

# 『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: H31.2.12

| 通No. | 標 題  | 著者代表 | 『醸酒科技』誌<br>(部分的抜粋) |      |    | 『日本醸造協会誌』<br>(全) |      |    |
|------|--|------|--------------------|------|----|------------------|------|----|
|      |  |      | 総号                 | 年    | 期号 | VOL              | 年    | 月号 |
| 1668 | 伝統的白酒中の生物活性物質リポペプチド類化合物とその生成メカニズム                    | 鄧 岩  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1669 | 洋河大曲から分離したヌクレオシド生産性機能性カビ菌に関する研究                      | 李国友  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1670 | エステル高生産性酒造用酵母を応用した原料追加廃糟再発酵高級清香型白酒生産に関する研究           | 龍 霄  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1671 | コーンでんぷんとコメ混合原料による黄酒醸造技術に関する研究                        | 文 方  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1672 | 陶融型白酒醸造技術の最適化に関する研究                                  | 陳蒙恩  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1673 | オーガニックワイン貯蔵期の亜硫酸添加試験                                 | 馮曉輝  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1674 | キウイフルーツワインのベントナイト処理レベル評価実験の比較                        | 郭 傑  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1675 | クワの実ワインの主発酵温度管理の製品品質に対する影響                           | 孫中理  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1676 | SiO <sub>2</sub> エアロゲルの常圧調製およびその白酒中の異臭化合物の吸着に関する研究   | 苟梓希  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1677 | <i>Rhizopus</i> 曲の種曲培養技術に関する研究                       | 嚴啓梅  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1678 | 菊花からのフラボノイド抽出方式に関する研究と応用                             | 郭黎媛  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1679 | 濃香型白酒の出酒率および酒質向上工芸技術革新に関する研究                         | 蔡天虹  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1680 | 年度別甘口バラ香ワイン品質差に関する研究                                 | 張会寧  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1681 | 高速液クロ法による白酒中のネオテーム含量測定に影響する因子に関する探究                  | 劉石雪  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1682 | 紅イモ澱粉の粘度測定方法条件の最適化および注意事項                            | 袁 韵  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1683 | 白酒中のシアン化物の由来およびその処理方法                                | 徐興江  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1684 | 機械化醸造工場の冷却工程の標準化に関する研究                               | 呉生文  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1685 | 低アルコール甘口パイナップル-バナナ複合ワイン醸造技術の最適化                      | 羅 華  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1686 | 白酒中に散見される7種の甘味料の検出方法およびその由来に関する研究の進展                 | 姚明静  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1687 | 小曲白酒の出酒率向上研究の進展                                      | 李錦松  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1688 | 白酒糟飼料に <i>Trichoderma reesei</i> 添加による栄養価値への影響に関する評価 | 王玉璋  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1689 | 応答曲面法による黄酒糟二次発酵利用の最適化                                | 徐建芬  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1690 | ハダカムギ酒中の鉛含量の検出方法                                     | 秦文傑  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1691 | ブルーベリーワイン中の風味物質の検出方法およびクロマト条件の最適化                    | 袁曉紅  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1692 | 高速液クロ法-タンデム型質量分析法による酒類製品中の11種のPDE-5阻害剤およびその誘導体の検出    | 翟紋静  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1693 | ワイン市場における営業販売の開発と文化の育成                               | 王顕蘇  | 280                | 2017 | 10 | 113              | 2018 | 9  |
| 1694 | 保健酒企業の新型工業化構想と実践                                     | 俞建午  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1695 | 家庭用ぶどう除梗機の研究開発                                       | 姚 紅  | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1696 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)                                  |      | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1697 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 8)                           |      | 280                | 2017 | 10 |                  |      |    |
| 1698 | 白酒醸造原料穀物の蒸気爆発処理およびその特性に関する研究                         | 郭輝祥  | 281                | 2017 | 11 | 113              | 2018 | 10 |
| 1699 | 機械上甑による濃香型白酒蒸留効果に対する影響                               | 涂飛勇  | 281                | 2017 | 11 |                  |      |    |

|      |  |     |     |      |    |     |      |    |
|------|--|-----|-----|------|----|-----|------|----|
| 1700 | <i>Clostridium butyricum</i> の分離、同定および基本特性に関する研究 | 樊曉璐 | 281 | 2017 | 11 | 113 | 2018 | 10 |
| 1701 | ミネラル元素指紋分析に基づくワインの原産地判別に関する研究                    | 張 昂 | 281 | 2017 | 11 | 113 | 2018 | 10 |
| 1702 | 多元統計分析とOAV値分析に基づく窖齡の異なる原酒の風味成分                   | 曹潤潔 | 281 | 2017 | 11 | 113 | 2018 | 10 |
| 1703 | ライチ酒の低温高糖発酵技術に関する研究                              | 張 斌 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1704 | 醸造酒醪の生化学的生産物の分布に関する研究                            | 吳再節 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1705 | 米香型原酒の総エステル向上機能性細菌に関する研究                         | 吳金燕 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1706 | クワの実米酒とベニバナ米酒の香気物質の分析                            | 周 行 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1707 | 清香型白酒固態発酵箱およびその反転装置の設計と応用                        | 程 偉 | 281 | 2017 | 11 | 113 | 2018 | 10 |
| 1708 | 小曲酒新技術による高粱の一回限定蒸煮に関する研究                         | 葉 川 | 281 | 2017 | 11 | 113 | 2018 | 10 |
| 1709 | 鼓香型白酒の生原料発酵技術に関する研究                              | 何松貴 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1710 | 陶融型中高温大曲中の揮発性香味物質の分析                             | 牛 姣 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1711 | バナナ-パイナップル複合果実酒発酵技術のパラメータに関する研究                  | 李鳳霞 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1712 | 赤ワイン発酵前処理技術研究の進展                                 | 田 超 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1713 | 黄酒酒糟ビスケットの研究開発                                   | 方逸群 | 281 | 2017 | 11 | 113 | 2018 | 10 |
| 1714 | 白酒中の8種類の生物アミン類の高速液クロ分析法                          | 王春利 | 281 | 2017 | 11 | 113 | 2018 | 10 |
| 1715 | ガスクロ法によるコメ中のフェントエート測定の不確定度の評定                    | 勞 斐 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1716 | 酒文化の多元的観察:2016年中国酒文化研究の総括と展望                     | 張 玲 | 281 | 2017 | 11 | 113 | 2018 | 10 |
| 1717 | 家庭用ブドウ破砕機の研究開発                                   | 姚 紅 | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1718 | 山東省の主要都市における特殊ワインの市場調査研究                         | 利紅娟 | 281 | 2017 | 11 | 113 | 2018 | 10 |
| 1719 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)                              |     | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1720 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)                       |     | 281 | 2017 | 11 |     |      |    |
| 1721 | 黄土高原のカベルネソーヴィニヨンロゼワインの官能表現用語の選択に関する研究            | 唐 柯 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1722 | 中央複合設計-応答曲面法によるクワ実酒発酵技術の最適化                      | 楊 芳 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1723 | Q303 <i>Rhizopus</i> 曲製曲機械化の研究                   | 杜 鑫 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1724 | ワイン評価の差異性および信頼度に関する研究                            | 毛園園 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1725 | 酵素抽出法によるワイン残渣のポリフェノール含量および抗酸化活性に関する分析            | 李 淳 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1726 | 濁酒の小タンクおよび大タンク発酵の工業化生産および機械設備                    | 曾榮妹 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1727 | 白酒中の微量金属元素の作用に関する研究                              | 郭逸臻 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1728 | 貴長キウイフルーツワインの醸造技術に関する研究                          | 唐 雪 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1729 | 応答曲面法による酒醪中の風味物質の水蒸気蒸留抽出技術の最適化                   | 洪 勝 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1730 | 洋河大曲の発酵力検測に影響する因子の探討                             | 楊建梅 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1731 | 濃香型白酒専用大曲中の特性風味物質の分析に関する研究                       | 謝正敏 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1732 | 毛鋪ダツタンソバ酒の活性炭ろ過と冷凍ろ過の対比研究                        | 倪書干 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1733 | 種々の小曲による清香型小曲酒生産への影響                             | 陸其剛 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1734 | 高速液クロ法による白酒中のネオテーム含量測定の不確定度の評定                   | 孫 潔 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1735 | 四川法小曲白酒のソフトタイプ配合の探究                              | 朱定国 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1736 | 新型燕麥ビールの研究開発                                     | 郭澤峰 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1737 | 濃香型白酒の揮発性成分分析研究の進展                               | 張 琦 | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1738 | 酵母菌発酵過程における果実酒色沢の変化に対する影響に関する研究の進展               | 嚴紅光 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1739 | 微生物凝集剤による酒造廃水処理方面に関する研究の進展                       | 刁 歆 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |

|      |   |     |     |      |    |     |      |    |
|------|---|-----|-----|------|----|-----|------|----|
| 1740 | 金種子人工窖泥およびその黄土原料の理化学成分の検測分析   | 程 偉 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1741 | GC-MS内部標準法による包装材料中のフタル酸エステル含量の測定                                      | 李小霞 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1742 | ハトムギ、ブクリョウ黄酒中の機能性成分の測定  | 楊祖滔 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1743 | 舍得酒の歴史文化および醸造技術の創新研究  | 王曉平 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1744 | 樂山地区の白酒品質調査と分析  | 唐 夢 | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1745 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)   |     | 282 | 2017 | 12 | 113 | 2018 | 11 |
| 1746 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)  |     | 282 | 2017 | 12 |     |      |    |
| 1747 | 黄水生物発酵技術に関する研究  | 楊 艷 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1748 | ワインと黄酒中のアルコール度の迅速測定法に関する研究  | 李国輝 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1749 | オーク樫樽貯蔵の白酒香气成分の変化則に関する研究  | 趙金松 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1750 | 活性酸素処理による南方山ぶどうワイン品質への影響  | 李維新 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1751 | 攪拌棒吸着法と固相マイクロ抽出法によるワイン香气成分の比較   | 張 莉 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1752 | エステル高生産性酒造用乾燥酵母による清香型麴曲酒生産への応用研究                                      | 郭凱凱 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1753 | 有機酸とグリセロールを混入された偽造ワインの鑑別検測法に関する研究                                     | 劉銳萍 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1754 | 濃香型白酒醪発酵過程中の主要パラメータの追跡研究  | 高 玲 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1755 | 白酒能力検定および分析方法   | 姚亜婷 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1756 | 種々の曲対原料比による夏季生産の特香型原酒品質への影響   | 林 培 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1757 | 蒸留留出速度による濃香型白酒品質への影響  | 崔鳳元 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1758 | 酒醪発酵過程中の高級アルコールの変化則   | 王青松 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1759 | 小曲新技術による種々のオーストラリア産高粱品種の醸造に関する研究                                      | 王新平 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1760 | セミドライ型レイシ果実酒醸製の新技术に関する研究  | 梁思宇 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1761 | 陽春牌滋養酒中の機能性成分のフラッシュ抽出技術に関する研究   | 孫 偉 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1762 | 黄酒アミノ態窒素含量の測定結果の不確定度の評定   | 趙宇明 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1763 | ブルーベリー・ぶどう複合ブランディの最適化技術に関する試験研究                                       | 劉福振 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1764 | 黄酒中の活性成分と機能特性に関する研究の進展  | 高 鑫 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1765 | 広西酒造用ぶどう果実の揮発性香气成分の分析   | 管敬喜 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1766 | 竹葉青酒と医療保険の淵源的関係についての論考  | 曹瑞紅 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1767 | 輸入ワインの安全リスクの分析および対策   | 蔡伊娜 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1768 | 白酒上市企業の内部管理自己評価報告に関する研究<br>——瀘州老窖股份有限公司のデータ分析に基づいて——                  | 周黎晨 | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
| 1769 | 白酒上市企業競争力レベルのクラス別評価に関する研究   | 劉 志 | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1770 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)   |     | 283 | 2018 | 1  | 113 | 2018 | 12 |
| 1771 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)  |     | 283 | 2018 | 1  |     |      |    |
|      | 2018(H30).5/16(水)記者記:2期号未着ゆえ、入手したらこの場所に記す。                            |     |     |      |    |     |      |    |
| 1772 | ガスクロ-燃焼-安定同位元素比質量分析によるワイン中グリセロールの $\delta^{13}\text{C}$ 測定のフィージブルスタディ | 王道兵 | 285 | 2018 | 3  | 114 | 2019 | 1  |
| 1773 | $\beta$ -フェニルエチルアルコール高生産性黄酒酵母の育種                                      | 徐新彪 | 285 | 2018 | 3  | 114 | 2019 | 1  |

|      |   |     |     |      |   |     |      |   |
|------|---|-----|-----|------|---|-----|------|---|
| 1774 | 貴州某食用白酒適量飲酒後の1型糖尿病マウスにおけるGlu mRNA遺伝子発現の変化                 | 李容瑤 | 285 | 2018 | 3 |     |      |   |
| 1775 | 応答曲面法による総スクレオサイド超音波抽出技術の最適化                               | 宋嬌嬌 | 285 | 2018 | 3 |     |      |   |
| 1776 | 健康的低糖サンザシ酒技術に関する研究  | 張迎東 | 285 | 2018 | 3 |     |      |   |
| 1777 | 五糧液低アルコール白酒生産技術の概説  | 袁傑彬 | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1778 | 顆粒状炭添加量の小曲白酒品質に対する影響                                      | 羅高建 | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1779 | 稲花香複合香白酒生産と調合   | 馬紅  | 285 | 2018 | 3 |     |      |   |
| 1780 | 白酒複合酵素の清香型機械化酒造生産への応用                                     | 王海英 | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1781 | 景芝濃香大曲の貯蔵期間延長に伴う変化則                                       | 劉雪  | 285 | 2018 | 3 |     |      |   |
| 1782 | ミツバアケビ果実酒の香気成分の分析   | 黄箭  | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1783 | “巴倫比”発酵型種無しワンピ果実酒の研究開発                                    | 黄星源 | 285 | 2018 | 3 |     |      |   |
| 1784 | 発酵酒の清澄方法に関する研究の進展   | 李陽  | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1785 | 種々のサクランボリキュールの香気成分の分析                                     | 孟軍  | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1786 | カベルネソーヴィニオン種ドライ赤ワイン中のメチルアルコール、酢酸エチル、高級アルコール含量の測定          | 齋曉茹 | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1787 | ガスクロ法によるカプロン酸菌発酵液中のカプロン酸等の有機酸含量の測定                        | 袁華偉 | 285 | 2018 | 3 |     |      |   |
| 1788 | 6種酵母菌発酵によるパイナップル酒の香気成分のGC-MS分析および最良酵母菌株のスクリーニング           | 龐惟俏 | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1789 | ビール中のダイアセチル測定の不確定度の評価                                     | 田玉紅 | 285 | 2018 | 3 |     |      |   |
| 1790 | 部分的最小二乗法と結合した近赤外分光技術による大曲糖化力の検出                           | 王軍凱 | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1791 | 超高速液クロ・タンデム型質量分析法による白酒中の6種人工合成甘味料の同時測定法に関する研究             | 郎定常 | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1792 | 烟台ワイン文化の観光旅行発展の探究分析                                       | 林富強 | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1793 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 4)                                       |     | 285 | 2018 | 3 | 114 | 2019 | 1 |
| 1794 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)                                |     | 285 | 2018 | 3 |     |      |   |
| 1795 | 某白酒飲用によるラット副腎髄質細胞のDβH、NET発現への影響                           | 陳興強 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1796 | 高スループットシーケンス法による劍南春大曲真菌群集落構造の分析                           | 徐占成 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1797 | 開栓後の貯蔵方法によるワイン中のフェノール物質および関連色調指標への影響                      | 丁燕  | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1798 | 小建中湯保健酒醸造技術に関する研究   | 黄文静 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1799 | 2種 <i>Pseudomonas sp.</i> 菌の協同発酵によるリパーゼ生産の最適化と酵素の性質に関する研究 | 王僑  | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1800 | 種々のブルーベリー醸造酒の抗酸化能に関する研究                                   | 李碩  | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1801 | 酒造用原料中の343種類の残留農薬の迅速スクリーニング法に関する研究                        | 葉華夏 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1802 | 竹葉酒生産技術の最適化および研究開発  | 陳双爲 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1803 | YSY16酵母による陶融型白酒原酒中の高級アルコール含量低減への応用研究                      | 李建民 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1804 | バイオニックデザインとTRIZ理論の白酒機械化醸造への応用研究                           | 郭輝祥 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1805 | ハトムギ-唐アズキ小曲酒製造技術に関する研究                                    | 李全輝 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1806 | 龍眼酒研究の進展  | 劉国明 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1807 | 白酒糟総合利用の現状および多段連鎖式開発技術に関する研究                              | 李德  | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1808 | イオンクロマト法によるワイン中の26種の有機酸と陰イオンの同時測定                         | 宋衛徳 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1809 | HS-SPME-GC-MS法による醬香型“山庄老酒”の香気成分の分析                        | 李研科 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1810 | 大曲中のL-グルタミン酸とγ-アミノ酪酸の高速液クロ検出法                             | 周韓玲 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1811 | 包括的二次元GC-飛行時間MSに基づく醬香型白酒風味成分に関する研究                        | 洪澤淳 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1812 | 発酵液中のエチルアルコール含量の測定法                                       | 李嶺卓 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |
| 1813 | 山東半島の酒文化観光旅行資源の探究   | 林富強 | 286 | 2018 | 4 |     |      |   |

|      |  |     |     |      |   |  |  |  |
|------|--|-----|-----|------|---|--|--|--|
| 1814 | クロス分析研究に基づく旅行者のワインレジャー旅行に対する認知およびワインシャトーに対する認識   | 王 雪 | 286 | 2018 | 4 |  |  |  |
| 1815 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)                              |     | 286 | 2018 | 4 |  |  |  |
| 1816 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 6)                       |     | 286 | 2018 | 4 |  |  |  |
| 1817 | 濃香型大曲中の高発酵力 <i>Bacillus</i> 属菌株のスクリーニングと同定       | 楊 斌 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1818 | 新疆産プティ・マンサン種ぶどう果実の生長発育期のフェノール類物質の変化特性に関する研究      | 楊 涛 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1819 | 柑橘果実酒の風味調合技術に関する初歩的探討                            | 何彩梅 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1820 | 一種の保健酒薬材の有効成分の超音波抽出技術の最適化                        | 謝小林 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1821 | コノテガシワ葉強壯酒の抽出技術の最適化                              | 徐晶晶 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1822 | 濃香型白酒醸造用新型窖泥に関する初歩的研究                            | 謝聖凱 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1823 | 濃香型大曲中の4-エチルグヤコール生産菌のスクリーニングおよび同定                | 王少磊 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1824 | 白酒黄水からのナイシンの抽出に関する研究                             | 李 覓 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1825 | コメ糠中のペクチン含量測定法に関する研究                             | 劉義会 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1826 | 培養ステップごとの酒曲の変化則に関する研究                            | 呉再節 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1827 | 酒造原料中のでんぷん測定の不確定度の要因に関する探討                       | 董婉婉 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1828 | ブルーベリー&イチゴ配合リキュールの研究開発およびその安定性に関する探討             | 余美麗 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1829 | 牛欄山大曲の培養可能微生物の多様性に関する分析                          | 朱婷婷 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1830 | 中国勁酒揮発性風味物質のGC-MS分析                              | 劉勝華 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1831 | ワイン中のアセスルファーム、サッカリン、安息香酸およびソルビン酸の検測方法に関する研究      | 孫振儀 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1832 | 健康的竹葉酒の技術研究                                      | 楊凱環 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1833 | クコブランディの品質に及ぼす銅の影響                               | 董建方 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1834 | ナツメ味白酒醸造技術に関する初歩的探討                              | 王永亮 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1835 | リキュール生産技術に関する初歩的分析                               | 蔣思峽 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1836 | 鴨血糯米甘口酒醸造の研究開発                                   | 劉桂香 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1837 | 蒸留酒中のカルバミン酸エチルの合成経路とコントロール措置研究の進展およびその中国白酒に対する参考 | 秦 輝 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1838 | 高速液クロによる白酒中の四大酸の同時検測法                            | 王 芳 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1839 | ガスクロ法によるビール中のフォルムアルデヒドとエチルアルコールの同時測定             | 袁彩霞 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1840 | 高粱中のデルタメリン残留量測定の不確定度の評定                          | 楊 涛 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1841 | 超高速液クロ-タンデムMS法による酒類中のネオテームの測定                    | 黄 坤 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1842 | 貴州白酒企業の創新的管理構想とその路線                              | 謝 静 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1843 | ワインの購買意欲に影響する要因に関する調査 - 山東省東部地区のケーススタディ          | 寇思寧 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1844 | 地元応用型高等ぶどうおよびワイン工程専門実践教育体系の最適化研究                 | 李燕妮 | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1845 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 5)                              |     | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1846 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 6)                       |     | 287 | 2018 | 5 |  |  |  |
| 1847 | 麦汁濃度ごとのLagerビール酵母のアミノ酸代謝および発酵性能に及ぼす影響            | 趙伯辰 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1848 | 携帯型電子鼻に基づく同香型白酒の識別                               | 張 松 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1849 | 複合清澄剤によるサンシユコ酒の清澄効果に関する研究                        | 楊瑞祺 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1850 | 白酒中の揮発性風味成分の測定方法に関する研究                           | 吳衛宇 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1851 | リンゴブランディ蒸留過程のコントロールおよび香気物質の変化に関する研究              | 康三江 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1852 | 醬香型白酒醪の理化学指標法則に関する研究                             | 盧 君 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1853 | 陶磁器容器貯蔵と酒体品質との関連性に関する研究                          | 黄慧芬 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |

|      |  |     |     |      |   |  |  |  |
|------|--|-----|-----|------|---|--|--|--|
| 1854 | UPLC-MS/MS法によるワインのアントシアニン測定中におけるマルビジンの2種異性体の分離                 | 王昶森 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1855 | <i>Rhizopus</i> 酒曲製造の試験米の糖分測定法および標準に関する研究                      | 王曉慧 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1856 | 曲虫による大曲キーポイント指標への影響  | 姚翠萍 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1857 | ハダカムギ酒中のジブチルフタレイトの測定方法に関する研究およびその方法の確認                         | 馬淑珍 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1858 | 濃香型白酒醸造中の温度の影響とコントロール  | 王曉平 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1859 | ワイン中の2種類の亜硫酸検測法に関する研究  | 逢曉薇 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1860 | 低アルコール濃香型白酒酒体のデジタルモード設計  | 趙德義 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1861 | クワの実酒の自然発酵技術に関する研究   | 張荷蘭 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1862 | 紅イモ&糯米酒製造技術に関する研究  | 請林  | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1863 | 白酒原産地分析鑑別技術研究の進展   | 李娜  | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1864 | 高速液クロ法によるとげ梨果実酒中のビタミンC含量の測定                                    | 彭小東 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1865 | 濃香型白酒中の数種重要風味物質の炭素安定同位元素の測定                                    | 張倩  | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1866 | 白酒中のフタル酸エステル検測方法の最適化   | 張立嚴 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1867 | L-アラビノースのアルコール分解機能およびそのメカニズム                                   | 王成福 | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1868 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)  |     | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1869 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 3)                                     |     | 288 | 2018 | 6 |  |  |  |
| 1870 | OAVsに基づくソフト醬香型白酒と醬香型白酒の風味成分に関する主成分分析                           | 陳華明 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1871 | 黄水の抗酸化活性に関する初歩的研究  | 張富勇 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1872 | 黄酒酵母の性能改良およびその生産物カルバミン酸エチル含量低減に関する研究                           | 方逸群 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1873 | 機能性微生物の醬香大曲白酒生産への応用  | 韓興林 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1874 | 風冷式冷却機の濃香型大曲酒生産への応用  | 王俊坤 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1875 | 血脂降下と血糖降下を補助する機能性白酒の研究開発                                       | 童国強 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1876 | ブルーベリー紅酒の発酵技術条件の最適化  | 聶文強 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1877 | バラかんきつ酒の発酵技術に関する研究   | 胡元慶 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1878 | クワの実酒発酵のパイロット生産に関する研究  | 李傑民 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1879 | 酒造廃水処理技術研究の進展  | 羅珠  | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1880 | 高速液クロ法によるワイン中の12種のフェノール類の同時測定に関する研究                            | 田超  | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1881 | 香気生産性 <i>Bacillus subtilis</i> の醬香型白酒生産への応用                    | 王西  | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1882 | <i>Saccharomycopsis fibuligera</i> CICC 33077のゴマ香型白酒高温大曲生産への応用 | 孫思佳 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1883 | 安琪香気生成活性乾燥酵母による固態小曲清香型白酒醸造生産への応用                               | 程偉  | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1884 | 活性乾燥酵母の濃香型大曲酒生産への応用  | 杜礼泉 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1885 | 酢酸エステル高生産性酒造用酵母菌種の選択育種と白酒エステル香物質含量の向上に関する研究                    | 張翠英 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1886 | 大曲曲蘖中のウレアーゼ酵素生産菌のスクリーニングとその応用                                  | 徐占成 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1887 | テトラメチルピラジン高生産性 <i>Bacillus</i> 菌のスクリーニングおよびその清香型原酒生産への応用研究     | 馬美榮 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1888 | 安琪酒造用曲の赤ナツメ固態白酒発酵への応用  | 張治剛 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1889 | 高速液クロ法による麩曲中のアセトインの迅速検測  | 劉学斌 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1890 | ガスクロ-安定同位元素質量分析法による醬香型白酒中のエチルアルコールの安定炭素同位元素比値の分析               | 陳航  | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1891 | 牛欄山二鍋頭の熟成過程中の香気成分の変化法則   | 朱婷婷 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1892 | 白酒生産過程におけるオンラインモニタリング管理システムの開発                                 | 盧斌  | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1893 | “半堆積技術”の陳香型白酒醸造への応用研究  | 郭輝祥 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |

|      |  |     |     |      |   |  |  |  |
|------|--|-----|-----|------|---|--|--|--|
| 1894 | 濃香型白酒の独特な魅力  | 李大和 | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1895 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)                                    |     | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1896 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 6)                             |     | 289 | 2018 | 7 |  |  |  |
| 1897 | 醬香白酒放線菌一菌株の代謝産物の活性および醸造環境に対するその機能性菌の作用                 | 憂小龍 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1898 | 高温大曲中のテトラメチルピラジン高生産性菌株のスクリーニングおよび同定                    | 陳夢圓 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1899 | ブルーライトと窒素源による紅曲カビの生長発育および色素合成制御に関する研究                  | 趙永霞 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1900 | 山西太谷地区の3種酒造用ぶどう品種の酒造特性に関する第一報                          | 孫雨露 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1901 | 地域の製曲環境を利用した特色ある河套大曲の製造                                | 崔世亮 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1902 | 湿地環境による白酒のソフトタイプ品質への影響                                 | 陳翔  | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1903 | デジタル貯蔵タンク計量管理システムの白酒生産管理への応用                           | 陳相国 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1904 | 緑豆ペプチド-陳皮複合アルコール分解性飲料のアルコール分解作用に関する研究                  | 葛馳宇 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1905 | ワイン樅樽の通気率の研究に関する進展                                     | 段文佳 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1906 | HS-GC-MSを利用した出窖酒醪のアルコール度の迅速測定                          | 陸倫維 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1907 | 誘導結合プラズマ質量分析法による黄酒中のニッケル含量測定の不確定度の評定                   | 曾金紅 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1908 | <i>Rhizopus</i> カビ曲の馥郁香型白酒生産への応用                       | 王明生 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1909 | 機能性微生物菌剤を応用した醬香白酒窖面酒の品質向上に関する研究                        | 盧君  | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1910 | 種々の外的要因による宋河大曲品質への影響                                   | 李学思 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1911 | 改造酵母による黄酒中の高級アルコール含量の低下に関する研究                          | 袁寧  | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1912 | 破碎高粱醬香白酒の生産量と品質の向上に関する実験研究                             | 吳廣黔 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1913 | 高温好熱性 <i>Bacillus</i> 菌と紅曲カビ菌を応用した“ソフトタイプ”白酒生産の初歩的試験   | 張鑫  | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1914 | <i>Rhizopus</i> 株の1次スクリーニングおよびそのパイロットスケールのソフトタイプ酒造への応用 | 嚴啓梅 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1915 | 多菌種大曲と小曲によるダツタンソバ酒生産技術の研究およびその運用                       | 池彬  | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1916 | 鼓香型白酒の新型糖化発酵剤の自動生産技術に関する研究                             | 譚瑩  | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1917 | 窖泥培養液を利用した強化大曲製造に関する研究およびその応用                          | 鐘敬飛 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1918 | 酵母と <i>Bacillus</i> 菌の小麦粉基質中における共培養生長法則                | 李欣  | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1919 | 多菌種酒曲の濃香型白酒の紅/復糟酒生産への応用                                | 楊磊  | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1920 | ゴマ香微生物に関する研究と応用  | 張聡芝 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1921 | 五糧液の酒造専用原料基地の建設に関する探討                                  | 葉華夏 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1922 | 鳳香型白酒標準化技術とその発展  | 王科岐 | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1923 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)                                    |     | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1924 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 1)                             |     | 290 | 2018 | 8 |  |  |  |
| 1925 | ドラゴンフルーツ果実酒の発酵特性に関する研究                                 | 程志華 | 291 | 2018 | 9 |  |  |  |
| 1926 | 高圧パルス電界殺菌によるパパイヤ酒中のビタミンC損失への影響                         | 王惠惠 | 291 | 2018 | 9 |  |  |  |
| 1927 | 5種類のクラフトビールの比較試験                                       | 黄瑤  | 291 | 2018 | 9 |  |  |  |
| 1928 | 河南民権地区のカベルネソーヴィニヨンぶどう表皮の酵母菌の多様性に関する研究                  | 張俊傑 | 291 | 2018 | 9 |  |  |  |
| 1929 | 鼓香型白酒小曲菌種の活性化技術に関する研究                                  | 郭波  | 291 | 2018 | 9 |  |  |  |
| 1930 | IoT技術に基づくワイン品質の安全性遡及技術に関する研究と応用                        | 王顯蘇 | 291 | 2018 | 9 |  |  |  |
| 1931 | 窖泥中のカプロン酸菌のスクリーニングとその運用                                | 謝聖凱 | 291 | 2018 | 9 |  |  |  |
| 1932 | 膜ろ過技術の青梅酒清澄への応用  | 周婉紅 | 291 | 2018 | 9 |  |  |  |
| 1933 | 濁度とろ過性指数のワインろ過技術への応用                                   | 田徳雨 | 291 | 2018 | 9 |  |  |  |

|      |   |     |     |      |    |  |  |  |
|------|---|-----|-----|------|----|--|--|--|
| 1934 | Mixolabによる高粱の糊化特性の測定法                                 | 劉 莉 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1935 | GC-MS連用による白酒中の臭味物質測定の前処理技術                            | 姜 利 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1936 | 柑橘果実酒の果皮共存発酵技術に関する研究                                  | 蔣燕明 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1937 | ダットンソバのフラヴォノイド類化合物抽出法研究の進展                            | 孫 琳 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1938 | <i>Phanerochaete chrysosporium</i> 前処理による酒醪酵素分解効果への影響 | 裴芳霞 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1939 | 高速液クロマトンデム型質量分析法による酒造用原料中の10種類真菌毒素の同時測定               | 周韓玲 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1940 | HPLC法による竹葉青酒専用クチナシ中のクロシン-I含量の測定                       | 李曉曉 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1941 | OAV法による河北地区の3種白酒の香气成分の分析                              | 齋曉茹 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1942 | 液-液抽出とカップリングしたGC-MSによる牛欄山清香型白酒の微量成分の分析                | 王 瑛 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1943 | 高温曲培養過程における伝統的製曲と生物工学的機械製曲の生化学指標の対比研究                 | 張 健 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1944 | 安琪清香型複合機能性菌の応用技術に関する研究                                | 廖 蓓 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1945 | 高スループットシーケンス法による地域ごとの濃香型大曲微生物の構成分析                    | 譚崇堯 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1946 | 四川白酒産業と観光旅行文化産業の融合発展に関する論考                            | 張鳳婷 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1947 | 酒造用蒸気のリスク管理標準に関する初歩的検討                                | 王曉慧 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1948 | 白酒技能検証検測項目の不確定度に関する評価                                 | 姚亜婷 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1949 | 毛鋪ダットンソバ酒によるアルコール性脳損傷軽減作用メカニズムに関する研究                  | 童国強 | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1950 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)                                   |     | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1951 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 2)                            |     | 291 | 2018 | 9  |  |  |  |
| 1952 | 酒糟黄水中のジペプチドと環状ジペプチドに関する研究                             | 廖勤儉 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1953 | 超高压液相クロマト-質量分析による酒造、製曲原料中の多菌種真菌毒素の同時測定法に関する研究         | 羅文業 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1954 | 入窖酸度による濃香型白酒醪が産出する酒への影響                               | 江東材 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1955 | 高効率発酵人工窖泥の調製および応用に関する研究                               | 薛正楷 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1956 | ICP-MSを応用したガラス酒瓶の8種金属元素の溶出量に対する対比分析に関する研究             | 熊曉通 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1957 | 濃香型原酒中のカプロン酸エチルと酢酸エチルの迅速分析に関する研究                      | 常瑞紅 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1958 | 大曲中のセルロース溶解酵素生産性 <i>Bacillus</i> 菌株の分離と同定             | 張振坤 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1959 | 醪配合酸度による小曲清香型白酒酒質クロマトグラフのキーインデックスへの影響                 | 曹亜龍 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1960 | 曲の人工的積み替えによる培養曲の理化学指標の均質性への影響に関する研究                   | 張 霞 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1961 | ワイン中の鉄、銅の検証能力検証結果の評価                                  | 王慧麗 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1962 | 一複合蒸留酒生産技術の最適化  | 賈亜偉 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1963 | レモン-チョウセンニンジン超微粉果実酒に関する研究                             | 于磊娟 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1964 | わが国の複合果実酒研究の現状および展望                                   | 馬雪蕾 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1965 | AA3連続流動分析計による白酒中のシアン化物の測定法に関する研究                      | 張 強 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1966 | ワイン中のチクロ含量の分析に関する研究                                   | 李 燕 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1967 | 白酒中のアルミニウム含量の測定                                       | 吳 珍 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1968 | 酒鬼酒窖池酒醪から分離した <i>Bacilli</i> 系菌の発育分析と細胞外酵素の学術的特性      | 楊玉婷 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1969 | 機能性菌の大曲清香型白酒生産への応用                                    | 管 健 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1970 | 醬香白酒生産過程中の微生物に関する研究                                   | 羅小葉 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1971 | アセトイン高生産性酵母の育種と白酒中のテトラメチルピラジン含量の向上に関する研究              | 陳詩佳 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1972 | 濃香型窖泥機能性菌による培養技術の改善試験                                 | 楊愛華 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1973 | アンケート調査に基づく烟台ワイン文化観光旅行消費への影響因子に関する分析                  | 張文麗 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |



|      |   |     |     |      |    |  |  |  |
|------|---|-----|-----|------|----|--|--|--|
| 1974 | 仁懷市醬香型白酒産業の転換型レヴェルアップモデルと戦略の選択              | 格 旭 | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1975 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)                         |     | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1976 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)                  |     | 292 | 2018 | 10 |  |  |  |
| 1977 | 製曲薬材の選択および配合法則に関する探討                        | 張 宇 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1978 | 多元統計分析法に基づく種々の香型白酒の官能特性の対比                  | 白樂宜 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1979 | 人工熟成窖泥の固態醸造白酒品質への影響に関する研究                   | 劉小剛 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1980 | 醸造技術によるアンズ酒中のアルコール・アルデヒド物質への影響に関する研究        | 曾 田 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1981 | 種々の品種の大麦と高粱の酒造性能の対比                         | 姚万春 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1982 | 潤光健康美容酒の皮膚急性毒性、皮膚刺激性および粘膜刺激性に関する実験研究        | 蘇 喬 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1983 | 種々の機能性菌による人工窖泥の培養に関する研究                     | 張 健 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1984 | 固態白酒中のフーゼル油分布法則と技術との関連性の解析                  | 郭輝祥 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1985 | サンザシ酒中の揮発酸測定の実験に関する探究                       | 李青青 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1986 | 中濃度アルコール雲南小曲米酒の安定性に関する研究                    | 郭継英 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1987 | ハダカムギ酒醸造用水中の6種の陰イオンの検出法に関する研究               | 王慧麗 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1988 | デジタル化醸造技術管理システムの濃香型白酒の機械化、自動化およびAI化醸造生産への応用 | 劉選成 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1989 | 複合酵素法による燕麥酒生産技術に関する研究                       | 關正維 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1990 | コーンを主原料とした液態醸造清香型白酒技術の初歩的最適化に関する研究          | 馬茹菲 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1991 | 醬香型白酒醸造過程中的微生物およびその代謝産物に関する研究の進展            | 戴奕傑 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1992 | 生物酵素法によるぶどう搾りかすポリフェノールの抽出技術に関する研究           | 海 玲 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1993 | 女性向け保健酒の機能性成分であるフェルラ酸含量の測定に関する研究            | 李 妍 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1994 | 竹葉青酒中のヘスペリジンの含量測定法に関する研究                    | 崔 帆 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1995 | 中国古酒の海外営業における文化交流の作用<br>—— 孔子学院と白酒輸出からの証拠   | 林 航 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1996 | 酒造用蒸気のリスク調査およびキーポイントリスク管理に関する探討             | 王晓慧 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1997 | インタラクティブ授業のワインテイスト理論教科への応用研究                | 菅 蓁 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1998 | エコロジー文明の背景下におけるワインのグリーンマーケティング戦略に関する研究      | 王顯蘇 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 1999 | 消費者心理の影響下における酒類製品の包装設計の変化に関する研究             | 劉穎鑫 | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 2000 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)                         |     | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 2001 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)                  |     | 293 | 2018 | 11 |  |  |  |
| 2002 | 現代風味化学技術による低濃度アルコールと高濃度アルコール五糧液の風味特性の比較     | 彭智輔 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2003 | 迅速評価法を利用した種々年度の窖泥品質の評価                      | 李 覓 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2004 | 耐酸性高エステル能細菌1株の鑑定及び発酵条件に関する研究                | 周榆林 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2005 | 醬香高温大曲微生物菌群の進化法則に関する研究                      | 蔣英麗 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2006 | 中高温大曲貯蔵後の官能品質に関する研究                         | 董大偉 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2007 | ワイン用乳酸菌の分離スクリーニングおよびその応用性能に関する初歩的探討         | 鄒 静 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2008 | ファジー総合評価判定法に基づくキウイフルーツ酒の官能評価に関する研究          | 劉延嶺 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2009 | 赤ナツメブランディの混濁の成因と澄清方法に関する研究                  | 李樹萍 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2010 | ユカンの抗菌作用およびアセトアルデヒド分解補助特性に関する研究             | 張大爲 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2011 | ファジー数学モデルに基づく窖泥品質評価体系の構築とその応用               | 常少健 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2012 | n-プロパノール高効率分解性放線菌株のスクリーニングと同定               | 羅青春 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |

|      |   |     |     |      |    |  |  |  |
|------|---|-----|-----|------|----|--|--|--|
| 2013 | 模擬濃香型白酒窖泥内発酵過程中の主要揮発性物質の変化に関する研究                | 張建敏 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2014 | 異なる原料で醸製された二種の風味米酒の検測分析およびその対比に関する研究            | 潘天全 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2015 | クラウドコンピューティングプラットフォームに基づく白酒発酵AI専門システムへの応用       | 盧令  | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2016 | 濃香型白酒貯蔵中の酸、エステルダイナミック平衡に関する研究                   | 李冰川 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2017 | 低温前発酵によるブルーベリー酒の風味物質への影響                        | 袁曉紅 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2018 | 稲もみ殻のクリーニング処理技術による白酒生産への応用                      | 張煜行 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2019 | ニュータイプの食用キノコクッキングワインの調製およびその機能性成分に関する研究         | 李茜雲 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2020 | GC-MSによる白酒各種物質分析研究の進展                           | 羅珠  | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2021 | LC-ESI-MS/MSによる白酒中の甘味料スクラロースの測定法に関する研究          | 周玉  | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2022 | ヘッドスペース固相マイクロ抽出-ガスクロ-質量分析併用による竹葉青酒の常温揮発性香気成分の分析 | 楊凱環 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2023 | 四川酒文化におけるエコロジカル文明の建設と発展に関する研究                   | 李藝徳 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2024 | 中国白酒の国際化戦略分析                                    | 楊柳  | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2025 | 陶磁器素材の現代酒類製品の包装設計への応用に関する研究                     | 劉穎鑫 | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2026 | (訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)                             |     | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |
| 2027 | (訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 7)                      |     | 294 | 2018 | 12 |  |  |  |