	9
406	窖泥中のカプロン酸生酸菌の分離純化と生酸能に関する研究	苗子健	221	2012	11	108	2013	9
407	ムラサキイモおよびムラサキイモ清酒中のアントシアニンの測定と安定性に関する研究	吳發萍	221	2012	11	108	2013	9
408	黄酒中の尿素の測定方法	李国龍	221	2012	11	108	2013	9
409	“酒道”における“酒の色”に関する論考	王金月	221	2012	11	108	2013	9
410	(訳者:その他の業界ニュースを多数列举16)		221	2012	11	108	2013	9
411	ワイン滓からのポリフェノール類の抽出研究の進展	李双意志	222	2012	12	108	2013	10
412	知能的電子舌による紹興黄酒生産地の判別に関する研究	周牡艷	222	2012	12	108	2013	10
413	中高温大曲中の <i>Aspergillus flavus</i> の分離鑑定およびその安全性に関する初歩的研究	羅惠波	222	2012	12	108	2013	10
414	清香型小曲白酒中の微生物組成および機能微生物の分析	王海燕	222	2012	12	108	2013	10
415	糖化酵素生産性 K-1 <i>Rhizopus</i> の種々の醸造原料への応用	尹城明	222	2012	12	108	2013	10
416	液体発酵ソバ酒の清澄剤の選別	彭海文	222	2012	12	108	2013	10
417	窖泥と黄泥の金属測定における種々の前処理法の対比分析	練順才	222	2012	12			
418	大曲中の微生物研究と検査の進展	邢鋼	222	2012	12	108	2013	10
419	HPLC法によるワイン中の合成色素含量測定の不確定度の評定	孫棣	222	2012	12	108	2013	10
420	《紅樓夢》中の酒具と酒文化	林莉	222	2012	12	108	2013	10
421	中国白酒の国際化進展における伝承と創造革新	徐岩	222	2012	12	108	2013	10
422	禁酒関連問題の論考 —— 楊永先生との議論を兼ねる	郭旭	222	2012	12	108	2013	10
423	(訳者:その他の業界ニュースを多数列举10)		222	2012	12	108	2013	10
424	中国ジュラ紀へゴ科シダ類王国時代の醬香酒環境科学の生物時計に関する研究	寇永全	223	2013	1	108	2013	11
425	濃香型白酒窖池の窖齡にともなう細菌および古細菌の変化特性	何翠容	223	2013	1	108	2013	11
426	<i>Rhizopus</i> K-1による糖化酵素高生産固体発酵条件の最適化	寸跃芳	223	2013	1	108	2013	11

427	濃香型原酒のアルコール度低下後の貯蔵期間中の酒ボディの変化に関する研究	王 飛	223	2013	1			
428	高等教育《醸酒科学および酒文化》の公共履修課程構築の実践とその思想	孔維宝	223	2013	1	108	2013	11
429	白酒品評実践理論技術の醸酒生産への作用	封家文	223	2013	1	108	2013	11
430	複合微生物菌群の白酒醸造の副産物への応用	甘廣東	223	2013	1			
431	DMAIC法を活用した出酒率と優級酒率の向上に関する研究	謝玉球	223	2013	1	108	2013	11
432	エステル生産酵母の応用研究の現状	関 陽	223	2013	1	108	2013	11
433	酔酒度およびその白酒品質評価における意義	余 華	223	2013	1	108	2013	11
434	《紅樓夢》中の酒具と酒文化 … (ほぼ全訳)	林 莉	222	2012	12	108	2013	12
435	順相液クロ技術と結合した液液抽出法を応用した汾酒と郎酒の揮発性成分の同定(上)	範文来	224	2013	2	108	2013	12
436	白酒麩粕のセルロース分解に及ぼす過酢酸前処理の影響	陳 喆	224	2013	2	108	2013	12
437	超高压処理によるドライ赤ワインの11種のフェノール酸への影響	馬玲君	224	2013	2	108	2013	12
438	凝集性優良ビール酵母の育種	張建早	224	2013	2	108	2013	12
439	<i>Rhizopus</i> Q303曲中の高活性凝乳酵素の特性および新乳製品の研究	杜 鑫	224	2013	2	108	2013	12
440	濃香型白酒中の雑味とその形成原因	孫志新	224	2013	2	108	2013	12
441	後処理技術による赤ワインのポリフェノール物質と色度への影響	馬文超	224	2013	2	108	2013	12
442	◀ 169 計画 ▶ 【編集者コメント】の訳者抄訳	編集者	224	2013	2	108	2013	12
443	濃香型白酒窖池の主要機能微生物研究の進展	侯小歌	224	2013	2	108	2013	12
444	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記8)		224	2013	2	108	2013	12
445	順相液クロ技術と結合した液液抽出法を応用した汾酒と郎酒の揮発性成分の同定(下)	範文来	225	2013	3	109	2014	1
446	ワイン中のカルバミン酸エチルの分析と制御	梁萌萌	225	2013	3	109	2014	1
447	六種の漢方薬によるビール酵母発酵への影響	陳婷婷	225	2013	3	109	2014	1
448	エステル生産性酵母のスクリーニングとその発酵特性に関する研究	蒲 春	225	2013	3	109	2014	1
449	低アルコール白酒用活性炭の調製技術に関する研究	段延萍	225	2013	3	109	2014	1
450	電子舌技術を応用した紹興黄酒の風味成分の研究	周牡艷	225	2013	3	109	2014	1
451	非線形化学フィンガープリント法技術を利用したビール生産における大麦品種の鑑別	王艷娜	225	2013	3	109	2014	1
452	アワ黄酒中の芳香化合物	康曉軍	225	2013	3	109	2014	1
453	濃厚ビール醸造技術の研究の進展	孫 燕	225	2013	3	109	2014	1
454	醬香型白酒研究の進展	李大鵬	225	2013	3	109	2014	1
455	ワイン中のレスヴェラトロール含量の測定およびその環境因子との相関性の分析	楊華峰	225	2013	3	109	2014	1
456	中国清酒の歴史的起源および技術の伝承と創新	張書田	225	2013	3	109	2014	1
457	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記5)		225	2013	3	109	2014	1
458	科学の伝承、集積した創新 中国白酒技術の持続的発展への道筋——ゴマ香酒に対する視点	徐 岩	226	2013	4	109	2014	2
459	“中国白酒の黄金の三角地帯”の白酒産業空間組織の適正化に関する探討	李啓宇	226	2013	4	109	2014	2
460	濃香型大曲中の2酵母菌株の分離とそのBiolog微生物同定	衛春会	226	2013	4	109	2014	2
461	酵母の発酵活性増強に関する微生物技術の研究	税梁揚	226	2013	4	109	2014	2
462	ワインの高級アルコールに及ぼす発酵条件の影響に関する研究	朱会霞	226	2013	4	109	2014	2
463	Copula関数のワインの級別への応用	凌 佳	226	2013	4	109	2014	2
464	固体発酵法白酒蒸留における太陽エネルギー応用の蒸気発生器の設計に関する研究	黄亜東	226	2013	4	109	2014	2
465	近赤外線クロマト技術の酒類製品分析への応用	丁美珍	226	2013	4	109	2014	2

466	固体白酒廃棄糟の微生物発酵前処理に関する研究	曹建蘭	226	2013	4	109	2014	2
467	酒道により導かれる中国酒文化の健康的発展	楊柳	226	2013	4	109	2014	2
468	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記6)		226	2013	4			
469	入窖七因子の変化則および相互関係に関する研究(七):入窖醪	頼登燁	227	2013	5	109	2014	3
470	蒸留糟から製造した白酒の風味成分の研究	鮑忠定	227	2013	5	109	2014	3
471	伝統的黄酒発酵中のカルバミン酸エチル前駆物質の代謝法則に関する研究	王賓	227	2013	5	109	2014	3
472	白酒の人工熟成研究の科学的方法	盧紅梅	227	2013	5	109	2014	3
473	高温液化黄酒醸造技術の研究	丁美珍	227	2013	5	109	2014	3
474	醬香型白酒の風味物質の成因に関する研究の現状	劉婧瑋	227	2013	5	109	2014	3
475	ガスクロマト同位元素クロマト(GC-C-IRMS)による飲料用酒類中の13C/12C比の測定方法の研究	陳文斌	227	2013	5	109	2014	3
476	分光光度法による白酒中のエチルアルコール含量の測定	張建夫	227	2013	5	109	2014	3
477	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記9)		227	2013	5	109	2014	3
478	2012年中国酒業協会白酒分会理事会活動報告	王延才	228	2013	6	109	2014	4
479	醬香型白酒堆積発酵過程の酒醪中の酵母菌の分析研究	黄永光	228	2013	6	109	2014	4
480	濃香型白酒反転醪のでんぷん濃度に関する試験研究	劉義会	228	2013	6	109	2014	4
481	23株の酵母菌株の遺伝的近縁関係に関するSRAP分析	欒春艷	228	2013	6	109	2014	4
482	香気生成酵母Yeast-1の液体発酵培養条件の適正化	胡沂淮	228	2013	6	109	2014	4
483	高温堆積技術の濃香型白酒生産への応用	周帥	228	2013	6	109	2014	4
484	酒用乾燥酵母の特香型白酒風味風格への影響	余偉民	228	2013	6	109	2014	4
485	紹興黄酒の沈澱生成遅延に関する探討	魏桃英	228	2013	6	109	2014	4
486	機器分析技術の黄酒官能評価への応用研究の進展	焦新萍	228	2013	6	109	2014	4
487	わが国酒類商品の広告文化の内包に関する探究	胡付照	228	2013	6	109	2014	4
488	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記21)		228	2013	6	109	2014	4
489	DEAに基づいたわが国白酒上市企業の生産効率の分析	凌澤華	229	2013	7	109	2014	5
490	理化学指標に基づく中国著名白酒のクラスター分析	王旭亮	229	2013	7	109	2014	5
491	大曲の耐酸性カビ菌の分離とその糖化特性に関する研究	成劍峰	229	2013	7	109	2014	5
492	ワイン評価の差異分析とワイン用ぶどうの分類方法——2012年全国数学モデル構築コンテストのデータ分析	陳曉青	229	2013	7	109	2014	5
493	ワイン用ぶどうとワイン品質に及ぼす土質の影響	李記明	229	2013	7	109	2014	5
494	濃香型白酒の長期貯蔵中の変化法則に関する研究(I)	王民	229	2013	7	109	2014	5
495	醸造原料の白酒風味に及ぼす影響	信春暉	229	2013	7	109	2014	5
496	濃香型白酒中の微量成分と酒質の関係に関する探討	張金修	229	2013	7	109	2014	5
497	窖泥品質評価研究の進展	張強	229	2013	7	109	2014	5
498	白酒の起源と酒造学に関する卑見	滕抗	229	2013	7	109	2014	5
499	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記7)		229	2013	7	109	2014	5
500	第2回中国白酒リーダーサミットを盛大に開催	白酒分会	230	2013	8	109	2014	6
501	中国白酒業界が強力メディアを味方につけて発展する対策の研究	楊柳	230	2013	8	109	2014	6
502	糖化酵素高生産性菌株のスクリーニングと同定	龍茜萍	230	2013	8	109	2014	6
503	黄酒中のカルバミン酸エチルと尿素の除去に関する技術条件	林文浩	230	2013	8	109	2014	6
504	清香型白酒中の多価アルコール含量の分析研究	韓興林	230	2013	8	109	2014	6

505	伝統的突然変異生成とゲノムシャッフル技術を併用した高温耐性醸造酵母菌株の育種	董健	230	2013	8	109	2014	6
506	低重水素水の大曲への影響	羅玲	230	2013	8	109	2014	6
507	ワインの原産地判別研究の進展	田海燕	230	2013	8	109	2014	6
508	細胞の固定化とその酒造工業における応用研究の進展	劉芳	230	2013	8	109	2014	6
509	白酒生産の自動制御管理系の応用に関する探討	王兆恩	230	2013	8	109	2014	6
510	2012年中国酒造業界十傑	訳者要約	230	2013	8	109	2014	6
511	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記21)…歴代名酒鑑評会のブランド名あり		230	2013	8	109	2014	6
512	中国白酒中の生物活性成分の科学的認識	徐岩	231	2013	9	109	2014	7
513	ガスクロ-燃焼-同位元素質量スペクトル法(GC-C-IRMS)による遊離アミノ酸の δ 13C値の測定	鐘其頂	231	2013	9	109	2014	7
514	ワイン醸造中のオクラトキシンAの推移法則に関する研究	王甜甜	231	2013	9	109	2014	7
515	固体白酒廃棄糟による菌体飼料生産のための酵母菌株のスクリーニング	龐博	231	2013	9	109	2014	7
516	醬香型郎酒醸造季節の科学性に関する論説	沈毅	231	2013	9	109	2014	7
517	中高温大曲中の揮発性成分の分析	胡沂淮	231	2013	9	109	2014	7
518	膜分離技術による蒸留酒後溜区分の精製研究と応用	周新虎	231	2013	9	109	2014	7
519	<i>Monascus</i> 株によるエステル化酵素生産条件の研究	張磊	231	2013	9	109	2014	7
520	白酒廃棄糟の資源化利用研究の進展	王印召	231	2013	9	109	2014	7
521	ガスクロ法によるナツメ酒の中高級アルコール含量の測定	彭松	231	2013	9	109	2014	7
522	ガスマス結合内部標準法による五糧液濃香型大曲酒の後溜区分の成分分析	尹礼国	231	2013	9	109	2014	7
523	マスカットアイスワインの香気成分の研究	趙新節	231	2013	9	109	2014	7
524	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記2)		231	2013	9	109	2014	7
525	白酒企業の“軽資産”式成長に関する研究	張良	232	2013	10	109	2014	8
526	酵母のプロテアーゼA酵素活性および菌株の生長状況に及ぼす酵素活性中心の突然変異の影響	盧君	232	2013	10	109	2014	8
527	濃香型大曲中の黒麹カビの分離鑑定およびその安全性に関する初歩的研究	葉光斌	232	2013	10	109	2014	8
528	醬香大曲中の紅麹菌のスクリーニングとその酵素活性に関する研究	周靖	232	2013	10	109	2014	8
529	酒造用酵母のガラクトース利用に対するSNR84遺伝子の影響	馬俊	232	2013	10	109	2014	8
530	エステル化紅麹YHM-6の最適培養条件	胡沂淮	232	2013	10	109	2014	8
531	高温耐性紅麹菌の生物学的特性に関する研究	楊維建	232	2013	10	109	2014	8
532	ビールの官能評価に関する研究	魏永義	232	2013	10	109	2014	8
533	瀘曲から2株の糖化酵素生産菌の分離鑑定およびその初歩的応用	楊躍寰	232	2013	10	109	2014	8
534	伝統的白酒固体発酵工程における放線菌研究の進展	張建敏	232	2013	10	109	2014	8
535	セルローズからのエチルアルコール生産技術および産業化の進展	閻莉	232	2013	10	109	2014	8
536	中国白酒の香型に関する談論	李大和	232	2013	10	109	2014	8
537	(業界ニュース)・2013国際酒文化学術研討会を長沙にて順調に挙行(p.26)	編集部	232	2013	10			
538	(業界ニュース)・廃棄糟の資源化利用(p.124)	編集部	232	2013	10	109	2014	8
539	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記3)		232	2013	10			
540	電子鼻に基づく種々の香型白酒の迅速識別	柯永斌	233	2013	11	109	2014	9
541	醬香大曲中の醬香生産細菌の分離と同定	張小龍	233	2013	11	109	2014	9
542	化学計量学に基づく多重噴霧回転充填層法による白酒熟成の結果分析方法に関する研究	任英瑜	233	2013	11	109	2014	9
543	香味成分生産性 <i>Bacillus subtilis</i> の分離および発酵代謝産物の分析	林群	233	2013	11	109	2014	9

544	ヘッドスペース-固相マイクロ抽出-GC-MS法による“麦淋酒”の香味成分の分析	王都留	233	2013	11	109	2014	9
545	ゴマ香型白酒に関する討論	曹廣勇	233	2013	11	109	2014	9
546	膜分離技術の白酒生産への応用推進	李紹亮	233	2013	11			
547	ワイヤレスセンサーネットワークに基づいた白酒製造工程のモニタリングシステムに関する研究	馬光喜	233	2013	11			
548	近赤外分光光度技術の白酒業界への応用の現状と展望	魏赫楠	233	2013	11	109	2014	9
549	ワイン風味向上の酵素学的研究の進展	王玉霞	233	2013	11			
550	白酒中の多種類のピレトリン系の残留農薬の測定方法	李 旬	233	2013	11			
551	ラム酒の香気と品質	魯 龍	233	2013	11	109	2014	9
552	統計的分類に基づく白酒の漠然とした総合評価	張 莉	233	2013	11	109	2014	9
553	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記4)…企業ブランド価値ランキング等		233	2013	11			
554	中国黄酒技術研究の新進展	徐 岩	234	2013	12	109	2014	10
555	濃香型大曲塊の部位による微生物群の構造と風味成分の差異に関する研究	趙金松	234	2013	12	109	2014	10
556	貴州に特色のゴマ香型白酒技術の特長と成分分析	張應蓮	234	2013	12	109	2014	10
557	黄酒醸造過程中の細菌群組成および発酵特性に関する研究	張鳳傑	234	2013	12	109	2014	10
558	瀘州老窖の使用年数の異なる窖池による発酵代謝産物の比較	李 喆	234	2013	12	109	2014	10
559	香味生産性 <i>Bacillus licheniformis</i> の分離と発酵代謝産物の分析	林 群	234	2013	12	109	2014	10
560	茅台鎮大曲の虫害の調査研究と防除対策	張百癸	234	2013	12	109	2014	10
561	濃香型大曲中の優勢菌の分離と同定	明紅梅	234	2013	12	109	2014	10
562	酵母多糖類の白ワインの品質に及ぼす影響	榮俊声	234	2013	12	109	2014	10
563	GC-MS法によるワインおよびコルク栓中のTCA的研究の進展	樊双喜	234	2013	12	109	2014	10
564	白酒醸造中の廃水処理方法および処置技術	王富花	234	2013	12	109	2014	10
565	“天の時、地の利、人の和”と酒類醸造	余乾偉	234	2013	12	109	2014	10
566	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記6)		234	2013	12			
567	オーガニック大曲と普通大曲との差異に関する研究	涂榮坤	235	2014	1	109	2014	11
568	リパーゼ生産菌のスクリーニングおよびその酵素生産条件の最適化	周換景	235	2014	1			
569	濃香型大曲のエステル化酵素生産菌株HSMの分離および酵素生産の栄養条	呂 梅	235	2014	1	109	2014	11
570	再蒸留による濃香型大曲酒の品質向上に関する研究	陳 珊	235	2014	1	109	2014	11
571	濃香型白酒窖泥細菌の分離同定	黄治国	235	2014	1			
572	酒醪微生物の総DNA抽出方法の研究	李徳林	235	2014	1			
573	ビール生産のキーポイント部分とビール風味物質の関係	超曉燕	235	2014	1			
574	低級低アルコール濃香型白酒の安定性に関する研究	何 静	235	2014	1			
575	低アルコールリキュールのキー生産技術の研究	汪陳平	235	2014	1			
576	天然甘口ワインの糖分保持技術の研究	劉榮剛	235	2014	1	109	2014	11
577	白酒生産の自動管理システムハードウェアの環境設定と選択	王兆音	235	2014	1			
578	紅麴カビの白酒業界での応用研究の進展	楊 建	235	2014	1			
579	応答曲面法による酒醪たんぱく質のアルカリ抽出技術の最適化	華 波	235	2014	1			
580	酒文化研究の手薄な点と活力点に関する私見 — 四川酒文化研究の例	彭貴川	235	2014	1			
581	中国酒文化の価値に関する深い研究 — 瀘州酒文化研討会における発言	曾棗庄	235	2014	1			
582	温度管理発酵による濃香型白酒品質変化の動向に関する研究	羅 冰	235	2014	1	109	2014	11
583	白酒輸出目標国の選択 — グラビティモデル変数に基づく分析	嚴 皓	235	2014	1	109	2014	11

584	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記 5)		235	2014	1			
585	厚さの異なる窖壁の窖泥の微生物菌相および風味物質の差異に関する研究	何 誠	236	2014	2	109	2014	12
586	醬香型白酒醪中のアルコール酵母のスクリーニングと同定	徐超英	236	2014	2	109	2014	12
587	紅麴カビMZ-1株の液体醸酵によるエステル生産条件の最適化研究	周 靖	236	2014	2	109	2014	12
588	濃香型大曲のプロテアーゼ菌株の分離と酵素学的性質の研究	衛春会	236	2014	2	109	2014	12
589	大曲中のアフラトキシンB1の抽出方法の研究	胡竹行	236	2014	2	109	2014	12
590	フアジー包括分析法に基づく大曲品質感応評価の研究	呂 輝	236	2014	2	109	2014	12
591	生物によるエチルアルコール生産発酵の熟成醪評価基準の修正	黎貞崇	236	2014	2			
592	小曲中のエステル生産性酵母の分離同定およびその酒造への応用	嚴 錦	236	2014	2	109	2014	12
593	製造時期の異なる踏曲による黄酒醸造と風味への影響	張 輝	236	2014	2	109	2014	12
594	薬曲によるムラサキモ酒の香气成分のGC-MS分析	易 欣	236	2014	2	109	2014	12
595	香气生成酵母Yeast-1が生産する香气物質のGC-MS分析	胡沂淮	236	2014	2	109	2014	12
596	“酒道”の“酒説” —— 酒論、飲酒および禁酒	張海英	236	2014	2			
597	中華伝統酒器の物性研究 —— 青銅製罍を例として	王立傑	236	2014	2			
598	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記 6)		236	2014	2			
599	応用現代生物技術により実現した大曲自動生産に関する研究	葛向陽	237	2014	3	110	2015	1
600	洗浄剤および主要成分の表面活性剤がビール泡に及ぼす影響	黄樹麗	237	2014	3	110	2015	1
601	13C低標識による醸造酵母の代謝産物の分析探討研究	趙東東	237	2014	3	110	2015	1
602	<i>Rhizopus oryzae</i> F6の生長と発酵特性に関する研究	王 鵬	237	2014	3	110	2015	1
603	PCR-DGGE法による濃香型白酒醪のマイクロフローラ構成の解析	李徳林	237	2014	3	110	2015	1
604	異なる地域の醬香型白酒醪の細菌マイクロフローラの比較研究	黄治国	237	2014	3	110	2015	1
605	生ビールの貯蔵時間延長の研究	謝玉鋒	237	2014	3	110	2015	1
606	紹興黄酒用陶器製カメの通気性に関する初歩的研究	蔡 静	237	2014	3	110	2015	1
607	GC-MS法応用による2種原料で醸造した濃香型白酒の揮発性化合物分析	袁 瀚	237	2014	3			
608	実用的生物工学電子鼻の黄酒検測への応用	魯小利	237	2014	3	110	2015	1
609	分光光度計の調合酒色沢分析への応用	李曉曉	237	2014	3			
610	白酒中のエチルアルコールと水の会合作用研究の進展	喬 華	237	2014	3	110	2015	1
611	主要香型白酒生産技術の発展	王 葳	237	2014	3	110	2015	1
612	濃香型白酒堆積発酵醪の揮発性成分の分析	胡沂淮	237	2014	3	110	2015	1
613	ワイン中の11種添加物の迅速検測	龍 飛	237	2014	3	110	2015	1
614	生物醸造から文化醸造へ —— 文化微生物の概念とその意義	王 黔	237	2014	3	110	2015	1
615	(訳者:市場動向 4)		237	2014	3	110	2015	1
616	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記 5)		237	2014	3	110	2015	1
617	ラフ集合理論と情報カバレッジ率最大化原理に基づく白酒香型の識別	何庭傑	238	2014	4	110	2015	2
618	超高温大曲の細菌集落構造に関する研究	葉光斌	238	2014	4	110	2015	2
619	平坝窖酒生産におけるBacillus属による酒ボディ風格への影響	姜 咏	238	2014	4	110	2015	2
620	優質な中高温濃香型大曲の主要な香气成分に関する初歩的研究	周 健	238	2014	4	110	2015	2
621	発酵過程中的アルコール濃度がビール酵母菌株SC-9に及ぼす影響	賈 斌	238	2014	4			
622	ガスクロフィンガープリント法による赤ワインのヴィンテージ年の判定に関する研究	劉陳敏	238	2014	4	110	2015	2

623	数種の貴州産白酒の香気成分に関する研究	劉亜洲	238	2014	4	110	2015	2
624	黄酒酒醪の抗酸化活性の分析	冉宇舟	238	2014	4	110	2015	2
625	蛍光定量PCR法の白酒発酵醪の優勢菌研究への応用	黄丹	238	2014	4	110	2015	2
626	ガスシール甎による蒸留効果の分析研究	孫慶文	238	2014	4			
627	ゴマ香型白酒風格スタイルの位置づけと生産技術に関連する討論	高偉強	238	2014	4	110	2015	2
628	小曲酒醸造微生物研究の進展	王毅	238	2014	4	110	2015	2
629	五糧濃香型白酒黄水の微量物質の分析および応用に関する探討	尹礼国	238	2014	4	110	2015	2
630	液クロ法と質量分析法併用による黄酒中のシクロピアゾン酸の測定	彭祺	238	2014	4	110	2015	2
631	ガス-マス法による黄酒中の17種のフタル酸エステルの測定方法に関する研	宋海燕	238	2014	4	110	2015	2
632	ゴマ香型白酒酒醪中の遊離アミノ酸分析方法の探討	孫潔	238	2014	4	110	2015	2
633	中国白酒産業の理性認知——産業の本質特性の研究	崔風暴	238	2014	4			
634	贅沢品白酒消費の盲点および対策	楊柳	238	2014	4			
635	(訳者:市場動向 3)		238	2014	4			
636	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記 5)		238	2014	4			
637	中国酒業協会第四回理事会第九次(拡大)会議活動報告	王延才	239	2014	5	110	2015	3
638	酢酸エチル高生産酵母のエステル生産条件の研究	李向陽	239	2014	5	110	2015	3
639	水の $\delta^{18}\text{O}$ の全果汁ワイン鑑別への応用研究	陶宏兵	239	2014	5	110	2015	3
640	ITSジーンライブラリー法に基づく清香型大曲の真菌群落の構成	羅惠波	239	2014	5	110	2015	3
641	低温季節の麴蓋方式による製曲中の大曲微生物の変化動向に関する初歩的研究	明紅梅	239	2014	5	110	2015	3
642	濃香型白酒蒸留設備効率向上に関する研究	聶晟翔	239	2014	5			
643	白曲生産の最適技術の研究	楊猛	239	2014	5	110	2015	3
644	香気生成酵母のポリペプチド黄酒発酵中の風味への影響に関する研究	蔡君	239	2014	5			
645	白酒廃水処理工程の実例分析	周健	239	2014	5			
646	生原料発酵中の複合抗菌剤の応用	劉勁松	239	2014	5	110	2015	3
647	大容量ステンレススチールタンク貯蔵黄酒の研究と応用	範偉国	239	2014	5	110	2015	3
648	伝統的固体発酵白酒の酒造微生物フローラ研究の概況	李麗	239	2014	5	110	2015	3
649	黄酒香気成分に影響する因子の分析	褚小米	239	2014	5	110	2015	3
650	白酒中の可塑剤測定に影響する因子の分析	楊紅文	239	2014	5	110	2015	3
651	ワイン中のチクロ定量法の探討	胡序建	239	2014	5	110	2015	3
652	高速液クロ法測定による混成酒中の6種の合成着色料	吳曉紅	239	2014	5	110	2015	3
653	パーマーの文化言語学的視点に立った酒文化の伝承	李娟	239	2014	5	110	2015	3
654	わが国の酒類企業の多角化戦略と効率に関する実証研究	凌澤華	239	2014	5			
655	(訳者:市場動向 3)		239	2014	5			
656	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記 11)		239	2014	5			
657	中国酒業協会白酒分会・市場專業委員會の2013年活動報告	宋書玉	240	2014	6	110	2015	4
658	温度の異なる大曲製造過程の理化学指標の変化に関する分析研究	邢鋼	240	2014	6			
659	醬香型白酒の高温堆積醪中の高温耐性酵母のスクリーニングと鑑定	余婷婷	240	2014	6			
660	醬香型白酒醪細菌の分離鑑定	黄治国	240	2014	6			
661	詩仙太白白酒窖泥微生物の分離研究	付勛	240	2014	6	110	2015	4
662	醬香型大曲中の香気生成 <i>Bacillus</i> 株の分離同定	朱徳文	240	2014	6	110	2015	4

663	紅麴の分離純化とエステル化酵素活性の研究	劉新宇	240	2014	6	110	2015	4
664	近赤外スペクトル技術による酒造用原料穀物の理化学指標の迅速検出方法の研究	李楊華	240	2014	6			
665	ワインの有害菌Y40のスクリーニングと鑑定	李棟	240	2014	6			
666	濃縮麦芽汁による麦芽香増強ビール生産の研究	王孔斌	240	2014	6			
667	白酒の標準指標の応用分析	陳哲	240	2014	6			
668	ビール連続発酵用固定化酵母の研究と応用	周寧	240	2014	6	110	2015	4
669	ビール官能特性の定量的描写分析	魏永義	240	2014	6			
670	茶酒の機能性成分および風味物質の分析研究	韓琳	240	2014	6			
671	原子吸光光度法によるワイン中の鉄分測定の不確定性評価	湯海青	240	2014	6	110	2015	4
672	中国白酒文化の国際化発展策の研究	黄丹	240	2014	6			
673	(訳者:市場動向 5)		240	2014	6			
674	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記 6)		240	2014	6			
675	中国白酒発展に対するシャトー酒の啓発	徐岩	241	2014	7	110	2015	5
676	ワイン中の残留農薬の調査研究	薛潔	241	2014	7	110	2015	5
677	ムラサキイモ醸造中の糖化液調製条件の研究	田衛政	241	2014	7	110	2015	5
678	糯小麦製曲工程中の微生物と理化学的性質に関する研究	董智超	241	2014	7	110	2015	5
679	スレオニン合成酵素遺伝子欠失醸造用酵母の高級アルコール生成量に対する影響	石鈺	241	2014	7	110	2015	5
680	わが国の純穀物固態発酵型白酒における炭素標識に関する基礎研究	王晓莉	241	2014	7	110	2015	5
681	エントロピー法によるワインの評価モデル	李百川	241	2014	7	110	2015	5
682	貴州黒糯米酒曲の優良カビ菌の分離選別と鑑定	徐本剛	241	2014	7	110	2015	5
683	北方地区の濃香型白酒品質向上に関する研究	呉群	241	2014	7			
684	醬香型香気生産に関係する細菌の分離および堆積醪中の作用	張債	241	2014	7	110	2015	5
685	Astree電子舌の応用による白酒口中感評価技術の探討	相里加雄	241	2014	7			
686	高温大曲菌培養方法の探討	卓毓崇	241	2014	7			
687	店頭期間中のワインの官能品質の安定に関する試論	段文佳	241	2014	7			
688	白酒醸造の新技術応用の進展	錢冲	241	2014	7	110	2015	5
689	GC-MS法による郎酒の主要香気成分の分析	魏嵐	241	2014	7	110	2015	5
690	貯酒用陶器製甕体積の迅速測定法	韓瑩	241	2014	7	110	2015	5
691	“酒”の本質的文化機能の研究	羅紅昌	241	2014	7			
692	“酉”扁文字の語義範疇の認識分析	袁莉容	241	2014	7	110	2015	5
693	わが国のネットワーク環境下における酒類商標の地名サイバースクワッティング問題の研究	蘭芬	241	2014	7	110	2015	5
694	(訳者:市場動向 2)		241	2014	7			
695	(訳者:その他の業界ニュースを多数列記 7)		241	2014	7			
696	強制老化過程中のビールの鮮度、TBA値および9種の代表的老化物質の相関性に関する研究	于佳俊	242	2014	8	110	2015	6
697	発酵期間の異なる酒糟の酒糟大曲品質への影響	王小軍	242	2014	8			
698	延乾方式による瀘型酒入甕醪への影響に関する研究	龍可	242	2014	8			
699	大曲中の色素生産性微生物2株の代謝と生態条件の研究	魏丕偉	242	2014	8			
700	酒戻し蒸留法による濃香型大曲酒醪発酵動態への影響に関する研究	陳珊	242	2014	8			
701	多倍体ビール酵母UR43遺伝子の失活と復元	許海艷	242	2014	8			
702	酒類用香料カプロン酸ブチルの触媒合成に関する研究	闌鵬	242	2014	8			

703	醬香型白酒の間歇式段仕込み技法に関する研究	李林光	242	2014	8			
704	幾種類かの国産シリカゲルによるビールたんぱく質の選択吸着に関する研究	劉秀艷	242	2014	8	110	2015	6
705	醬香型白酒中の苦味の由来および解決策	徐松	242	2014	8	110	2015	6
706	地温による汾酒発酵への影響	任潤河	242	2014	8			
707	オーストラリア産高粱による醬香型白酒生産の研究	朱建猛	242	2014	8	110	2015	6
708	醬香型白酒生産の現状と趨勢	陶茵	242	2014	8	110	2015	6
709	濃香型白酒発酵微生物の多様性研究の進展と技術革新	王媚	242	2014	8			
710	C ¹⁴ による酒齢年次の測定	秦人偉	242	2014	8			
711	非線形電子化学フィンガープリント技術によるビール品種の鑑別	張娟	242	2014	8	110	2015	6
712	(訳者:その他の◀分析・計測▶論文の標題のみ列記 6)		242	2014	8	110	2015	6
713	酒神と呑んだくれ —— 酒の発端と酒の文化について	毛克強	242	2014	8	110	2015	6
714	中国酒文化変遷の影響因子に関する研究	楊小川	242	2014	8	110	2015	6
715	(訳者:市場動向標題のみ列記 6)		242	2014	8	110	2015	6
716	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 6)		242	2014	8			
717	大曲の揮発性成分の動態変化に関する研究	邢鋼	243	2014	9	110	2015	8
718	醬香型白酒堆積発酵中の優勢な酵母菌2株の発酵条件の研究	劉涛	243	2014	9			
719	<i>Rhizopus oryzae</i> 液体発酵により生産する糖化酵素の技術条件の研究	林曉慶	243	2014	9	110	2015	8
720	四川省南北地方の醬香型白酒糟真菌群落の比較研究	魏丕偉	243	2014	9	110	2015	8
721	異なる初発グルコース濃度によるアルコール発酵過程の研究	曹宇龍	243	2014	9	110	2015	8
722	ゴマ香型白酒用 <i>Bacillus</i> 属菌培養基の選別およびその生産する香気の研究	呂磊	243	2014	9	110	2015	8
723	純粋 <i>Rhizopus oryzae</i> 曲の調製およびその技術条件の適正化	楊建剛	243	2014	9	110	2015	8
724	白酒中の甘味料含量のバックグラウンド値とその由来に関する研究	陳仁遠	243	2014	9	110	2015	8
725	1株の放線菌の分離同定とその代謝産物の研究	楊帆	243	2014	9	110	2015	8
726	醬香型白酒窖内の層別酒醪の微生物と酒ボディ風格の研究	胡峰	243	2014	9			
727	陶製甕貯蔵熟成技法による白酒品質向上に関する研究	張書田	243	2014	9	110	2015	8
728	北方の清香・ゴマ香複合香型白酒生産技法の研究	焦二滿	243	2014	9			
729	白酒生産廃水処理技法プログラムの選択	李青	243	2014	9	110	2015	8
730	現代科学技術の醬香型白酒研究と生産への応用	陶茵	243	2014	9			
731	白酒中のカルバミン酸エチル研究の進展	王歆	243	2014	9	110	2015	8
732	静的ヘッドスペース-ガスクロ法による醬香型白酒の揮発性香気成分の測定	張建	243	2014	9			
733	機会費用理論に基づくわが国酒造業界の融資難問題の分析	邱奕青	243	2014	9			
734	白酒企業の省エネ・廃棄物削減技術の評価に関する実証分析	王艷紅	243	2014	9			
735	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		243	2014	9			
736	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)		243	2014	9			
737	大曲微生物およびその内在物質による酵母のアルコール発酵に対する協同作用	王旭亮	244	2014	10			
738	醬香型白酒醸造過程中の窖池内酵母の変化動向に関する研究	王曉丹	244	2014	10	110	2015	9
739	β -D-glucosidase生産性酵母のスクリーニングと酵素生産特性の研究	王彩肖	244	2014	10	110	2015	9
740	高温大曲中の醬香生産菌の分離同定と検証	劉婧瑋	244	2014	10			
741	摘果方式によるカベルネソーヴィニヨン種ワインの揮発性物質への影響	劉品何	244	2014	10	110	2015	9

742	電子舌によるアイスワインの区分弁別研究	張 兵	244	2014	10			
743	シャオルブラクの高温度大曲からの細菌分離および香気生成研究	楊 佳	244	2014	10			
744	原子力顕微鏡による中国白酒品質鑑定への応用	趙金松	244	2014	10			
745	北方の窖池窖壁建設に関する研究	楊軍山	244	2014	10			
746	味蕾と白酒品質評価に関する探討	金紅兵	244	2014	10			
747	ユビキタスネットワークによるビール糖化の自動制御系の設計に関する研究	張 越	244	2014	10			
748	新型動的固態生物発酵反応器の研究および応用の進展	蘇占元	244	2014	10	110	2015	9
749	アルデヒドデヒドロゲナーゼと人類疾病との関係研究の進展	賀 婷	244	2014	10			
750	貴州省の白酒酒糟综合利用の探討	李 青	244	2014	10	110	2015	9
751	黄酒中の主要な有機酸の分析	郭金英	244	2014	10			
752	HPLC-ELSD法による新疆の異種干ぶどうの果糖ブドウ糖の含量	袁 輝	244	2014	10			
753	中仏伊三国の酒類業発展の調査研究報告	郭五林	244	2014	10			
754	訳者:「中国白酒文化知識有賞論文活動獲得論文」著者&標題(6編)		244	2014	10			
755	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		244	2014	10			
756	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 7)		244	2014	10			
757	白酒は健康に対して有益か? あるいは有害か?	範文来	245	2014	11	110	2015	10
758	発酵エチルアルコール中の ¹³ C/ ¹² C分布の影響因子に関する研究	王道兵	245	2014	11			
759	高糖耐性パン酵母1倍体の分離スクリーニング	封 冰	245	2014	11			
760	26SrDNA配列分析法によるケフィア発酵液中の酵母菌の鑑定	範 佳	245	2014	11	110	2015	10
761	高分子蛋白およびプロテアーゼAの純生ビールの泡安定性への影響	姜 珊	245	2014	11	110	2015	10
762	中高温大曲中の高温耐性酵母菌のスクリーニングおよびその発酵特性に関する研究	頼 穎	245	2014	11			
763	宇宙空間における突然変異による上面ビール酵母の発酵性能に関する研究	蔡 洋	245	2014	11			
764	積み替えによる温度降下技術の醬香型白酒の酒化率への影響	卓毓崇	245	2014	11			
765	モノのインターネット技術の汾酒大曲生産管理への応用	杜小威	245	2014	11			
766	バラの有効成分およびバラ酒研究の進展	胡曉燕	245	2014	11			
767	廃水中の重金属のビール廃酵母への吸着に関する研究の進展	王晟楠	245	2014	11	110	2015	10
768	国内の分子生物学技術を応用した酒造酵母研究の進展	楊国華	245	2014	11	110	2015	10
769	四川省の産地別濃香型白酒の金属元素の測定および主成分分析	謝貞建	245	2014	11	110	2015	10
770	高速液クロ法による福建黄酒の主要機能性成分の測定	蔡 鑫	245	2014	11	110	2015	10
771	国内酒文化観光旅行研究の現状分析および展望	孟 宝	245	2014	11	110	2015	10
772	バックス神祭祀狂喜の審美体験と古代ギリシャ悲劇の文学的品格	陳傳芝	245	2014	11			
773	種々の処理剤によるビール廃水汚泥の無害化処理の研究	原海兵	245	2014	11			
774	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		245	2014	11			
775	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)		245	2014	11			
776	白酒中の生物活性物質リポペプチド類化合物の同定およびその機能に関する研究	徐 岩	246	2014	12	110	2015	11
777	抗酸化ダットンソバ酒加工技法の研究	李雲龍	246	2014	12	110	2015	11
778	機能性細菌による白酒原酒の風味風格調整生産研究への応用	龍小龍	246	2014	12			
779	廃棄糟の加水分解無蒸煮アルコール発酵に対する制菌剤の影響に関する研究	王印召	246	2014	12			
780	低アルコール濃香型白酒の店頭期間中のエステル類物質の安定性判定モデル	呂 輝	246	2014	12			
781	ビール酵母の水中Cu ²⁺ の吸着特性に関する研究	周 寧	246	2014	12	110	2015	11

782	コメ、糯米蒸煮香气成分の研究	彭智輔	246	2014	12			
783	ワイン中のカルバミン酸エチル生成メカニズムおよびその影響因子	王 耀	246	2014	12	110	2015	11
784	濃香型白酒の綿状懸濁物の凝集分離方法の探討	劉世龍	246	2014	12			
785	可視化に基づくロボット甑装填システム的设计	李 宏	246	2014	12			
786	食品安全のための有害成分の蒸留メカニズムおよび制御研究の進展	王 娟	246	2014	12	110	2015	11
787	ワイン 廃酵母細胞壁多糖類の抽出技法の適正化研究	李双石	246	2014	12	110	2015	11
788	輸入ワインの品質分析	王春利	246	2014	12	110	2015	11
789	液クロ測定法による白酒中のネオテーム含量	程春梅	246	2014	12			
790	SPE法と結合したGC-MS法による白酒中のカルバミン酸エチルの分析	李安軍	246	2014	12	110	2015	11
791	プチマンサン種白ワイン品質指標に関する分析	吳 帥	246	2014	12			
792	清酒と日本ネイティブ文化の関係に関する研究	馬艶波	246	2014	12			
793	中国の伝統的歳時食風俗における酒文化の機能	張 茜	246	2014	12			
794	酒の作用と現代医学の応用	劉源才	246	2014	12			
795	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		246	2014	12			
796	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)		246	2014	12			
797	北方醬香大曲培養過程中的微生物変化に関する分析研究	印 璇	247	2015	1			
798	ゴマ香型白酒醸造の機能性カビ菌および酵母との相互作用	吳 群	247	2015	1	110	2015	12
799	醬香型白酒窖底泥微生物組成の分析	王 莉	247	2015	1			
800	白酒麴糟の高温好気性堆肥化に及ぼす複合菌剤の影響	王和玉	247	2015	1	110	2015	12
801	中国5産地のカベルネソーヴィニヨン種ドライ赤ワインの揮発性香气成分の差異に関する研究	程 玉	247	2015	1	110	2015	12
802	濃香型白酒生産におけるアルコール耐性酵母のスクリーニングに関する研究	頼 穎	247	2015	1	110	2015	12
803	益智酒の抗疲労および免疫力増強作用に関する研究	董文化	247	2015	1			
804	濃香型白酒類別ごと原酒のフーゼル油の相関性に関する研究	羅 傑	247	2015	1			
805	酒醪のエチルアルコールと水分含量が濃香型白酒の蒸留効果に及ぼす影響	李海龍	247	2015	1			
806	ビール廃酵母泥の苦味除去技術の研究	柯常毅	247	2015	1			
807	酒造用糠中の蒸煮臭成分の研究	葉華夏	247	2015	1			
808	白酒醸造企業汚染水の好気性処理技術の比較	方 驥	247	2015	1	110	2015	12
809	同位元素分析技術のワインの補糖醸造工芸への応用研究	江 偉	247	2015	1	110	2015	12
810	ワイン中のグリセリン含量の測定およびその品質鑑定への応用	劉 青	247	2015	1	110	2015	12
811	電子舌の黄酒検測への応用	魯小利	247	2015	1	110	2015	12
812	新型甑桶の醪支持板の研究	陳 磊	247	2015	1			
813	酒醪の機械甑装填と人力甑装填の蒸留効果に関する比較	李玉彤	247	2015	1			
814	キラルカラムによるビール中の12種のホップ香气および立体異性体の分析研究	劉 翔	247	2015	1			
815	トン族の酒文化と旅行業界のコラボレーションに関する略論	袁 睿	247	2015	1	110	2015	12
816	トルファン発展のための種無し白ワイン産業の可能性に関する分析および提案	毛 亮	247	2015	1			
817	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 4)		247	2015	1	110	2015	12
818	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)		247	2015	1			
819	風味志向技術にもとづく中国白酒微生物およびその代謝調節に関する研究	徐 岩	248	2015	2	111	2016	1
820	LEUIジーン欠損による酒造酵母の高級アルコール生成量への影響	石 鈺	248	2015	2	111	2016	1
821	異種酵母および <i>Bacillus</i> 菌混合菌株による液体白酒発酵の特性分析	熊小毛	248	2015	2	111	2016	1

822	高温大曲中の果実香生産性カビ菌の分離および研究	蔣英麗	248	2015	2			
823	種々の切返し方式による濃香型麴糟再生産白酒への影響	梁麗静	248	2015	2	111	2016	1
824	酒中のアミンによるマウスの酒酔い行為および脳内5-セロトニン含量への影響	張鳳傑	248	2015	2	111	2016	1
825	醬香大曲中の中性プロテアーゼ生産性熱嗜好細菌のスクリーニングと鑑定	肖蓓	248	2015	2	111	2016	1
826	機能性菌株によるゴマ香型白酒の品質安定に関する研究	孫榮	248	2015	2			
827	品質の異なる窖泥の古細菌群に関する研究	杜礼泉	248	2015	2	111	2016	1
828	ビール醸造過程におけるグリセリンの変化法則	王宏華	248	2015	2			
829	種々の清澄剤によるムラサキイモ酒の清澄効果に関する研究	袁傑彬	248	2015	2	111	2016	1
830	<i>Rhizopus oryzae</i> の牛欄山原酒生産への応用	宋克偉	248	2015	2			
831	酒中の残留農薬検測サンプルの前処理方法研究の進展	王娟	248	2015	2			
832	サナギタケ保健酒研究の進展	張亜東	248	2015	2	111	2016	1
833	<i>Zymomonas mobilis</i> によるアルコール発酵研究の進展	吳赫川	248	2015	2	111	2016	1
834	カルバミン酸エチルの固相抽出過程での抽出カラムの選択比較	嚴敏	248	2015	2	111	2016	1
835	GC-MS内部標準法による広州市場の飲用酒中のカルバミン酸エチル含量の研究	王浩	248	2015	2	111	2016	1
836	GCダブル内部標準法による発酵液中のカプロン酸とカプロン酸エチル含量の同時測定	郭通航	248	2015	2	111	2016	1
837	シャトーワイン証明商標と産業発展の研究	楊永	248	2015	2			
838	中国若年層の白酒香気官能嗜好特性の研究	劉明	248	2015	2	111	2016	1
839	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 4)		248	2015	2			
840	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 6)		248	2015	2			
841	種々の窖齡の窖泥中の放線菌の蛍光定量PCRの研究	裴樂樂	249	2015	3	111	2016	2
842	李渡酒の香気成分の分析	曾凱	249	2015	3	111	2016	2
843	高温大曲中の醬味生産カビ菌の分離と研究	鄧皖玉	249	2015	3	111	2016	2
844	黄酒の優良糖化菌株のスクリーニングおよびその酵素活性の研究	梁香	249	2015	3	111	2016	2
845	カベルネソーヴィニオン種の自然発酵過程中の酒造酵母のスクリーニングおよびその発酵特性	程仕偉	249	2015	3	111	2016	2
846	マイルド醬香と伝統的大曲醬香白酒の特性成分のクラスター分析	何菲	249	2015	3	111	2016	2
847	五糧液大曲中の熱嗜好性紅麴のスクリーニングおよび初歩的研究	唐聖雲	249	2015	3	111	2016	2
848	醬香型大曲中のプロテアーゼ高生産性細菌の分離および同定	曾德勇	249	2015	3	111	2016	2
849	XZ-11酵母の活性乾燥酵母による機械化紹興黄酒醸造への応用研究	謝廣發	249	2015	3			
850	米漿水で製作した黄酒用熟成麦曲の品質に関する研究	周高峰	249	2015	3	111	2016	2
851	醬香白酒中の2種の異臭物質の鑑定に関する研究	喬敏莎	249	2015	3	111	2016	2
852	柑橘酒醸造過程の香気成分の変化に関する研究	黃六斌	249	2015	3			
853	ライト黄酒のアミノ態窒素含量増強に関する研究	黃玉平	249	2015	3			
854	ぶどう自然発酵中の酵母菌と細菌のスクリーニング、鑑定および系統発育分析	李鳳梅	249	2015	3	111	2016	2
855	ゴマ香型白酒抽出物および4種の特性成分の抗酸化活性	高傳強	249	2015	3			
856	酒糟中の高温酵母菌のスクリーニングおよび分類鑑定	陳敏会	249	2015	3			
857	大曲の貯蔵保存性増強方法の探討	王小軍	249	2015	3	111	2016	2
858	乳酸利用菌のスクリーニングと応用	宋克偉	249	2015	3			
859	電子舌と比色計による醬香型白酒品質検測面への応用	李付麗	249	2015	3			
860	ビール老化のキー物質の確定およびその貯蔵中の変化則	田玉紅	249	2015	3	111	2016	2
861	高温糖化酵母と乾燥酵母の機械化黄酒醸造への応用比較	劉傑	249	2015	3			

862	中高温大曲製曲過程の管理要点の探討	王賢	249	2015	3	111	2016	2
863	白酒中の微量シアン化物検出方法の対比と探討	周韓玲	249	2015	3	111	2016	2
864	新工芸技術を採用して醸造した特色あるワイン	李玉忠	249	2015	3			
865	白酒摘酒工芸研究の進展	周海燕	249	2015	3			
866	原子吸収グラファイト炉法による白酒中のシアン化物の測定	向双全	249	2015	3	111	2016	2
867	孔子の酒食観およびその文化の探究	鐘發遠	249	2015	3	111	2016	2
868	醬香型白酒の品評鑑定	徐興江	249	2015	3			
869	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		249	2015	3	111	2016	2
870	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)		249	2015	3			
871	創新發展フォーラムにおけるスピーチ	王延才	250	2015	4	111	2016	3
872	醬香型白酒醸造微生物の代謝産物解析プラットフォーム研究の進展	袁仁国	250	2015	4	111	2016	3
873	重要なアルコール類、エステル類に及ぼすビール発酵過程の影響に関する研究	鐘成	250	2015	4	111	2016	3
874	醬香型大曲中の加水分解酵素の研究	班世棟	250	2015	4			
875	麦汁発酵度向上のための糖化工程の適正化分析	關素娟	250	2015	4	111	2016	3
876	青梅果実酒醸造酵母菌のスクリーニング研究	張超	250	2015	4	111	2016	3
877	バーコードパイロシーケンス法による清香大曲真菌集落の構成に関する分析	喬曉梅	250	2015	4	111	2016	3
878	大曲の伝統的品質指標体系と新指標体系との対比に関する研究	明紅梅	250	2015	4			
879	機能性酵母の発酵性能および風味物質に関する研究	張聡芝	250	2015	4			
880	機能性全玄米酒醸製技術に関する研究	呂美	250	2015	4	111	2016	3
881	中国ナガイモ黄酒の抗酸化活性に関する研究	張碩果	250	2015	4	111	2016	3
882	酵母細胞壁のワイン酵母発酵代謝への影響	盧新軍	250	2015	4	111	2016	3
883	ワインの香気物質およびその影響因子に関する研究	趙玉娟	250	2015	4			
884	複合レジスタンスプレートの高効率発酵ビール酵母スクリーニングへの応用	李紅	250	2015	4			
885	バイオエンジニアリングとカップリングした堆積発酵による汾酒の総エステル含量の増強	王曉勇	250	2015	4	111	2016	3
886	白酒高温貯蔵後期に生成する沈殿の原因と処理	蔣育萌	250	2015	4			
887	濃香型白酒醸造の機械化設備の研究と実践	序軍	250	2015	4			
888	中国の伝統的白酒醸造の廃棄糟のリサイクル利用研究の進展	李進	250	2015	4	111	2016	3
889	ホップの生物活性およびその活性成分抽出技術研究の進展	康連虎	250	2015	4	111	2016	3
890	エクストルーダー処理コムギ穀粒による麦汁中の発酵性糖の組成分析	張東亮	250	2015	4			
891	ガスクロによるワイン中のメタノール検出の適正化条件	彭婷婷	250	2015	4			
892	酒文化伝承の国際経験 — 世界遺産酒文化伝承ケースに基づく分析	張琪	250	2015	4			
893	甘肅省のワイン産業のレベルアップと發展戦略の研究	劉世松	250	2015	4			
894	人体生理指標と心理状態に及ぼす飲酒の影響に関する研究	陳發榮	250	2015	4			
895	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		250	2015	4			
896	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 7)		250	2015	4			
897	箱ひげ図に基づく大曲品質の判別分析	楊帆	251	2015	5	111	2016	4
898	パン酵母のマルターゼをコードする遺伝子のクローニングと発現および酵素生産条件の最適化	宋海岩	251	2015	5	111	2016	4
899	酢酸エステル高生産醸造酵母の清香型白酒への応用研究	馬紅霞	251	2015	5	111	2016	4
900	近赤外分光法による黄酒中のアミノ態窒素迅速測定モデル化の研究	樊双喜	251	2015	5			
901	濃香型大曲中のエステル化酵素抽出技術に関する研究	任林生	251	2015	5	111	2016	4

902	白酒醸造中のもみ殻の効果に関する探討	劉 緒	251	2015	5			
903	腐敗ぶどう中の酵母菌の分離と鑑定	王 潔	251	2015	5			
904	金属イオンの白酒中の酸とエステルの変化則に対する影響	王 偉	251	2015	5	111	2016	4
905	甘蔗果実酒の動力学的研究	李秀萍	251	2015	5	111	2016	4
906	発芽コーンを利用したビール生産の可能性に関する研究	張 寧	251	2015	5	111	2016	4
907	発酵期間の異なる濃香型白酒の貯蔵過程中的化学変化	胡 格	251	2015	5			
908	糯小麦大曲による瀘型酒醸造への影響	楊 佳	251	2015	5			
909	醬香強化大曲発酵過程中的微生物の変化	孟天毅	251	2015	5	111	2016	4
910	濃香型白酒窖泥中の放線菌による酒質への影響	李 東	251	2015	5	111	2016	4
911	ガスクロ分析による白酒測定条件の選択	呂元捷	251	2015	5			
912	操作設備から管理設備に至る大躍進	吳方星	251	2015	5			
913	醸造用酵素の影響による白酒中の高級アルコール生成に関する研究の進展	劉明艷	251	2015	5			
914	濃香テイルカット酒回収技術の分析改良と総合的応用に関する探討	陳小林	251	2015	5			
915	酒醪中のシアン化物の測定方法の研究	崔戰友	251	2015	5	111	2016	4
916	輸入ワイン中の残留農薬の検測および汚染状況の分析	黄学者	251	2015	5	111	2016	4
917	酒文化の観光資源的分類研究	李 林	251	2015	5	111	2016	4
918	五視点から見た国家政策による中国酒に対する影響	郭五林	251	2015	5	111	2016	4
919	地球規模の気象変動によるEUワイン産業への影響および中国への啓示	李遠博	251	2015	5	111	2016	4
920	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 4)		251	2015	5	111	2016	4
921	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 9)		251	2015	5			
922	中国酒業協会第四回理事会活動報告(上)—— 中国酒造産業五年間の発展状況(2010~2014年)	王延才	252	2015	6	111	2016	5
923	中国白酒の各香型酒曲の理化学性能の比較分析	王 俏	252	2015	6	111	2016	5
924	黄酒発酵液中のシトルリン生産性乳酸菌の分離同定と評価	李曉敏	252	2015	6	111	2016	5
925	ビール麦汁の糖組成およびビール酵母の糖代謝特性	李 紅	252	2015	6	111	2016	5
926	米曲の糖化酵素活性測定方法の比較研究	林 艷	252	2015	6	111	2016	5
927	黄水の清澄方法の比較研究	李 覓	252	2015	6			
928	改良アタパルジャイトによる白酒熟成に対する影響に関する探討	王偉榮	252	2015	6			
929	麦淋酒酒曲中の“百草尖”の処方に関する研究	王都留	252	2015	6			
930	酸生産菌との混合発酵の代謝特性に関する研究	周新虎	252	2015	6			
931	活性炭による白酒の重金属(Pb)の吸着に関する研究	王小雲	252	2015	6	111	2016	5
932	ゴマ香型白酒醪中のポリオール類の分析方法の探討	孫 潔	252	2015	6	111	2016	5
933	全酵素法醸造によるハダカムギ清酒の技術研究	張海濤	252	2015	6	111	2016	5
934	バイオリクター内の醪の発酵動態に関する研究	蘇占元	252	2015	6			
935	アルコール飲料中のカルバミン酸エチル研究の進展	劉清斌	252	2015	6	111	2016	5
936	酒造用小曲研究の進展	郭 威	252	2015	6			
937	中高温濃香型大曲中の揮発性香味物質の分析	明紅梅	252	2015	6	111	2016	5
938	醬香型白酒貯蔵後期の主要な香味成分の測定	孟望寬	252	2015	6	111	2016	5
939	超高速液相法(UPLC)-トリプル四重極タンデム質量分析計(MS/MS)による白酒中の4種微量甘味料の同時測定	劉国英	252	2015	6	111	2016	5
940	液質連用法による黄酒中のルテオスカイリン毒素の測定	陳扉然	252	2015	6	111	2016	5
941	諺から見る中日酒文化の異同性	王 磊	252	2015	6			

942	わが国白酒の国際化ための実用的翻訳への道に関する研究	呉春容	252	2015	6			
943	白酒産業変換発展研究に関する総説	黄平	252	2015	6			
944	総合的統計分析モデルに基づくワインの評価問題に関する探究	楊藝	252	2015	6			
945	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		252	2015	6			
946	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 3)		252	2015	6			
947	中国酒業協会第四回理事会活動報告(下)—— 第四回理事会活動の回顧	王延才	253	2015	7			
948	クラブトリー効果の消去による酵母の解糖速度向上に関する研究	李紅	253	2015	7	111	2016	6
949	貯蔵期間中の醬香型白酒風味物質の変化則に関する分析	孟望霓	253	2015	7	111	2016	6
950	濃香型白酒醪の培養可能な真菌の分離、同定および系統発育に関する分析	張曉娟	253	2015	7	111	2016	6
951	低温浸漬時間によるカベルネソーヴィニオン種ドライ赤ワイン品質への影響	張將	253	2015	7	111	2016	6
952	新疆地産ワインと果実酒の総フェノールおよびその抗酸化活性の相関性の研究	賈孟軍	253	2015	7	111	2016	6
953	清酒酵母の育種研究	龔国利	253	2015	7	111	2016	6
954	<i>Burkholderia sp.</i> の細胞外エステル化酵素によるカプロン酸エチル合成に関する研究	郭通航	253	2015	7			
955	老白干香型白酒大曲微生物の分離培養基の選択	王慶宇	253	2015	7			
956	発酵型白刺果実酒醸造技術の研究	宋永朋	253	2015	7			
957	松葉とダイダイによる抗酸化性果実酒醸造技術に関する研究	王響	253	2015	7			
958	雪梨緑茶発酵酒技術に関するパラメータの最適化	周強	253	2015	7			
959	高静水圧法処理ビール研究の進展	楊東昇	253	2015	7	111	2016	6
960	HS-GC-MS法による白酒醪中のエチルアルコール含量の迅速測定	林琳	253	2015	7			
961	GC-MS法とELISAキット法による白酒中の可塑剤の比較分析	彭維	253	2015	7	111	2016	6
962	赤米色素添加粗悪ワインの鑑別検出方法の研究	劉銳萍	253	2015	7			
963	高速液クロ法によるワイン中のアマランス赤含量の測定に影響する因子の研究	李俊超	253	2015	7			
964	健康な白酒文化理論と四川白酒産業の持続的発展	孟宝	253	2015	7			
965	陰陽五行説から見た宜賓の中小白酒企業の戦略実施手段に関する研究	白如彬	253	2015	7			
966	多極中心政治理論の視点に立った地方行政府との共同作業メカニズム —— “中国白酒ゴールドトライアングル”をケーススタディとして ——	冉景亮	253	2015	7			
967	費用対効果分析に基づく白酒企業の省エネ・廃液削減項目の実行性評価	翁靚	253	2015	7			
968	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 4)		253	2015	7	111	2016	6
969	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)		253	2015	7			
970	放線菌の発酵過程における醬香功能菌に対する生物学的特性に関する研究	龍小龍	254	2015	8			
971	梨ヴィネガー発酵技術およびウルトラ濾過膜による除菌	趙敏	254	2015	8			
972	ビールの発酵熟成度評価に関する研究	李紅	254	2015	8	111	2016	7
973	バラ香蒸留酒の抗酸化能に関する研究	胡曉燕	254	2015	8	111	2016	7
974	濃香型白酒貯蔵中の熟成反応の動力学	趙昕	254	2015	8	111	2016	7
975	カビ複合菌株の糯米酒風味物質への影響	王琨	254	2015	8			
976	主成分分析法による異種香型白酒の識別方法	楊婧	254	2015	8			
977	梅蘭春ゴマ香型白酒のテトラメチルピラジンの生成経路に関する初歩的研究	高傳強	254	2015	8	111	2016	7
978	常圧常温プラズマによるTTMP高生産菌株の変異育種	丁雪梅	254	2015	8			
979	低アルコール濃香型白酒のシェルフライフに関する研究	吳廣黔	254	2015	8	111	2016	7
980	醸造酒およびその配合酒中のサルモネラ菌の実用的検出技術	李凱	254	2015	8			

981	醬香型高温大曲生産季節に関する討論	趙榮寿	254	2015	8	111	2016	7
982	マイクロウェーブ技術を利用したQ303 <i>Rhizopus</i> 製曲原料処理技術の探索	杜 鑫	254	2015	8	111	2016	7
983	醬香型白酒中のシアン化物含量の測定方法の改善	黄小煥	254	2015	8			
984	膜分離技術の保健酒生産への応用	汪陳平	254	2015	8			
985	新規なダットンソバクワス飲料の開発研究	周劍麗	254	2015	8	111	2016	7
986	<i>Monascus</i> 紅麴色素の応用およびその発展に関する簡単な解説	劉青青	254	2015	8			
987	酒造用ぶどうの芳香物質の形成への影響因子およびその研究の進展	丁 燕	254	2015	8	111	2016	7
988	ビールおよび飲料廃水の総合利用の新進展	趙維韋	254	2015	8			
989	直接希釈ICP-MS法による各種・各年度の黄酒中のクロムとヒ素含量の測定	宋偉華	254	2015	8	111	2016	7
990	白酒中の微量尿素の迅速測定法に関する研究	袁華偉	254	2015	8	111	2016	7
991	超高速液クロ-タンデム質量分析法によるビール中のマイコキシンの測定	李鳳華	254	2015	8	111	2016	7
992	酵素加水分解法によるコーンでんぷん含量の測定方法に関する探討	黄景祿	254	2015	8			
993	GC-MS-SIM連用法による白酒中の8種のピラジン類化合物の測定	趙應梅	254	2015	8	111	2016	7
994	周公の禁酒による酒文化促進作用に関する論考	鄧小軍	254	2015	8			
995	先秦の飲酒行動および限度	羅紅昌	254	2015	8	111	2016	7
996	黄河からブリュッセルへ — 近現代中国白酒の発展および国際化の歷程	黄篠鸞	254	2015	8			
997	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		254	2015	8	111	2016	7
998	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)		254	2015	8			
999	醬香型大曲の酵素系と大曲微生物の生産する酵素に関する研究	王晓丹	255	2015	9	111	2016	8
1000	新型液体発酵による米香型白酒生産に関する研究(I) —— 酵素製剤の液体発酵米香型白酒への応用	唐取来	255	2015	9	111	2016	8
1001	香气成分組成に基づく大曲の類別鑑定方法	林 琳	255	2015	9			
1002	<i>Trichoderma sp.</i> 1285発酵培地抽出物による酵母の耐性能に関する研究	輔琳瑜	255	2015	9			
1003	SO ₂ 高生産性ビール酵母菌株のスクリーニングと育種	趙高秀	255	2015	9	111	2016	8
1004	CUPRAC法によるバラ香蒸留酒の抗酸化能に関する研究	胡曉燕	255	2015	9			
1005	伝統的大曲微生物の多様性技術に関する研究	李 凱	255	2015	9			
1006	董酒大曲と小曲中の酵母菌のスクリーニングと発酵性能に関する研究	劉 昕	255	2015	9			
1007	建築用材の酒造工場の空気環境への影響に関する研究	楊基智	255	2015	9			
1008	五糧液中温曲培養過程中的理化学指標の変化則に関する研究	彭智輔	255	2015	9	111	2016	8
1009	酒造酵母のアルコール発酵中における環境ストレスの影響に対する耐性に関する研究	劉 輝	255	2015	9			
1010	複合菌で強化調製した大曲の応用研究	陳雪玲	255	2015	9			
1011	環境走査電子顕微鏡の酒造微生物研究への応用	徐姿静	255	2015	9			
1012	ダットンソバ酒生産のキーポイント技術の研究	周火玲	255	2015	9			
1013	ふすま曲培養の自動化技術の探討	劉建波	255	2015	9			
1014	市販ワインの風味物質と官能品質との関係に関する分析	魏曉華	255	2015	9	111	2016	8
1015	液体発酵による大麦酒発酵生産技術の研究	孟金明	255	2015	9			
1016	ギンナン酒の開発研究	李殿鑫	255	2015	9			
1017	強化曲の応用および研究の進展	郭 成	255	2015	9			
1018	酒曲害虫の種類、危害およびその防止研究の進展	周 平	255	2015	9			
1019	酵素法による葡萄果皮・オリ中の可溶性食物繊維の抽出に関する研究	郭紅珍	255	2015	9	111	2016	8

1020	ヘッドスペース固相マイクロ抽出-ガスマス併用法による衡水老白干酒の風味物質の分析	王 敏	255	2015	9			
1021	GC-MS分析による地区別黄酒の揮発性成分	王洪燕	255	2015	9			
1022	白酒中のマンガンの迅速検測	呂元捷	255	2015	9			
1023	ガスクロ法による黄酒中のヴァニリン含量の測定	単之初	255	2015	9	111	2016	8
1024	拒絶と理解: 佛典中の酒に対するイメージの詳述	趙徳坤	255	2015	9			
1025	漢代の飲酒風俗に関する概説	王政軍	255	2015	9	111	2016	8
1026	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		255	2015	9	111	2016	8
1027	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)		255	2015	9			
1028	醬香型白酒高温堆積過程関連の理化学変数変化状況に関する初歩的分析	尚 柯	256	2015	10	111	2016	9
1029	種々の窒素源とその濃度によるリンゴビールの発酵およびその風味への影響	韓 東	256	2015	10			
1030	サンザシなつめ酒の抗酸化能の分析評価	滕玉鷗	256	2015	10	111	2016	9
1031	黒米酒品質に影響する発酵条件およびその発酵技術の最適化	周 強	256	2015	10	111	2016	9
1032	ブルーベリー酵母4菌株の耐性に関する研究	任春光	256	2015	10			
1033	アデニル酸シクラーゼ活性の酒造用酵母の高温耐性への影響	侯曉月	256	2015	10			
1034	濃香型白酒の窖帽高にとまなう特有の微生物変化傾向に関する研究	趙揚揚	256	2015	10			
1035	老白干酒風味物質のHS-SPME-GCMSフィンガープリント図の構築	王 敏	256	2015	10			
1036	もちとうもろこし酒発酵技術条件の最適化研究	王 磊	256	2015	10	111	2016	9
1037	濃香型白酒大曲および入窖酒醪細菌の多様性に関する対比分析	陳 玲	256	2015	10	111	2016	9
1038	老白干香型原酒の微量成分および風格特性の分析	霍麗娜	256	2015	10			
1039	うるち高粱の浸漬新技術による醬香型白酒生産の研究	曾凡君	256	2015	10	111	2016	9
1040	濃香型習酒醸造環境中の細菌多様性に関する研究	楊開梅	256	2015	10			
1041	電子舌/電子鼻技術による酒類研究と応用	文聆吉	256	2015	10			
1042	ワイン中のメタノール検測における10%エタノール水溶液中のメタノール標準物質の重要作用	李詩鉄	256	2015	10			
1043	伝統的酒曲中の <i>Rhizopus</i> カビと酵母の分離鑑定および製品研究	鄭国斌	256	2015	10			
1044	濃香型白酒醸造の増収量論	張志剛	256	2015	10	111	2016	9
1045	酒造廃水処理過程で頻出する問題およびその管理措置	何惠昭	256	2015	10			
1046	オーク樫およびオーク樫材製品のワイン醸造への応用	ト 瀟	256	2015	10	111	2016	9
1047	応答曲面法最適化による新型ハダカムギ酒発酵技術	王晓芹	256	2015	10	111	2016	9
1048	ドライ金紅リンゴ酒醸造技術の初歩的探討	韓 涛	256	2015	10	111	2016	9
1049	発酵型プーアル茶酒の開発	何婷婷	256	2015	10	111	2016	9
1050	燕麦ビール研究の進展	徐 鋒	256	2015	10	111	2016	9
1051	黄酒中のカルバミン酸エチルの測定方法の最適化およびその含量分析	芮鴻飛	256	2015	10	111	2016	9
1052	中国文化における酒の弁証法的認識	梁 瑞	256	2015	10	111	2016	9
1053	李白飲酒詩の文化史的意義	廖小勤	256	2015	10	111	2016	9
1054	孟子による孔子の酒食に関する説話の継承と発展	鐘發遠	256	2015	10	111	2016	9
1055	ブリュッセルリカー大コンテスト : 3		256	2015	10	111	2016	9
1056	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		256	2015	10			
1057	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 3)		256	2015	10			
1058	ビッグデータ分析“インダストリー4.0.”の伝統的酒造産業への応用および創新発展研究	楊国華	257	2015	11	111	2016	10
1059	地域ごとの窖泥細菌フローラ構成の差異と理化学因子との関係に関する分析	黄治国	257	2015	11			

1060	高級ドライワインの生産および風味特性の分析	張 軍	257	2015	11	111	2016	10
1061	醬香大曲の酒造細菌1株のスクリーニングとその酵素活性の測定	趙群麗	257	2015	11			
1062	マスカット種ぶどうの自然発酵醪から育種した酒造酵母の醸造特性研究	解衛海	257	2015	11			
1063	蓬莱地区の種々の白ブドウ品種の香気成分の差異に関する研究	丁 燕	257	2015	11	111	2016	10
1064	キトサンによる米酒の清澄最適化技術およびその品質分析	楊 停	257	2015	11	111	2016	10
1065	焼成技術による米国産ホワイトオークのアロマへの影響	鄒 毅	257	2015	11	111	2016	10
1066	各種清澄剤による太子参保健酒の清澄効果の比較試験研究	吳 仲	257	2015	11	111	2016	10
1067	オーストラリア大麦Gairdnerの製麦中の蛋白質および熱安定性蛋白の変化の分析	徐寧寧	257	2015	11	111	2016	10
1068	ムラサキイモ酒の発酵条件の最適化および品質特性に関する研究	張曉蓮	257	2015	11	111	2016	10
1069	種々の酒造原料の特香型白酒生産への応用	肖美蘭	257	2015	11			
1070	濃香型製品酒の後処理技術の探究	簡曉平	257	2015	11			
1071	檜樽使用寿命の延長についての話	段文佳	257	2015	11	111	2016	10
1072	中国ワインの産地別酵母の多様性研究の進展	姜凱凱	257	2015	11			
1073	本醸造醤油の香気物質研究の進展	鄧 冲	257	2015	11	111	2016	10
1074	マイカイ酒生産およびマイカイ花品種の選択研究の進展	曾榮妹	257	2015	11	111	2016	10
1075	白酒窖泥の腐植質含量の測定方法の比較	謝 軍	257	2015	11			
1076	ガスマス法による白酒中のフタル酸ブチル測定の不確定度の評定	孫 蕾	257	2015	11	111	2016	10
1077	社会メディアの酒類販売面での役割	範娟娟	257	2015	11			
1078	中国内外の酒造科学技術交流史の一頁 — 方心芳留学時代の活動と学術	朱更勇	257	2015	11	111	2016	10
1079	新製品開発における消費者嗜好に基づくワイン品質のフェジ総合評価法	楊君岐	257	2015	11	111	2016	10
1080	《天工開物・曲蘖》読後感	傅金泉	257	2015	11	111	2016	10
1081	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)		257	2015	11			
1082	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)		257	2015	11			
1083	新型液体発酵生産による米香型白酒の研究(Ⅱ) — <i>Rhizopus Oryzae</i> による純穀物液体	唐取来	258	2015	12	111	2016	11
1084	内生・外生トレハロースによるパン酵母の冷凍耐性への影響に関する研究	王碧瑩	258	2015	12			
1085	Biolog技術によるゴマ香型白酒高温大曲微生物コロニー構成および多様性の分析	唐小麗	258	2015	12			
1086	両親の不活性化プロトプラスト融合による高効率発酵ビール酵母の育種	褚潔潔	258	2015	12	111	2016	11
1087	電界によるブランデー熟成中のアルコール類とアルデヒド類に及ぼす影響に関する研究	張 斌	258	2015	12			
1088	兼香型白酒仕込み回数ごとの酒醪中酵母菌の種類と数量の分析	劉俊超	258	2015	12			
1089	濃香型大曲微生物コロニー構成分析における16SrDNAクローンライブラリー法と高スループットシーケンシング法の対比研究	陳 玲	258	2015	12			
1090	優良酒造用ぶどうのスクリーニングのためのニューラルネットワークモデルの構築と応用	吳玉嬌	258	2015	12	111	2016	11
1091	醬香型大曲中のプロテアーゼ高生産細菌の分離同定	聶慧芳	258	2015	12	111	2016	11
1092	アルコール低下貯蔵技術による濃香型白酒品質への影響に関する初歩的研究	韓興林	258	2015	12			
1093	五糧液“包包曲”の特性および通常の病害の予防と治療	趙 東	258	2015	12			
1094	古井貢酒窖泥の機能性嫌気性菌の発酵風味物質に関する研究	吳文睿	258	2015	12			
1095	金種子濃香型大曲中のプロテアーゼ生産性好熱細菌のスクリーニングとその生産する香気成分の分析	謝国排	258	2015	12			
1096	初留分処理法による特香型原酒風味への影響に関する研究	徐柏田	258	2015	12			
1097	黄酒発酵過程における尿素形成に関する研究分析	倪 斌	258	2015	12	111	2016	11
1098	蒸留酒のエチルアルコール含量の迅速測定新技術	杜 禕	258	2015	12	111	2016	11
1099	濃香型固態発酵白酒の自動上出甑蒸留装置の研究	張良棟	258	2015	12			

1100	文献分析から見たわが国の黄酒産業の発展態勢	張会娟	258	2015	12	111	2016	11
1101	白酒糟の糖化減炭反応のための前処理技術研究の進展	馬文鵬	258	2015	12	111	2016	11
1102	中国内外のオーガニックワイン醸造用ぶどう生産の現状	李紅娟	258	2015	12	111	2016	11
1103	低アルコール白酒発展の現状	程平言	258	2015	12	111	2016	11
1104	固態法白酒廃棄糟の資源化総合利用	王超	258	2015	12	111	2016	11
1105	原子蛍光法による白酒中の微量鉛測定法に関する研究	曹榮昇	258	2015	12	111	2016	11
1106	ICP-MSを応用した醬香型白酒中の5種重金属元素の検出	邵春甫	258	2015	12	111	2016	11
1107	逆相イオン高速液クロ法によるビール中のビタミンB群の測定	陳新	258	2015	12	111	2016	11
1108	中国白酒ブランド名の英訳の現状およびその翻訳に関する研究	閔小梅	258	2015	12			
1109	中国白酒文化の国際市場伝播における問題と構想	林潔	258	2015	12			
1110	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		258	2015	12	111	2016	11
1111	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)		258	2015	12			
1112	多種微生物共存下における立体障害効果 —— 固態法白酒風味の豊富性およびその液体法白酒風味との差異に関する原因分析 ——	王旭亮	259	2016	1	111	2016	12
1113	高濃度アセトアルデヒド法によりスクリーニングした抗アセトアルデヒドビール酵母の応用研究	金瑋鑿	259	2016	1	111	2016	12
1114	種々の加工方式を施したスイート高粱茎醸造白酒風味物質の影響	満都拉	259	2016	1			
1115	CPろ過によるビールの非生物的安定性への影響に関する研究	黄亜東	259	2016	1	111	2016	12
1116	インディカ米清酒醸造に関する研究	呉赫川	259	2016	1	111	2016	12
1117	貯蔵温度による醬香型試験的ブレンド酒への影響に関する研究	白成松	259	2016	1	111	2016	12
1118	酒造用米糠の糠臭物質に関する研究	謝正敏	259	2016	1	111	2016	12
1119	小窖ゴマ香型白酒蒸留工程中のカルバミン酸エチルに関する研究	張温清	259	2016	1			
1120	濃香型白酒固態発酵技術の各生産要素間の関係	向双全	259	2016	1			
1121	酒造エンジニアリング専門人材の育成体系の構築および応用	張楷正	259	2016	1	111	2016	12
1122	大曲のエステル化力の固態酒造に対する作用	王小琴	259	2016	1			
1123	異なる配合方式による酒醪の理化学および官能特性の対比	李玉彤	259	2016	1			
1124	発酵周期による特香型原酒生産量と品質への影響	肖美蘭	259	2016	1			
1125	清香型小曲白酒のエステル生産性酵母のスクリーニングと応用	要強	259	2016	1	111	2016	12
1126	四川省の各月の原酒発酵指標変化に関する研究	隋明	259	2016	1			
1127	携帯式電子鼻に基づく白酒の迅速識別	陸藝瑩	259	2016	1	111	2016	12
1128	有機酸の濃香型白酒品質およびその醸造過程への影響に関する研究の進展	張方	259	2016	1			
1129	重金属銅の酒造用酵母に対する酸化ストレスおよびその応用研究の進展	王巧碧	259	2016	1			
1130	ビール酵母のプロテオミクス研究の進展	郭璇	259	2016	1			
1131	中国古代酒曲製造発展に関する略述	王政軍	259	2016	1	111	2016	12
1132	大曲検出指標研究の進展	涂榮坤	259	2016	1			
1133	オーク樫製品による熟成酒中の重要揮発性香気物質の測定研究	高江婧	259	2016	1	111	2016	12
1134	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		259	2016	1			
1135	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 3)		259	2016	1			
1136	中国白酒三十年発展の報告(上)	馬勇	260	2016	2	112	2017	1
1137	酒醪の多孔度による白酒風味物質への影響	陳耀	260	2016	2			
1138	ガスクロ-聞香-マス連用器(GC-O-MS)による黄酒麦曲中の揮発性微量成分の分析に関する研究	俞劍桑	260	2016	2	112	2017	1

1139	赤ワインのアントシアニンへの影響因子	苗麗平	260	2016	2			
1140	スクレオシド機能性細菌の生物学的研究	周新虎	260	2016	2			
1141	濃香型白酒窖池窖泥中の原核微生物菌群に関する研究	羅傑	260	2016	2	112	2017	1
1142	醬香型白酒酒醪中の耐酸性・エステル香生産性細菌のスクリーニング	陳劍	260	2016	2			
1143	全細胞エステル化曲(酵素)のバイオエステル化液への応用	劉義剛	260	2016	2	112	2017	1
1144	円盤状製曲機による <i>Rhizopus</i> 曲生産への応用研究	王喆	260	2016	2	112	2017	1
1145	MJ-1多種微生物曲による濃香型白酒の夏季安全生産への応用	張猷敏	260	2016	2			
1146	黄酒の濁度低減に関する探討	高艷秀	260	2016	2			
1147	ビール企業のバルブおよびバルブ管理系統に関する解析	張亮	260	2016	2			
1148	濃香型白酒醸造中のエステル化酵素研究ならびに応用の進展	張楷正	260	2016	2	112	2017	1
1149	市販国産ビールおよび麦芽のグルテン含量の現状	于佳俊	260	2016	2	112	2017	1
1150	黄酒用コメ漿水の総合的リサイクル使用に関する研究	魏桃英	260	2016	2			
1151	GC-MS法によるトマト酒の香り成分の分析	劉殿鋒	260	2016	2			
1152	中国白酒文化の国際伝播における政府の責任体系に関する研究	楊龍	260	2016	2			
1153	ドライ赤ワインのデカンティング技術の研究	陳達	260	2016	2			
1154	洋河微分子酒の健康機能活性物質に関する研究	王麗	260	2016	2			
1155	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		260	2016	2	112	2017	1
1156	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)		260	2016	2			
1157	中国白酒三十年発展の報告(下)	馬勇	261	2016	3	112	2017	2
1158	九暹醬酒ボディの香り成分とその幽雅特性メカニズムに関する研究	吳天祥	261	2016	3	112	2017	2
1159	ゴマ香型白酒高温大曲製曲過程中の微生物集落の構造特性に関するリン脂質脂肪酸(PLFA)の分析	曹宇	261	2016	3	112	2017	2
1160	純粋分離技術による古井貢酒桃花曲微生物の分離鑑定に関する研究	周慶伍	261	2016	3	112	2017	2
1161	盧型大曲中の曲香と微生物学的、生理学のおよび生化学的指標との間の関係	曹振華	261	2016	3	112	2017	2
1162	種無し白ぶどうによる甘ロワインの香り生産性酵母菌株のスクリーニングとその発酵性能に関する研究	雷静	261	2016	3	112	2017	2
1163	クラスター分析とカップリングした近赤外スペクトルによる種々の風格の醬香型白酒の研究	先春	261	2016	3			
1164	黄水ヴィネガードリンク生産技術の研究	王永偉	261	2016	3			
1165	四特酒大曲中の <i>Bacillus subtilis</i> のプロバイオティク特性に関する研究	嚴美婷	261	2016	3	112	2017	2
1166	ホップの廃棄枝葉の栄養成分および抗酸化活性に関する研究	白姍姍	261	2016	3	112	2017	2
1167	発酵前処理技術によるワイン香りへの影響	付麗霞	261	2016	3			
1168	微量通気による嫌気消化工程における硫化水素の除去に関する研究	羅珠	261	2016	3			
1169	巨峰ドライロゼワインの主発酵に関する研究	陳思達	261	2016	3	112	2017	2
1170	HP-5クロマトカラムの白酒微量香味成分研究への応用	郎定常	261	2016	3			
1171	超高性能収束クロマト法による米酒中の4種脂溶性ビタミンの同時測定方法に関する研究	王銀輝	261	2016	3	112	2017	2
1172	黄酒醸造工程のAI管理システム	李時初	261	2016	3	112	2017	2
1173	醬香型白酒の生物学的および微生物学的研究の進展	戴奕傑	261	2016	3	112	2017	2
1174	濃香型白酒生産中の酒造微生物研究および応用の現状	金偉	261	2016	3	112	2017	2
1175	ワイン副産物の高度利用 — 酒造糟の美容効果に関する研究	尹娟	261	2016	3			
1176	ICP-MS法によるビール容器アルミ缶からの重金属の移行量の測定	張宇昕	261	2016	3	112	2017	2
1177	茅台醬香型酒曲中のフラヴォノイド、ポリフェノール含量の測定	王興東	261	2016	3	112	2017	2
1178	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		261	2016	3	112	2017	2

1179	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 3)		261	2016	3			
1180	黄酒醸造過程中に優勢細菌が生産する生物アミンの検測と評価	張鳳傑	262	2016	4			
1181	麴添加量による瀘型大曲品質への影響	曹振華	262	2016	4			
1182	ヴィダル種甘口ワインの主要な香気成分と香気特性の鑑定	王家梅	262	2016	4	112	2017	3
1183	兼香型白酒醪の仕込みラウンドごとおよび醪操作による細菌の種類と数量分析	熊小毛	262	2016	4	112	2017	3
1184	緑豆・糯米保健型甘口酒醸製技術の研究	鄧桂蘭	262	2016	4	112	2017	3
1185	洋河大曲中の糖化酵素高生産性カビ菌のスクリーニング同定と固態発酵条件の最適化	謝玉球	262	2016	4	112	2017	3
1186	発酵前処理による種無し干しぶどう白ワイン品質への影響に関する研究	雷 静	262	2016	4	112	2017	3
1187	応答曲面法による酵母増殖培養基の適正化	牛希躍	262	2016	4	112	2017	3
1188	超音波処理による蜂蜜酒風味への影響	宋麗麗	262	2016	4			
1189	種々の技術による寒冷地向きベータ種ぶどうワインの理化学性質への影響	張雨桐	262	2016	4			
1190	肝機能障害低減白酒の研究開発およびその品質管理	樂細選	262	2016	4			
1191	“溶質保存”原理の白酒貯蔵庫管理への応用	周 軍	262	2016	4			
1192	超音波によるヌクレオシド機能性細菌からのアデノシン抽出技術の最適化	周新虎	262	2016	4			
1193	茅台鎮醬香型白酒生産技術における密封用窖泥のリサイクル使用率に関する研究	譚 宏	262	2016	4			
1194	ロゼルと桑の実複合果実酒醸造技術の研究	黄 琼	262	2016	4			
1195	ムラサキノリ酒加工技術に関する研究	劉秀敏	262	2016	4			
1196	2種酵素による複合加水分解処理酒醪における発酵性糖の調製技術に関する研究	馬文鵬	262	2016	4			
1197	HS-SPME-GC-MSカップリング リテンション インデックスによる黄酒月英酔の揮発性成分の分析	喬翠紅	262	2016	4			
1198	ワイン中のレスヴェラトロール含量決定の不確定度の評定	王藝華	262	2016	4	112	2017	3
1199	酒文化に基づく中国酒都仁懷の観光旅行発展戦略	郭 旭	262	2016	4			
1200	黄酒生産における生原料酒造の研究と応用の将来展望	奕水明	262	2016	4			
1201	飲酒の“二日酔い”の評価方法とその応用	單義民	262	2016	4	112	2017	3
1202	トマトリコペンの有効成分の抽出技術およびそのアルコール分解メカニズムに関する研究	張衛佳	262	2016	4	112	2017	3
1203	<i>Rhizopus oryzae</i> による固態発酵の代謝産物の分析	楊雨琨	262	2016	4			
1204	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		262	2016	4	112	2017	3
1205	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 7)		262	2016	4			
1206	中国酒業協会第五回理事会第三次(拡大)会議 2015年中国酒業活動報告	王延才	263	2016	5	112	2017	4
1207	応答曲面法による細菌ピラリジン類生産技術の最適化	武 順	263	2016	5			
1208	新型液体発酵による米香型白酒生産に関する研究(Ⅲ) — 純粋培養酒造用酵母と伝統的小曲の協同糖化発酵の研究 —	唐取来	263	2016	5			
1209	濃香型大曲中のMonacolin K生産性紅曲菌株のスクリーニングと同定	劉青青	263	2016	5	112	2017	4
1210	新疆地産ワインの優良酒造用酵母菌のスクリーニング	魏玉潔	263	2016	5	112	2017	4
1211	多元統計解析と連結した核磁気共鳴技術に基づくビール化学成分の定量とブランドの鑑別	樂曉菲	263	2016	5			
1212	もみ殻、スプレーコーン麴、酒糟粉の製曲への利用研究	杜 鑫	263	2016	5			
1213	河南太行山地区の野生山ぶどう表皮の酵母菌の分離と鑑定	張俊傑	263	2016	5	112	2017	4
1214	窖泥変質前後の細菌集落差異の分析	于春涛	263	2016	5			
1215	アルコール発酵過程中的ストレス因子による酵母のトレハロース蓄積への影響	許宏賢	263	2016	5	112	2017	4
1216	春夏両季節の濃香型白酒醪中の四大有機酸の変化とその酒質への影響	張 方	263	2016	5			
1217	IoTに基づく人工知能の濃香型固態発酵白酒窖池のモニタリングシステムへの応用	謝玉球	263	2016	5	112	2017	4

1218	バイオニックプレス機により製造された高温大曲の醬香習酒生産への応用	曾凡君	263	2016	5			
1219	黄酒曲と麦曲の機械化黄酒醸造への応用比較	劉傑	263	2016	5	112	2017	4
1220	大曲醬香型白酒生産の夏季減衰の原因およびその解決措置	梁明鋒	263	2016	5			
1221	LabVIEWに基づく白酒の甑装填蒸留の自動化モニタリングシステム	楊亜茹	263	2016	5			
1222	カキ(柿)酒発酵研究の進展	馬長路	263	2016	5	112	2017	4
1223	超音波前処理による酒糟たんぱく質のデュアル酵素法抽出への影響	張丙雲	263	2016	5			
1224	酒造用ぶどう加工廃棄物中のポリフェノール類含量と抗酸化活性の分析	李淳	263	2016	5	112	2017	4
1225	UPLC-MS/MS法による白酒中の8種甘味料の直接同時測定	柯潤輝	263	2016	5	112	2017	4
1226	グラファイト炉原子吸光分光分析器による重金属Crの測定に関する研究	郎定常	263	2016	5	112	2017	4
1227	中国白酒の香型区分に関する回顧と反省	楊柳	263	2016	5	112	2017	4
1228	(訳者:中国酒業協会表彰決定に関する広報(8件)(標題のみ))		263	2016	5			
1229	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 4)		263	2016	5			
1230	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 6)		263	2016	5			
1231	2015年中国酒業協会白酒分会、市場專業委員会、名酒収蔵委員会、科教設計裝備委員会の活動報告	宋書玉	264	2016	6			
1232	醬香大曲中の香气生成細菌HMZ-Dの分離同定およびGC-MSによる生産物の分析	楊国華	264	2016	6	112	2017	5
1233	熟成時間によるスイカ酒風味への影響	張超	264	2016	6	112	2017	5
1234	発酵層と抽出時間によるナツメブランディのメチルアルコールと高級アルコール含量に及ぼす影響	尹宝穎	264	2016	6			
1235	ニンジン発酵酒の香气成分研究の初報	張宝香	264	2016	6	112	2017	5
1236	董酒大、小曲抽出液による酒造中の微生物発酵生産の不飽和脂肪酸に対する影響	湯慶莉	264	2016	6			
1237	巨峰ぶどう酵母菌の分離および耐性研究	賈春鳳	264	2016	6	112	2017	5
1238	非 <i>Saccharomyces</i> 優良酵母の分離と発酵性能の研究	王晓昌	264	2016	6	112	2017	5
1239	酒曲中のプロテアーゼと α -アミラーゼ高生産性カビ菌株のスクリーニングと分子鑑定	王鵬昊	264	2016	6	112	2017	5
1240	窖泥のカプロン酸一菌株の多相鑑定および酸生産研究	薛正楷	264	2016	6	112	2017	5
1241	内部標準法と外部標準法によるカプロン酸菌発酵液のカプロン酸含量測定への応用	楊牢記	264	2016	6			
1242	酒醪の“ブレンド”による“中国白酒制御”生産の可能性分析について	崔景龍	264	2016	6	112	2017	5
1243	優良米と普通米による特香型白酒品質と生産量への影響	李科發	264	2016	6			
1244	工業的黄酒生産の酒母発酵の自動温度コントロールの研究と応用	夏杭鋒	264	2016	6			
1245	無色透明のガラス瓶に装填した果実酒技術の探討	何毅	264	2016	6			
1246	Minitabの白酒充填計量制御への応用	鐘星	264	2016	6			
1247	応答曲面法による混合菌発酵ムベ果実酒のエステル生産最適化技術の研究	韋廣鑫	264	2016	6			
1248	白酒醸造用もみ殻の貯蔵および前処理システムの開発	張煜行	264	2016	6	112	2017	5
1249	酒造用高粱研究の進展	劉涵	264	2016	6	112	2017	5
1250	ワイン中の2,4,6-トリクロロアニズール(TCA)検測の新技术研究の進展	周立華	264	2016	6	112	2017	5
1251	ワインとコルク栓中の有毒物質研究の現状	李菊	264	2016	6			
1252	PTV-GC-MS/MSプログラムによる小麦中の109種の残留農薬の同時測定	袁河	264	2016	6	112	2017	5
1253	GC-MS連用法を採用したメルロー種赤ワインの香气成分の測定	吳秋波	264	2016	6			
1254	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 4)		264	2016	6	112	2017	5
1255	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)		264	2016	6			
1256	ブルーベリーブランディの醸造技術条件に関する研究	湯慶莉	265	2016	7	112	2017	6
1257	超音波処理補助によるアルコール発酵技術	王振斌	265	2016	7	112	2017	6

1258	廃棄糟と澱粉による濃香型大曲生産技術に関する初歩的研究	王超	265	2016	7			
1259	<i>Aspergillus niger</i> F5株が生産する高温糖化酵素による液体発酵の最適化分析	常呂珍	265	2016	7			
1260	濃醬兼香型白酒用高温大曲の貯蔵期間別の微生物集落構造と発酵特性の分析	梁麗文	265	2016	7	112	2017	6
1261	柑橘酒醸造酵母のスクリーニングおよび鑑定	張大爲	265	2016	7			
1262	大曲プロテアーゼの固態酒造発酵への影響	向双全	265	2016	7			
1263	直交法による醬香型大曲のメラノド抽出技術の適正化	徐延	265	2016	7	112	2017	6
1264	種々の酒造用赤ぶどう中のポリフェノール物質の差異に関する研究	周鵬輝	265	2016	7	112	2017	6
1265	白酒中の新型沈殿の研究	李志斌	265	2016	7			
1266	河源客家黄酒醸造技術の比較分析	徐艷	265	2016	7	112	2017	6
1267	顆粒状活性炭カラムの種々の充填高度による白酒の動的処理効率への影響に関する研究	代宇	265	2016	7			
1268	マゼンタ亜硫酸法によるメチルアルコールの呈色反応温度の確定	王靈紅	265	2016	7			
1269	異なる蒸留法で調製した黄酒蒸留酒の成分比較	何龍魁	265	2016	7	112	2017	6
1270	異なる蒸留蒸気圧による濃香型白酒品質への影響	管桂坤	265	2016	7			
1271	酒造黄水抽出液の応用	朱開憲	265	2016	7			
1272	発酵型蜂蜜梅酒の開発	黄星才	265	2016	7	112	2017	6
1273	ラズベリー保健リキュールの開発	師艷秋	265	2016	7			
1274	白酒微生物集落研究技術の現状および次世代シーケンスデータ分析の方策	趙亮	265	2016	7	112	2017	6
1275	凝集吸着法による黄酒醸造漿水の廃水処理に関する研究	李博斌	265	2016	7			
1276	三波長分光法による黄酒中の鉄含量測定に関する研究	李勁勁	265	2016	7			
1277	RP-HPLC法による果実酒中の13種類のフェノール類化合物の同時測定	王滢雪	265	2016	7	112	2017	6
1278	ぶどう種子の4種白酒浸漬液中の揮発性成分の分析	隋明	265	2016	7			
1279	超高速液クロ-四重極子静電場オービトラップ高弁別MS法による酒中のカルバミン酸エチル確認分析に関する研究	王成龍	265	2016	7	112	2017	6
1280	HPLC-MS法による米酒中のチクロ含量の測定	張倩勉	265	2016	7	112	2017	6
1281	ガスクロ内部標準法によるゴマ香型白酒の酢酸エチル測定の不確定度の評定	江星	265	2016	7			
1282	新疆巴州地区産ワインの品質分析報告	馬澤鑫	265	2016	7	112	2017	6
1283	定型的物理化学法に代わるクロマト法による白酒総酸総エステル検測に関する研究	熊秋萍	265	2016	7			
1284	ガスクロフィンガープリント法によるフランス国コニャックの鑑別	孫文佳	265	2016	7	112	2017	6
1285	金培松とその著作《醸造工業》	傅金泉	265	2016	7	112	2017	6
1286	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)		265	2016	7	112	2017	6
1287	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)		265	2016	7			
1288	陶磁器包装容器から重金属(鉛&カドミウム)の黄酒への移行に関する研究	陳扉然	266	2016	8	112	2017	7
1289	寧夏の六盤山地区のオーク櫨と欧米のオーク櫨の理化学特性の比較研究	馬文平	266	2016	8			
1290	3種コーリヤンの酒造技術変数に関する研究	劉涵	266	2016	8			
1291	ナツメブランディ用原料酒のフーゼル油に及ぼす発酵条件の影響	王宓	266	2016	8			
1292	酒造用酵母による桑の実アントシアニン分解に影響する因子に関する研究	賴劍峰	266	2016	8	112	2017	7
1293	野生山ぶどう果皮滓からのアントシアニン抽出技術に関する研究	管敬喜	266	2016	8			
1294	窒素源によるワイン中の揮発性化合物含量への影響に関する研究	趙新節	266	2016	8	112	2017	7
1295	応答曲面法による種無し白ワインの清澄適正化技術に関する研究	陳雅	266	2016	8	112	2017	7
1296	濃香型白酒窖泥の変質前後の古細菌集落の差異に関する分析	于春涛	266	2016	8	112	2017	7
1297	有機酸判別を利用した窖泥品質の比較分析	蔡雪梅	266	2016	8			

1298	生原料後留酒の醬香型白酒生産への応用研究	陳海飛	266	2016	8			
1299	大曲中のセルラーゼ高生産性カビ菌株の育種およびそのソフト型白酒廃棄糟への応用	楊建梅	266	2016	8	112	2017	7
1300	ワインの二酸化硫黄廃止への探究	胡名志	266	2016	8			
1301	濃香型白酒用のエコロジカル窖池の建造	何宏魁	266	2016	8			
1302	XZ-11活性乾燥酵母による攤飯法大タンク発酵香雪酒への応用実験	王 蘭	266	2016	8	112	2017	7
1303	清、濃、醬三種大曲の真菌の多様性に関する初歩的分析	胡佳音	266	2016	8	112	2017	7
1304	自動化機械製曲生産ラインの研究開発	陳 楓	266	2016	8	112	2017	7
1305	良質なハミウリ酒醸造技術に関する研究	韓 琛	266	2016	8			
1306	中国白酒の熟成法研究の概容と将来展望	柳金龍	266	2016	8			
1307	黄水の前処理および成分含量に関する研究	朱開憲	266	2016	8			
1308	廃棄糟製大曲の酒造生産への応用研究	王 超	266	2016	8			
1309	全自動グラフアイト分解-ICP-AES法によるワイン中のPb、Cu、Fe、Mnの同時測定に関する研究	喬 晴	266	2016	8	112	2017	7
1310	ICP-MS法によるテキーラ中の22種元素の検出	張 建	266	2016	8	112	2017	7
1311	GC-MS法による白酒中のフタル酸ジイソノール測定の不確実性の評価	牛宏亮	266	2016	8			
1312	宜賓史アーカイヴス中の酒文化の解説	許越鴻	266	2016	8	112	2017	7
1313	彝族の燕麦酒販売市場の研究 —— 拉瑪酒業を例として	吳俊英	266	2016	8			
1314	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		266	2016	8	112	2017	7
1315	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)		266	2016	8			
1316	市販の5種醬香型白酒の揮発性風味物質の主成分分析	紀 南	267	2016	9	112	2017	8
1317	Kriging代理モデルに基づく不飽和脂肪酸生産性酒曲微生物混合菌比率の最適化	劉 昕	267	2016	9			
1318	ガスクロ法によるコーン粉中のジメエート測定の不確実度の評定	趙建勇	267	2016	9			
1319	アルコール耐性酒造用酵母の大気圧プラズマ突然変異条件の確立および育種	方佩佩	267	2016	9			
1320	11種保健酒中の遊離アミノ酸の比較分析	李沁婭	267	2016	9			
1321	ワイン中のエステル類物質の生合成およびその影響因子	劉俊溪	267	2016	9			
1322	細菌集落構成に基づく高温大曲の類別に対する判別分析	陳良強	267	2016	9	112	2017	8
1323	①リングパッキン充填物を用いたCO ₂ 抽出による低アルコールワインの生産技術に関する研究	楊 帆	267	2016	9	112	2017	8
1324	新型白酒分析専用カラムの分離性能の最適化に関する研究	劉晨旭	267	2016	9	112	2017	8
1325	複合生物製剤による濃香型白酒黄水のエステル化への応用	張 丹	267	2016	9			
1326	高スルーブットシーケンス技術による宇宙での大曲微生物の多様性への応用	周 森	267	2016	9	112	2017	8
1327	西鳳マカ酒生産技術の簡単な紹介	王科岐	267	2016	9			
1328	応答曲面法を採用した高濃度発酵の最適化探究	王秋峰	267	2016	9	112	2017	8
1329	自動化製曲生産ライン管理の系統的開発	曹敬華	267	2016	9	112	2017	8
1330	サナギタケ菌糸体保健酒の研究開発	万 琴	267	2016	9			
1331	酵母β-D-Glucosidaseの酵素学的性質およびワイン香気への影響に関する研究の進展	周立華	267	2016	9			
1332	QuEChERS-GC-MS/MS法によるワイン中の97種残留農薬の同時測定	趙振宇	267	2016	9	112	2017	8
1333	ICP-MS法による陶磁器酒容器からの19種金属の溶出量の検出	魏金萍	267	2016	9	112	2017	8
1334	誘導結合プラズマ(ICP-MS)法によるワイン中の多種元素の特定	李 燕	267	2016	9	112	2017	8
1335	ICP-MS法による白酒生産の補助原料中の重金属元素測定法に関する研究	汪家勝	267	2016	9	112	2017	8
1336	GCおよびGC-MS外部標準法によるフタル酸エステル含量測定の優劣対比	胡継紅	267	2016	9	112	2017	8

1337	イオンクロマトグラフィ法による白酒中の3種甘味料測定方法の探討	楊仁君	267	2016	9	112	2017	8
1338	GC-MS法による白酒中の揮発性フェノール類物質の測定	張倩	267	2016	9	112	2017	8
1339	五糧液酒文化観光イメージの知覚に関する実証研究	解巍	267	2016	9	112	2017	8
1340	清香型白酒風格に関する談論	趙向東	267	2016	9			
1341	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		267	2016	9	112	2017	8
1342	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)		267	2016	9	112	2017	8
1343	創新こそ白酒生産技術發展の核心	沈怡方	268	2016	10			
1344	醬香型大曲の曲害虫発生法則に関する研究	喬岩	268	2016	10			
1345	異なる株のメルロー種ぶどう果皮からの酵母菌の分離同定と差異に関する分析	張俊傑	268	2016	10	112	2017	9
1346	キトサンによるドライ赤ワインの清澄技術に関する研究	祁高展	268	2016	10	112	2017	9
1347	<i>Aspergillus Niger</i> F5が生産する α -アミラーゼの酵素学的性質およびアルコール生産能に関する研究	常呂珍	268	2016	10			
1348	両当県の明溜子酒の醸造技術	王徳留	268	2016	10	112	2017	9
1349	濃香型白酒窖泥の変質前後の真菌類集落の差異に関する分析	于春濤	268	2016	10			
1350	濃香型白酒酒醪発酵体系のパラメーター変化の相互関係に関する分析研究	陸其剛	268	2016	10			
1351	放線菌によるカプロン酸生産菌のカプロン酸生産促進因子の探究	郭威	268	2016	10	112	2017	9
1352	客家黄酒の総糖測定法の改良および最適化	徐艷	268	2016	10			
1353	低温窒素消費技術の低アルコール白ワイン醸造への応用	呂文	268	2016	10			
1354	白酒中のフタル酸ブチルの検出方法に関する研究	熊秋萍	268	2016	10	112	2017	9
1355	産地の異なるハダカムギの β -グルカン含量の分析	趙彩雲	268	2016	10			
1356	濃香型習酒の非分割型酒摘出技術に関する研究	吳徐建	268	2016	10			
1357	濃香型白酒とゴマ香型白酒の相互融合に関する概説	韓曉明	268	2016	10			
1358	陶香型窖池の <i>Wickerhamomyces anomalus</i> による酢酸エチル発酵生産条件の応答曲面法による最適化条件	侯建光	268	2016	10	112	2017	9
1359	白酒機械化醸造研究の進展と探討	李玉彤	268	2016	10	112	2017	9
1360	電子鼻と電子舌技術のワイン検出への応用に関する概説	張昱	268	2016	10			
1361	高濃度麦汁によるビール酵母発酵性能の向上改良に関する研究の進展	趙伯辰	268	2016	10	112	2017	9
1362	HS-SPME法&GC-MS法併用技術による河北地区の白酒原酒の香気成分の測定	劉瑩	268	2016	10			
1363	吉林市の市販ビール中のフォルムアルデヒドの測定分析	劉敏	268	2016	10	112	2017	9
1364	流動インジェクション分光光度法による赤ワイン中のメチルアルコールの分析	莫腊梅	268	2016	10	112	2017	9
1365	ICP-MSを応用した白酒および水中の5種重金属元素の同時測定	程凡	268	2016	10			
1366	《齋民要術》の酒曲製作技術の伝承と發展	李静	268	2016	10			
1367	MAP法による白酒廃水中のリンの除去に関する研究	蘇建	268	2016	10			
1368	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 4)		268	2016	10	112	2017	9
1369	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 7)		268	2016	10			
1370	白酒生産技術發展に関する回顧	沈怡方	269	2016	11	112	2017	10
1371	化学計量学とカップリングした紫外可視分光光度法による古井貢酒貯蔵年数の迅速鑑別	趙正勇	269	2016	11	112	2017	10
1372	宝豊酒と老仰韶酒の香気成分の比較研究	周豪	269	2016	11			
1373	蛍光定量PCRとハイスループットシーケンス測定技術に基づくぶどう園土壌細菌集落構成の多様性に関する研究	王曉雯	269	2016	11	112	2017	10
1374	超高圧処理による山ぶどうブランディの高級アルコール、総酸および総エステルへの影響	王治同	269	2016	11	112	2017	10
1375	ダットンソバ酒中のベタインの検出方法および抗酸化性に関する研究	董孝元	269	2016	11			
1376	地理的表示製品“宜賓酒”原酒中の総酸と総エステルの品質分析	劉千	269	2016	11	112	2017	10

1377	液クロ-同位元素比MS法による白酒中のエタノールの炭素同位元素比の測定	鐘其頂	269	2016	11	112	2017	10
1378	白酒中のカルバミン酸エチル含量と包装材料との関係に関する研究	孫心恒	269	2016	11	112	2017	10
1379	陶香型窖池からの酢酸エチル高生産性酵母のスクリーニングと鑑定	侯建光	269	2016	11	112	2017	10
1380	カベルネソーヴィニオン種の発酵過程における複合酵母菌の相互作用に関する研究	李梅花	269	2016	11	112	2017	10
1381	濃香型白酒窖泥の培養可能な好気性細菌集落構成に関する分析	何培新	269	2016	11	112	2017	10
1382	寧夏シャボトウ地区のカベルネ・ゲルニシトぶどうの酒造特性および発酵技術の研究	董建方	269	2016	11			
1383	酒造用工業微生物の簡易拡大培養装置の設計と応用	程偉	269	2016	11			
1384	冷凍ろ過技術の特香型白酒への応用	黃小暉	269	2016	11	112	2017	10
1385	高温曲による窖池保護への応用に関する実践的研究	崔鳳元	269	2016	11			
1386	白酒ボディの構造研究と設計原則	朱金玉	269	2016	11			
1387	原料配合転換技術の濃香型白酒機械化生産への応用	李玉彤	269	2016	11			
1388	紅麴アワ酒の風味物質の研究	牛津橋	269	2016	11			
1389	ゴマ香型白酒風味物質の主成分に関する研究の進展	車明秀	269	2016	11	112	2017	10
1390	ワインの乳酸菌発酵剤研究の進展	李瑩瑩	269	2016	11	112	2017	10
1391	ハトムギ成分およびその加工に関する研究の進展	梅朝陽	269	2016	11	112	2017	10
1392	ワイン中の5-Hydroxymethylfurfural含量の測定	劉青	269	2016	11	112	2017	10
1393	カベルネソーヴィニオン種ドライ赤ワインの風味物質の成分分析	齋曉茹	269	2016	11			
1394	ヘッドスペースGC法によるワイン中のメチルアルコールの測定および市販ワインの品質調査	周瑋婧	269	2016	11	112	2017	10
1395	ロータリーエヴァポレーターGC-MS/MS法による白酒中のカルバミン酸エチルの測定	馮向東	269	2016	11	112	2017	10
1396	2015年中国酒文化研究の概観	郭旭	269	2016	11	112	2017	10
1397	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)		269	2016	11			
1398	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)		269	2016	11	112	2017	10
1399	中国白酒産業の転換型グレードアップの概念、目標および実施路線	楊柳	270	2016	12			
1400	高酸発酵液の発酵条件の最適化に関する研究	薛正楷	270	2016	12			
1401	<i>Aspergillus niger</i> リパーゼによるカプロン酸エチル生合成調節の探索	詹美榕	270	2016	12	112	2017	11
1402	ヘッドスペース固相マイクロ抽出法、液液抽出法および香り分留技術による穀類の揮発性成分の鑑定	趙東	270	2016	12	112	2017	11
1403	種々の技術による麴曲酸性プロテアーゼ活性への影響	程偉	270	2016	12	112	2017	11
1404	濃香型721型曲培養周期内における風味成分変化に関する分析研究	吳建峰	270	2016	12			
1405	スイカズラ黄酒の製造技術および製品の安定性と抗酸化活性に関する研究	陳麗玲	270	2016	12	112	2017	11
1406	国産オークと欧米産オークの主要成分の差異に関する分析	李蘭曉	270	2016	12	112	2017	11
1407	ハダカムギ酒中のチクロ検出方法に関する研究	蔡林森	270	2016	12			
1408	アルコール密度計法による種々の飲料の酔い覚ましに関する研究	任凱	270	2016	12	112	2017	11
1409	陶香型白酒の種々の容器での貯蔵中の変化法則に関する研究	韓素娜	270	2016	12			
1410	ラズベリーの抗酸化能に関する研究	李佳少	270	2016	12	112	2017	11
1411	酢酸ナトリウムの窖池養護への応用	崔鳳元	270	2016	12			
1412	特香型白酒中のカルバミン酸エチル含量の初歩的探索	肖美蘭	270	2016	12	112	2017	11
1413	発酵条件による桑の実ブランディ原酒のフーゼル油に及ぼす影響	李傑民	270	2016	12			
1414	大曲醬香型白酒製曲の機械化に関する研究	門延会	270	2016	12	112	2017	11
1415	ブルーベリー&キウイフルーツ複合果実酒の醸造技術に関する研究	張方艷	270	2016	12			
1416	董酒風味香气特性研究の進展	劉昕	270	2016	12	112	2017	11

1417	ワインと健康に関する研究の進展	許引虎	270	2016	12			
1418	超高速液クロ法による白酒中のネオテーム測定の不確実性の評定	張瑩	270	2016	12			
1419	包括的二次元ガスクロ法-飛行時間型質量分析法併用法に基づく貴州醬香型白酒の揮発性風味成分	李駿	270	2016	12	112	2017	11
1420	蛍光法による窖泥中の利用可能なリンの測定に関する研究	袁志強	270	2016	12			
1421	飲酒に関して重視すべきいくつかの問題点	沈怡方	270	2016	12	112	2017	11
1422	白酒専門用語の翻訳に関する論考	黄筱鵬	270	2016	12	112	2017	11
1423	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)		270	2016	12			
1424	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 3)		270	2016	12			
1425	新常态下の白酒業界の発展構想	黄平	271	2017	1	112	2017	12
1426	濃香型白酒固態発酵技術の稲もみ殻の難分解障壁への影響	王丹丹	271	2017	1			
1427	叢台酒大曲のアミラーゼ高生産性細菌の分離と同定	王鑫昕	271	2017	1	112	2017	12
1428	濃香型原酒中の酢酸エチル含量低下の研究とその応用	謝玉球	271	2017	1			
1429	近赤外を利用した河套原酒の入庫指標の検測研究	王海英	271	2017	1			
1430	16S/18S rRNAジーンライブラリー技術に基づく酢酸醸造大曲固態発酵過程中の微生物集落構造の動的変化に関する研究	劉雄	271	2017	1	112	2017	12
1431	アルコール可溶性クコ抽出物の抽出技術に関する研究	張継斌	271	2017	1			
1432	封窖遅延による各バッチ酒への影響	崔同弼	271	2017	1			
1433	濃香型原酒の分段摘酒技術の研究と応用	時曉	271	2017	1			
1434	濃香型大曲貯蔵過程中的理化学指標および微生物の変化	宋瑞濱	271	2017	1			
1435	陶香型白酒とその他香型白酒の差異の分析	韓素娜	271	2017	1			
1436	エコロジー酒造による美酒の醸成 — 扳倒井醸酒技術とエコ環境との関係に関する探討	信春暉	271	2017	1			
1437	生物酸化黄酒技術の研究	肖蒙	271	2017	1			
1438	PIG清掃技術のワイン実生産への応用	段文佳	271	2017	1	112	2017	12
1439	マンゴー果実サイダー酒の研究開発	謝傑	271	2017	1			
1440	ニセアカシア蜂蜜保健黒ビールの醸造技術に関する研究	劉連成	271	2017	1			
1441	麦芽汁を原料とした黄酒醸造技術に関する研究	黄媛媛	271	2017	1	112	2017	12
1442	中国の伝統的固態大曲酒の風味品質の特色に関する研究の進展	徐姿静	271	2017	1			
1443	モクセイおよびモクセイ酒研究の進展	趙東	271	2017	1	112	2017	12
1444	活性炭素処理大曲酒の副産物である黄水の研究	梁艷玲	271	2017	1			
1445	GC-MS法による醬香型白酒中の揮発性フェノール類物質の測定	李俊	271	2017	1			
1446	GC-トリプル四重極MS連用法による醸酒原材料中の108種残留農薬の測定	葉華夏	271	2017	1	112	2017	12
1447	グラファイト炉原子吸光分析法による酒中の鉛分析の不確定度の評価	李景	271	2017	1			
1448	中国酒文化における決定的問題点の分析	王光文	271	2017	1	112	2017	12
1449	貴州省白酒産業のヴァーチャルスペース集中度の測定	趙麗	271	2017	1			
1450	酒造原料産地土壌の重金属汚染の評価	王梅	271	2017	1	112	2017	12
1451	白酒中の主要アルコール類とアルデヒド類の代謝経路と飲用健康に関する分析研究	張敏	271	2017	1	112	2017	12
1452	◀ 第九回 白酒国家評委 ▶ (広報7件)		271	2017	1			
1453	◀ 貴州省 第七回 白酒評委 ▶ (広報3件)		271	2017	1			
1454	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		271	2017	1	112	2017	12
1455	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)		271	2017	1			
1456	秦含章先生の華の109歳を慶祝して	黄平	272	2017	2			

1457	ソフトにしてエレガントな風格の白酒の生産	彭 奎	272	2017	2			
1458	サジー&トロロアオイ複合リキュールの研究開発	張 軍	272	2017	2			
1459	叢台酒大曲春季培養過程中的細菌数量の変化に関する研究	王鑫昕	272	2017	2	113	2018	1
1460	ソフトフレーヴァー白酒醸造用機能性細菌代謝による典型的風味化合物に関する研究	張聰芝	272	2017	2	113	2018	1
1461	クロマトグラフィーによる特香型白酒の骨格成分含量と官能評価との関係に関する初歩的研究	徐柏田	272	2017	2	113	2018	1
1462	仰韶陶香型高温大曲中の揮発性香味物質の分析	韓素娜	272	2017	2	113	2018	1
1463	酒醪中の総エステル含量の検出方法に関する研究	戴詩皎	272	2017	2	113	2018	1
1464	<i>Rhizopus chinensis</i> 酵素法によるカプロン酸エチル合成条件に関する研究	劉 雪	272	2017	2	113	2018	1
1465	多底盤発酵を利用した濃香型白酒品質向上に関する研究	宋瑞濱	272	2017	2			
1466	<i>Monascus</i> 曲によるクリー糯米酒醸造技術に関する研究	鄒 静	272	2017	2	113	2018	1
1467	保健酒製品開発に関する分析	沈 暉	272	2017	2			
1468	ソフトタイプ白酒製造における高粱のアルファ化技術の探究	崔鳳元	272	2017	2			
1469	白酒品評の要点および解析	查枢屏	272	2017	2			
1470	貯蔵酸敗黄酒の有機酸の分析	陳紅蘭	272	2017	2			
1471	近赤外スペクトロメータの酒曲検出への応用	馬 偉	272	2017	2			
1472	カプロン酸細菌培養による品質向上への新アプローチ	司 波	272	2017	2			
1473	ナツメ-サンザシ混合果実酒醸造技術に関する研究	王 宓	272	2017	2	113	2018	1
1474	ハイビスカス糯米酒の研究開発	洪 璇	272	2017	2	113	2018	1
1475	ナツメトマト保健酒の研究開発	肖長元	272	2017	2	113	2018	1
1476	全粒高粱による濃香型白酒醸造技術開発に関する総説	毛洪川	272	2017	2	113	2018	1
1477	黄酒醸造米の浸漬水処理技術研究の進展	焦新萍	272	2017	2	113	2018	1
1478	ラズベリーの活性成分およびその果実酒加工技術研究の進展	于潤美	272	2017	2			
1479	<i>Lactobacillus plantarum</i> による新鮮酒糟サイレージ飼料の栄養価値への影響	劉曉鳳	272	2017	2	113	2018	1
1480	カプロン酸発酵液中のカプロン酸の検出方法	廖勤儉	272	2017	2			
1481	GC-MS/MSによる白酒中の17種のフタル酸エステル類の迅速検出分析	楊昌彪	272	2017	2			
1482	ハダカムギ酒中のメチルアルコールの測定方法に関する研究	蔡林森	272	2017	2			
1483	紹興加飯酒の全項目検出の要求	李 娜	272	2017	2	113	2018	1
1484	◀ 致敬匠心・伝承経典 ▶ —— 秦含章先生の109歳祝典を北京で挙げる ——		272	2017	2	113	2018	1
1485	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		272	2017	2	113	2018	1
1486	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 3)		272	2017	2			
1487	巨星落つ 全酒類界が哀悼 — 白酒の巨匠沈怡方先生を追悼 —	黄 平	273	2017	3	113	2018	2
1488	黄酒包装容器材料中のフタル酸エステルの移行に関する研究	焦新萍	273	2017	3	113	2018	2
1489	3種の異なる原料で発酵されたナツメ酒香気の主成分分析	嚴 超	273	2017	3			
1490	雑穀紅曲黄酒の高級アルコールおよびその揮発性風味物質に関する研究	董 洋	273	2017	3	113	2018	2
1491	種々の品種の特香型白酒風味成分含量の差異に関する研究	徐柏田	273	2017	3			
1492	オレンジ酒の香気生成酵母のスクリーニングに関する研究	陳清輝	273	2017	3			
1493	海南甘口米酒醸造技術による高級アルコール苦味への影響	楊東昇	273	2017	3	113	2018	2
1494	IoT技術の原酒等級決定作業への応用	袁 曄	273	2017	3			
1495	紹興黄酒の節水生産のキー技術と実践	胡建涛	273	2017	3	113	2018	2
1496	小曲酒新技術によるオーストラリア産高粱の吸水特性に関する研究	葉 川	273	2017	3	113	2018	2

1497	ハマナス-ぶどう複合果実酒の研究開発	王麗霞	273	2017	3			
1498	中国の伝統的酒造用大曲の風味化学に関する研究の進展	鄭佳	273	2017	3			
1499	大曲酒の副産物である黄水からの乳酸の抽出に関する研究	梁艶玲	273	2017	3			
1500	X-線照射蛍光分光法により測定した米香型白酒の有機アルミニウムの形態	楊沁郁	273	2017	3	113	2018	2
1501	GC-O-MSによる店頭酒中の香气成分の分析	程嬌嬌	273	2017	3	113	2018	2
1502	ハダカムギ酒中のサッカリン含量測定方法に関する研究	蔡林森	273	2017	3			
1503	“茅台酒まつり”の視察と考察	郭旭	273	2017	3			
1504	プラスチック製品からの移行物による白酒品質への影響に対する評価方法に関する研究	謝正敏	273	2017	3			
1505	客家黄酒による皮膚のアンチエイジング作用に関する研究	羅鋁鏗	273	2017	3	113	2018	2
1506	◀ 沈痛悼念沈怡方先生 ▶ (訳者注:沈怡方先生の追悼文&弔電集p.126~138)		273	2017	3			
1507	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)		273	2017	3	113	2018	2
1508	◀ 出版情報 ▶ —《中国紅曲及其実用技術》—		273	2017	3	113	2018	2
1509	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 1)		273	2017	3			
1510	ワインの脱渋技術に関する研究	肖琼	274	2017	4	113	2018	3
1511	応答曲面法による <i>Garactomyces candidum</i> のペクチナーゼ発酵生産の最適化	于振林	274	2017	4			
1512	リンゴブランデー醸造技術に関する研究	吳春吳	274	2017	4	113	2018	3
1513	クコ多糖類の熱水抽出技術に関する研究	王玉霞	274	2017	4			
1514	醬香型大曲からの高温放線菌1株の分離と同定	王芙蓉	274	2017	4	113	2018	3
1515	甘肅地産濃香型白酒の香味成分の分析およびその比較研究	陳果忠	274	2017	4	113	2018	3
1516	糯米たんぱく質と黄酒アミノ酸の相関性分析	陳金斌	274	2017	4			
1517	安琪酒造用曲の固態法白酒廃棄糟発酵への応用	賈盼	274	2017	4			
1518	牛欄山酒廠の優良酒造用酵母のスクリーニングと鑑定	王勇	274	2017	4	113	2018	3
1519	醬香型白酒生産技術における新型ろ過装置の開発	江偉	274	2017	4	113	2018	3
1520	酒醪のアルコール度および総エステルと原酒の産量および品質との関係	王青松	274	2017	4			
1521	濃香型窖泥養護液の研究と応用	桑其名	274	2017	4	113	2018	3
1522	酒造用微生物の合理的利用	劉軍	274	2017	4			
1523	醬香型大曲の糖化力に影響する因子	李焜	274	2017	4			
1524	濃香型白酒醸造生産の自動化・AI化の紹介	趙立強	274	2017	4	113	2018	3
1525	桃果実酒の発酵技術に関する研究	吳貺	274	2017	4			
1526	フィンガープリント技術の酒類分析への応用の進展	李吉鋒	274	2017	4			
1527	酸水解法による保健酒中の総サポニン含量の測定	雷燕	274	2017	4	113	2018	3
1528	逆相高速液クロ法による黄酒中の4種遊離プリンの同時測定	劉鎮	274	2017	4	113	2018	3
1529	紫外分光光度法によるモリンガ酒の総フラヴォノイド含量の測定	郎定常	274	2017	4			
1530	ICP-OESを応用したワイン中の鉛、銅、鉄金属元素の測定方法に関する研究	楊建興	274	2017	4	113	2018	3
1531	台州地区の2種の著名糟取り焼酎の香气成分の分析	何平	274	2017	4	113	2018	3
1532	文化地理学的視野から見た国酒茅台の文化空間(スペース)に関する詳しい解釈	楊銳	274	2017	4	113	2018	3
1533	“麦淋酒”生産地区と陶磁器工場の関係に関する研究	王都留	274	2017	4	113	2018	3
1534	◀ 2017 中国酒業博覧会 ▶ — 表題のほか各種イベント広報(p.123~141) —		274	2017	4			
1535	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		274	2017	4	113	2018	3
1536	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 1)		274	2017	4			

1537	中国酒業協会第五回理事会第五次(拡大)会議活動報告	王延才	275	2017	5	113	2018	4
1538	洋河大曲中のスピロスタノール類の健康機能因子に関する研究	米 嬌	275	2017	5	113	2018	4
1539	窖泥中の酪酸生産菌のスクリーニング、同定および生長能に関する研究	袁華偉	275	2017	5			
1540	応答曲面法による種無しぶどうの甘口白ワイン醸造技術に関する研究	雷 静	275	2017	5			
1541	リンゴ酒専用酒造酵母Y2株に関する研究	吳榮榮	275	2017	5	113	2018	4
1542	金沙回沙酒の醬香二重底発酵技術の研究と応用	張道紅	275	2017	5			
1543	ワイン中のレスヴェラトロール総量の安定性に関する研究	王 鋌	275	2017	5			
1544	蛋白質含量によるスパークリングワインの品質への影響	周鵬輝	275	2017	5	113	2018	4
1545	近赤外分光法による製品ワインの指標の迅速分析に関する研究	常瑞紅	275	2017	5			
1546	瓶詰め黄酒の殺菌充填技術の探討	袁軍川	275	2017	5			
1547	濃香型白酒生産ラインの制御系統に関する研究	門延会	275	2017	5			
1548	胡柚(こゆず)糯米黄酒技術に関する研究	梅朝陽	275	2017	5			
1549	キバナオウギ、ジオウ、オタネニンジンブレンド型保健黄酒の研究	謝杜梅	275	2017	5			
1550	濃香型白酒大曲微生物研究の進展	康承霞	275	2017	5			
1551	濃香型白酒中の乳酸エチル含量低減研究の進展	王愛軍	275	2017	5	113	2018	4
1552	キルンブドウおよびワイン醸造後の皮とオリ中のオレアノール酸の分析研究	張 勁	275	2017	5			
1553	醬香型白酒原料用高粱中の16種希土類元素の測定	張 建	275	2017	5	113	2018	4
1554	超高速液クロ法による新疆アーモンド中のアフラトキシンB ₁ 測定の不確実性の評定	郭金喜	275	2017	5			
1555	ニュージーランド産ホップ品種の紹介およびその内の3種ホップの酒造性能に関する研究	周月南	275	2017	5			
1556	産学研結合視点から学界と業界の共同建設になる酒造生産性実用訓練基地の研究実践	王明躍	275	2017	5			
1557	茅台の酒類製造生産のSWOT分析における精密化管理	馮雲桃	275	2017	5			
1558	◀ 中国酒業協会のページ ▶ — 中国酒業協会の広報集 —		275	2017	5			
1559	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		275	2017	5			
1560	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)		275	2017	5			
1561	中国白酒の“三大パイロットプロジェクト”研究の回顧	李大和	276	2017	6	113	2018	5
1562	大曲の酒化力の変化則に関する研究	袁志強	276	2017	6			
1563	浸漬時間と物量対液量比によるムラサキイモ酒の官能特性と品質への影響	周進華	276	2017	6	113	2018	5
1564	ラビットアイブルーベリー赤酒の品質分析	謝小林	276	2017	6	113	2018	5
1565	五糧液“包包曲”生産の特長と展望	鐘 莉	276	2017	6			
1566	ゴマ香曲中の機能性酵母菌の初歩的研究	張龍雲	276	2017	6			
1567	スパークリングワイン酵母菌の耐性に関する研究	周鵬輝	276	2017	6	113	2018	5
1568	糯高粱醸造清香型大曲白酒の技術研究	邵 強	276	2017	6			
1569	低アルコール度濃香型白酒の貯蔵安定性向上に関する研究	沈 芳	276	2017	6	113	2018	5
1570	黄酒中の多糖類の安定性に関する研究	李 琴	276	2017	6			
1571	炭素安定同位元素による酒造原料穀物の総糖の一検測法	張 倩	276	2017	6	113	2018	5
1572	蒸留酒およびリキュール中のシアン化物測定方法の改良	蔡靈利	276	2017	6			
1573	白酒中のフーゼル油の分析方法の略説	王 珍	276	2017	6			
1574	シイタケ紅曲黄酒生産技術に関する研究	宋雲剛	276	2017	6			
1575	キウイフルーツワイン酒造技術の研究	石瑞麗	276	2017	6	113	2018	5

1576	国内白酒のエコロジカル酒造の発展の現状およびその進展	彭小東	276	2017	6			
1577	現代分子生物学技術による白酒醸造微生物に対する研究の進展	周慶伍	276	2017	6			
1578	ハトムギ酒糟の加水分解技術に関する研究	梅朝陽	276	2017	6	113	2018	5
1579	QuEChERS-GC-MS/MS法による稲わら中の106種の残留農薬の同時測定	袁川	276	2017	6			
1580	プラムワインのエチルアルコールの炭素安定同位元素の測定	張建	276	2017	6			
1581	HPLC標準曲線法による酵母中のグルタチオンの測定	杜梨梨	276	2017	6			
1582	醬香型白酒に用いる高粱の炭素同位元素の測定	邵飛龍	276	2017	6	113	2018	5
1583	茅台酒国際市場状況および発展対策に関する研究	郭旭	276	2017	6			
1584	白酒検測実験室の科学的管理の探討	徐紅敏	276	2017	6			
1585	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)		276	2017	6	113	2018	5
1586	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 3)		276	2017	6			
1587	2017年中国酒業協会第五回理事会 第五次(拡大)会議の要点		277	2017	7			
1588	醬香生物培養液の窖泥培養への応用に関する探究	楊秀其	277	2017	7			
1589	線形多段階法による黄酒の並行複発酵過程のモデリング	範雪	277	2017	7	113	2018	6
1590	続糟法大曲清香型白酒生産に関する研究	徐琼	277	2017	7			
1591	応答曲面法による種々の清澄剤の龍眼酒に対する清澄効果	吳翠琼	277	2017	7	113	2018	6
1592	種々の発酵容器による大曲清香型白酒醸造への影響に関する研究	馬蓉	277	2017	7			
1593	ブルーベリー酒の酸低下酵母のスクリーニングと鑑定およびその能力測定	李迪	277	2017	7	113	2018	6
1594	統一デザインとサポートベクトル回帰に基づく生キヤッサバアルコール発酵技術のパラメータの最適化	蔡柳	277	2017	7			
1595	福建紅曲黄酒中のカルバミン酸エチルのリスクアセスメント	黃祖新	277	2017	7	113	2018	6
1596	ラズベリーワインとぶどうワイン中の21種ポリフェノール類物質の含量比較に関する研究	王錕	277	2017	7	113	2018	6
1597	キウイフルーツ全玉ジュース醸造酒技術の最適化およびその成分分析	張宝香	277	2017	7			
1598	ガスクロ法によるワイン中のメタノールの国家標準測定法の改良法の探討	秦菊香	277	2017	7	113	2018	6
1599	ナニワイバラ酒の清澄技術の研究	黃星源	277	2017	7			
1600	酒造生産過程の環境温度ならびに技術パラメータと酒収得率ならびに品質率との関係	張廣松	277	2017	7			
1601	エステル高生産性酒造用乾燥酵母の清香型調味酒への応用	郭凱凱	277	2017	7			
1602	碭山梨酒発酵技術の研究	賈娟	277	2017	7	113	2018	6
1603	白酒中の健康因子に関する研究の進展	周金虎	277	2017	7	113	2018	6
1604	ブルーベリー複合機能性飲料の研究の現状および発展の将来性	徐雒	277	2017	7			
1605	白酒中のメチルアルコール検測方法研究の進展	李紅洲	277	2017	7	113	2018	6
1606	コメ浸漬水の回収利用技術の研究およびその黄酒生産への応用	劉克	277	2017	7	113	2018	6
1607	共沸蒸留に基づく黄水からの白酒調味品の取得方法	唐心強	277	2017	7	113	2018	6
1608	高速液クロ-タンデム型質量分析法によるワイン中の11種のスルフォニウム尿素類除草剤の残留量の測定	謝建軍	277	2017	7	113	2018	6
1609	高速液クロ-飛行時間質量分析併用法による食品包装材料からの移行物ビスフェノールSの検測	廖勤儉	277	2017	7	113	2018	6
1610	特許分析に基づく中国白酒業の技術改革パターンに関する研究	張林	277	2017	7	113	2018	6
1611	白酒企業の食品安全ならびに事故の予防	張妮嘉	277	2017	7			
1612	ワイン醸造の前発酵段階の標準的管理	徐紅敏	277	2017	7			
1613	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)		277	2017	7	113	2018	6
1614	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)		277	2017	7			
1615	中国白酒の活性機能性因子およびその研究の進展	黃瑩琪	278	2017	8	113	2018	7

1616	高効率ゴキブリトラップ装置の研究開発	秦興	278	2017	8	113	2018	7
1617	レンコン酢発酵の液化および糖化技術に関する研究	徐志利	278	2017	8			
1618	リンゴブランディ醸造中の <i>Saccharomyces cerevisiae</i> と <i>Hansenula anomala</i> の相互作用	曾朝珍	278	2017	8	113	2018	7
1619	小曲白酒原料風味特性のフィンガープリント技術に関する研究	展学孔	278	2017	8			
1620	ナツメブランディの色沢の安定性に関する研究	李樹萍	278	2017	8			
1621	小曲酒新技術による糖化と細菌培養法則に関する研究	陳帆	278	2017	8			
1622	ヤマモモ酒発酵の酸度変化への影響因子に関する研究	李文輝	278	2017	8			
1623	ワイン、果実酒中の揮発性酸分析方法に関する研究	耿紅玲	278	2017	8	113	2018	7
1624	陶融型白酒醸造過程に関する動的的研究	樊建輝	278	2017	8			
1625	ココナツ殻活性炭処理による醬香型白酒中の可塑剤(DBP)に関する研究	唐平華	278	2017	8	113	2018	7
1626	エステル高生産性酒造用活性乾燥酵母の固態法小曲酒生産への応用	郭凱凱	278	2017	8			
1627	滄州御河醇厚型白酒生産の特長	費立發	278	2017	8			
1628	オクラ酒の発酵技術に関する研究	李蘭	278	2017	8			
1629	窒素源によるアルコール酵母への影響および複合栄養剤のアルコール発酵への応用	董克芝	278	2017	8	113	2018	7
1630	プラム-バナナ複合果実酒の発酵技術の最適化および香氣成分の分析	郭先霞	278	2017	8	113	2018	7
1631	ガスクロおよびガスマス併用技術分析法の応用研究の進展	李紅洲	278	2017	8			
1632	中国白酒香型発展の進展に関する研究	蘇金蘭	278	2017	8	113	2018	7
1633	白酒中のシアン化物に関する研究の進展	王歆	278	2017	8	113	2018	7
1634	セルラーゼによる新鮮酒糟のサイロ貯蔵飼料の栄養価への影響	王鳴剛	278	2017	8			
1635	白酒発酵副産物の白酒調味への応用	李躍	278	2017	8			
1636	クマガワブドウおよびその酒造残渣中のレスヴェラトロールとピセイド含量の分析	張勁	278	2017	8	113	2018	7
1637	紫外-可視分光光度法による3種の酒類中のシアン化物の濃度測定	李悦	278	2017	8			
1638	GC-MS併用法による“明溜子酒”の香味成分の分析	王都留	278	2017	8	113	2018	7
1639	酒宴文化の社会的作用に関する研究	陳善敏	278	2017	8	113	2018	7
1640	ワインの官能評価における評価データのためのマルチレベル補間修正法	陳欣	278	2017	8	113	2018	7
1641	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 4)		278	2017	8	113	2018	7
1642	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)		278	2017	8			
1643	中国白酒中の機能性因子研究の進展	霍嘉穎	279	2017	9			
1644	伝統的発酵型薬酒の薬材選択および配合法則の探討	吳瑩	279	2017	9	113	2018	8
1645	白酒中の環状ジペプチド成分の分析研究	鄧霞玲	279	2017	9	113	2018	8
1646	<i>Wickerhamomyces</i> 酵母菌1株による濃香型白酒発酵への影響	簡曉平	279	2017	9			
1647	安息香酸およびその黄酒中での生成メカニズムに関する探討	盛舒華	279	2017	9	113	2018	8
1648	桃酒醸造用酵母菌株のスクリーニング	李澤霞	279	2017	9			
1649	ナリンギナーゼによるタロッコオレンジジュース中のナリンギンの除去効果に対する影響	付勛	279	2017	9			
1650	小曲酒の新技術である種々の体積の発酵タンク車における香味成分に関する研究	陳帆	279	2017	9			
1651	賒店老酒の優質人工窖泥の培養方法	鄭彦平	279	2017	9			
1652	北方粳高粱と四川糯高粱による醬香型白酒生産の比較研究	王貴軍	279	2017	9			
1653	外来アブシジン酸とジベレリンの酒造用ぶどう品質への影響	徐志勇	279	2017	9	113	2018	8
1654	ワイン用コルク栓の加湿/除湿技術の研究および応用	林博学	279	2017	9			
1655	善醸酒の機械化生産技術の最適化	葉芙蓉	279	2017	9	113	2018	8

1656	酵母菌の高温発酵用種子培養基の対比とスクリーニング試験	王方方	279	2017	9			
1657	クルミ-米酒醸造技術に関する研究	倪 斌	279	2017	9	113	2018	8
1658	中国白酒生産企業の白酒品質管理領域における研究の動向	周 茜	279	2017	9			
1659	小曲清香型白酒研究の概説	張 傑	279	2017	9			
1660	クラフトビール研究の進展	謝 敏	279	2017	9	113	2018	8
1661	白酒廃棄糟圧搾液を原料としたエステル化に関する研究	宋文江	279	2017	9			
1662	GC/MSとカップリングした電子舌による黒糯米酒中の風味物質の分析	蘇 偉	279	2017	9			
1663	イオンクロマト-エレクトロスプレイトンデムMS併用器を採用した食品中の有機酸の分析	杜利君	279	2017	9			
1664	“一帯一路”下で四川省酒を“国家的名刺”となす有利な形勢と構想	楊 柳	279	2017	9			
1665	複合処方葛根飲料のマウスのアルコール性肝障害に対する保護作用	劉 超	279	2017	9	113	2018	8
1666	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		279	2017	9			
1667	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)		279	2017	9			