

『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: R2.3.24

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
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 ₂ 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創新に関する研究	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	オーク樅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	酒醪発酵過程中的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 ——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	β -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	114	2019	2
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	114	2019	2
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	114	2019	2
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	114	2019	2
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	114	2019	2
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	114	2019	2
1806	龍眼酒研究の進展	劉国明	286	2018	4	114	2019	2
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	114	2019	2
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	114	2019	2
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	114	2019	2
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	114	2019	2
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	114	2019	2

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	114	2019	2
1815	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)		286	2018	4	114	2019	2
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	114	2019	3
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	114	2019	3
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	114	2019	3
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	114	2019	3
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	114	2019	3
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	114	2019	3
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ム、サッカリン、安息香酸およびソルビン酸の検出方法に関する研究	孫振儀	287	2018	5	114	2019	3
1832	健康的竹葉酒の技術研究	楊凱環	287	2018	5	114	2019	3
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	114	2019	3
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	114	2019	3
1836	鴨血糯米甘口酒醸造の研究開発	劉桂香	287	2018	5	114	2019	3
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	114	2019	3
1838	高速液クロによる白酒中の四大酸の同時検出法	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	114	2019	3
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	114	2019	3
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	114	2019	3
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	114	2019	3
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	114	2019	3
1845	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 5)		287	2018	5	114	2019	3
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	114	2019	4
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	114	2019	4
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	114	2019	4

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	王晓慧	288	2018	6	114	2019	4
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	114	2019	4
1858	濃香型白酒醸造中の温度の影響とコントロール	王晓平	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	114	2019	4
1861	紅曲ヨリ蜂蜜酒醸造技術の最適化	鄧加聰	288	2018	6	114	2019	4
1862	クワの実酒の自然発酵技術に関する研究	張荷蘭	288	2018	6	114	2019	4
1863	紅イモ&糯米酒製造技術に関する研究	請林	288	2018	6	114	2019	4
1864	白酒原産地分析鑑別技術研究の進展	李娜	288	2018	6	114	2019	4
1865	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	114	2019	4
1866	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	114	2019	4
1867	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	114	2019	4
1868	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	114	2019	4
1869	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 1)		288	2018	6	114	2019	4
1870	(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			
1871	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	114	2019	5
1872	黄水の抗酸化活性に関する初歩的研究	張富勇	289	2018	7			
1873	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	114	2019	5
1874	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			
1875	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			
1876	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	114	2019	5
1877	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	114	2019	5
1878	バラかんきつ酒の発酵技術に関する研究	胡元慶	289	2018	7			
1879	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	114	2019	5
1880	酒造廃水処理技術研究の進展	羅珠	289	2018	7			
1881	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			
1882	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	114	2019	5
1883	<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	114	2019	5
1884	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	114	2019	5
1885	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	114	2019	5
1886	酢酸エステル高生産性酒造用酵母菌種の選抜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	114	2019	5
1887	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	114	2019	5
1888	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	114	2019	5
1889	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	114	2019	5
1890	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			
1891	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			
1892	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			
1893	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			

1894	“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			
1895	濃香型白酒の独特な魅力	李大和	289	2018	7			
1896	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)		289	2018	7			
1897	(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			
1898	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			
1899	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			
1900	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	114	2019	6
1901	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	114	2019	6
1902	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			
1903	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			
1904	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			
1905	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	114	2019	6
1906	ワイン樅樽の通気率の研究に関する進展	段文佳	290	2018	8			
1907	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			
1908	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	114	2019	6
1909	<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	114	2019	6
1910	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	114	2019	6
1911	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	114	2019	6
1912	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	114	2019	6
1913	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	114	2019	6
1914	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	114	2019	6
1915	<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	114	2019	6
1916	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	114	2019	6
1917	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	114	2019	6
1918	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	114	2019	6
1919	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	114	2019	6
1920	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	114	2019	6
1921	ゴマ香微生物に関する研究と応用	張聡芝	290	2018	8	114	2019	6
1922	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	114	2019	6
1923	鳳香型白酒標準化技術とその発展	王科岐	290	2018	8	114	2019	6
1924	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		290	2018	8	114	2019	6
1925	(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	114	2019	6
1926	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	114	2019	7
1927	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			
1928	5種類のクラフトビールの比較試験	黄瑤	291	2018	9	114	2019	7
1929	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	114	2019	7
1930	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	114	2019	7
1931	IoT技術に基づくワイン品質の安全性適及技術に関する研究と応用	王顯蘇	291	2018	9			
1932	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	114	2019	7
1933	膜ろ過技術の青梅酒清澄への応用	周婉紅	291	2018	9			

1934	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			
1935	Mixolabによる高粱の糊化特性の測定法	劉 莉	291	2018	9			
1936	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	114	2019	7
1937	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			
1938	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			
1939	<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	114	2019	7
1940	高速液クロマトグラム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	114	2019	7
1941	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			
1942	OAV法による河北地区の3種白酒の香気成分の分析	齋曉茹	291	2018	9			
1943	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			
1944	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	114	2019	7
1945	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	114	2019	7
1946	多菌種総合技術の白酒発酵副産物への応用と研究	賴登輝	291	2018	9	114	2019	7
1947	高スルー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	114	2019	7
1948	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	114	2019	7
1949	酒造用蒸気のリスク管理標準に関する初歩的探討	王曉慧	291	2018	9	114	2019	7
1950	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	114	2019	7
1951	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	114	2019	7
1952	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)		291	2018	9			
1953	(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	114	2019	7
1954	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			
1955	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	114	2019	8
1956	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			
1957	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			
1958	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			
1959	濃香型原酒中のカブ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	114	2019	8
1960	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	114	2019	8
1961	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			
1962	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	114	2019	8
1963	ワイン中の鉄、銅の検閲能力検証結果の評価	王慧麗	292	2018	10			
1964	一複合蒸留酒生産技術の最適化	賈亜偉	292	2018	10			
1965	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			
1966	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	114	2019	8
1967	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			
1968	ワイン中のチクロ含量の分析に関する研究	李 燕	292	2018	10	114	2019	8
1969	白酒中のアルミニウム含量の測定	呉 珍	292	2018	10	114	2019	8
1970	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	114	2019	8
1971	機能性菌の大曲清香型白酒生産への応用	管 健	292	2018	10	114	2019	8
1972	醬香白酒生産過程中的微生物に関する研究	羅小葉	292	2018	10	114	2019	8
1973	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	114	2019	8

1974	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	114	2019	8
1975	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	114	2019	8
1976	仁懷市醬香型白酒産業の転換型レベルアップモデルと戦略の選択	格 旭	292	2018	10	114	2019	8
1977	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 3)		292	2018	10	114	2019	8
1978	(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			
1979	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	114	2019	9
1980	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	114	2019	9
1981	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			
1982	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			
1983	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			
1984	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	114	2019	9
1985	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	114	2019	9
1986	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			
1987	サンザシ酒中の揮発酸測定の実誤差に関する探究	李青青	293	2018	11			
1988	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			
1989	ハダカムギ酒醸造用水中の6種の陰イオンの検測法に関する研究	王慧麗	293	2018	11	114	2019	9
1990	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	114	2019	9
1991	複合酵素法による燕麦酒生産技術に関する研究	關正維	293	2018	11			
1992	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			
1993	醬香型白酒醸造過程の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	114	2019	9
1994	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	114	2019	9
1995	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			
1996	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	114	2019	9
1997	中国古酒の海外営業における文化交流の作用 —— 孔子学院と白酒輸出からの証拠	林 航	293	2018	11	114	2019	9
1998	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			
1999	インタラクティブ授業のワインテイasting理論教科への応用研究	菅 蓁	293	2018	11	114	2019	9
2000	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	114	2019	9
2001	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	114	2019	9
2002	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)		293	2018	11			
2003	(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			
2004	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	114	2019	10
2005	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			
2006	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			
2007	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	114	2019	10
2008	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			
2009	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	114	2019	10
2010	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			
2011	赤ナツメブランディの混濁の成因と清澄方法に関する研究	李樹萍	294	2018	12	114	2019	10
2012	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			

2013	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			
2014	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			
2015	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	114	2019	10
2016	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	114	2019	10
2017	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	114	2019	10
2018	濃香型白酒貯蔵中の酸、エステルのダイナミック平衡に関する研究	李冰川	294	2018	12			
2019	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	114	2019	10
2020	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	114	2019	10
2021	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	114	2019	10
2022	GC-MSによる白酒各種物質分析研究の進展	羅珠	294	2018	12			
2023	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	114	2019	10
2024	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	114	2019	10
2025	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	李藝德	294	2018	12	114	2019	10
2026	中国白酒の国際化戦略分析	楊柳	294	2018	12	114	2019	10
2027	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	114	2019	10
2028	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)		294	2018	12			
2029	(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			
2030	追悼 一世の大師匠高月明先生	黄平	295	2019	1	114	2019	11
2031	甜酒曲のアミラーゼ高生産性 <i>Rhizopus</i> 株のスクリーニングとその同定	周金虎	295	2019	1	114	2019	11
2032	ワイン醸造過程中の種々の技術パラメータによる生体アミン含量への影響	王瑞	295	2019	1			
2033	レモン発酵菌種のスクリーニングおよび技術の最適化	何雪梅	295	2019	1	114	2019	11
2034	ポアサイズの異なる超高分子フィルタープレートによる低級白酒の香味成分のろ過に関する研究	蔣智	295	2019	1			
2035	清香型白酒醸造過程から培養可能な高温性放線菌の分離と同定	魏金旺	295	2019	1	114	2019	11
2036	LC-ESI-MS/MSによる白酒中の7種の甘味料の測定法に関する研究	周玉	295	2019	1	114	2019	11
2037	種々の技術条件によるキウイフルーツ果実酒の官能評価への影響に関する探討	胡亞康	295	2019	1	114	2019	11
2038	機械製曲における小麦粉砕度に影響する因子の探究と制御	張明	295	2019	1			
2039	小曲酒新技術によるオーストラリア産高粱発酵酒醪の秋季のフーゼル油上昇原因に関する研究	李長軍	295	2019	1			
2040	高スループットシーケンス技術の洋河大曲品質等級判定への応用	蘇葛	295	2019	1	114	2019	11
2041	米酒醸造の新技術に関する研究	劉幼強	295	2019	1	114	2019	11
2042	<i>Bacillus</i> 菌の中国白酒醸造への応用とそのメカニズムに関する研究の進展	羅莉	295	2019	1			
2043	サンザシ発酵残渣の利用技術に関する研究	厲盈穎	295	2019	1	114	2019	11
2044	湿式消化-ICP-MS法によるワイン中の26種ミネラル元素の測定	楊学威	295	2019	1			
2045	LC-ESI-MS/MSによる穀物中の9種残留農薬の測定に関する研究	余義	295	2019	1			
2046	高速液クロ-タンデム質量分析法によるワイン中の甘味料、防腐剤および色素の同時測定	王麗娟	295	2019	1	114	2019	11
2047	窖池中の酒醪位置による濃香型原酒中の香気成分の差異に関する分析	段明松	295	2019	1	114	2019	11
2048	西鳳酒の品質改良成果の記録について	傅国城	295	2019	1	114	2019	11
2049	クラフトビールの中国における新発展	陳熙	295	2019	1	114	2019	11
2050	参茸酒の食用安全性に関する研究	郭艷	295	2019	1	114	2019	11
2051	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 0)		295	2019	1			
2052	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 0)		295	2019	1			

2053	グラファイト炉-原子吸光分析計による白酒および酒造用原料米中の重金属Cd含量の測定に関する研究	郎民常	296	2019	2	114	2019	12
2054	二酸化炭素バックプレッシャーによるビールの高級アルコールおよびエステル生成への影響	楊東昇	296	2019	2			
2055	ドライ白ワインへのグルタチオン添加の影響	梁曉芳	296	2019	2			
2056	赤キウイフルーツ酒の非同期発酵技術に関する研究	陳林	296	2019	2			
2057	酒造用酵母のスクリーニングと発酵性能の比較	黄媛媛	296	2019	2			
2058	楊湖強化醬香麦曲の調製技術に関する研究	霍穎璵	296	2019	2	114	2019	12
2059	牛欄山白酒醸造過程からの <i>Saccharomyces fibuligera</i> の分離とその生産物の分析	郝文軍	296	2019	2	114	2019	12
2060	蘭陵美酒の機能性成分に関する研究	張馨元	296	2019	2	114	2019	12
2061	サンザシ酒発酵過程中の揮発酸に影響する因子に関する研究	宋苓苓	296	2019	2			
2062	粉碎度による中高温包包曲品質への影響因子に関する研究	戴詩皎	296	2019	2	114	2019	12
2063	熟成醪の“柔軟度・起泡度”の数値化特性と生産品質管理との関係に関する浅見	杜徳軍	296	2019	2	114	2019	12
2064	酒造用原料米の砕米含量の測定法の活用性に関する浅見	董婉婉	296	2019	2	114	2019	12
2065	種々の酵母発酵による柿蒸留酒への影響	劉秀華	296	2019	2			
2066	三種香型白酒蒸留前後の総エステルの差異性に関する分析	胡志平	296	2019	2			
2067	大流量冷凍ろ過による低アルコール白酒品質に対する影響	高玲	296	2019	2	114	2019	12
2068	ゴマ香専用麴曲の自動生産技術	劉建波	296	2019	2			
2069	ロ子大曲生産プロセスにおけるデジタル制御システムの応用	徐欽祥	296	2019	2	114	2019	12
2070	ツルドクダミ・ジオウ酒製造技術の最適化	徐晶晶	296	2019	2	114	2019	12
2071	ビール用シロップの生産と応用およびその発展趨勢に関する研究	張方	296	2019	2	114	2019	12
2072	高速液クロ法による酒醪中の乳酸含量の測定	張宝玉	296	2019	2			
2073	ガスクロによる白酒中の22種風味物質の同時測定に関する研究	劉莎	296	2019	2	114	2019	12
2074	LC-ESI-MS/MSによる白酒中のソルビトールの測定方法に関する研究	余義	296	2019	2	114	2019	12
2075	酒文化研究の新様相:2017年中国酒文化研究に関する論評	郭旭	296	2019	2	114	2019	12
2076	白酒産業と観光旅行業との価値の共同創生に関する研究	劉蕾	296	2019	2	114	2019	12
2077	飲酒と健康との関係に関する研究分析	曹瑞紅	296	2019	2	114	2019	12
2078	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 5)		296	2019	2	114	2019	12
2079	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 3)		296	2019	2			
2080	醬香高温大曲、酒醪および窖泥の真菌の多様性に関する分析	沈毅	297	2019	3	115	2020	1
2081	種々の接種方式および温度による活性乾燥酵母発酵への影響	孫悦	297	2019	3			
2082	ゴマ香型白酒中の健康機能因子テトラメチルピラジンの測定方法の対比に関する分析	司冠儒	297	2019	3	115	2020	1
2083	種々の焙焼度のフランス産オーク樫木片によるカベルネソーヴィニオン赤ワインの理化学性質への影響	李愛霞	297	2019	3	115	2020	1
2084	大曲曲皮厚度による大曲品質への影響に関する研究	張振科	297	2019	3			
2085	中国三大香型白酒の代表的産地の気候環境特性に関する研究	王旭亮	297	2019	3	115	2020	1
2086	ハイスループトシーケンス技術による醬香型白酒の原料投入数次発酵サイクルでの微生物多様性の分析	呂錫斌	297	2019	3	115	2020	1
2087	ソフト甘ロタイプ白酒醸造過程中的酒醪の理化学指標の変化法則	王鵬	297	2019	3			
2088	干しぶどう(レイズン)の総フェノールの最適抽出技術の探究	廉葦佳	297	2019	3			
2089	種々の清香型大曲の理化学・生化学指標と揮発性成分の分析	馬茹菲	297	2019	3	115	2020	1
2090	高温大曲発酵過程中的微生物の多様性に関する研究	付紹鴻	297	2019	3	115	2020	1
2091	ブレンド用水による酒質と口中感への影響に関する初歩的研究	高玲	297	2019	3	115	2020	1
2092	賈湖小曲酒技術の創新と風味特性	王永亮	297	2019	3			

2093	濃香型白酒の陶片浸漬熟成試験	王利峰	297	2019	3			
2094	純手造り酒曲と機械酒曲による米香型白酒品質の対比分析	胡忠平	297	2019	3	115	2020	1
2095	柚・クワの実複合果実酒の発酵技術に関する研究	耿敬章	297	2019	3	115	2020	1
2096	浸漬型ラズベリー果実酒の除酸法に関する研究	柯旭清	297	2019	3			
2097	高濃度エチルアルコール発酵技術研究の進展	張強	297	2019	3	115	2020	1
2098	紅曲(紅麴)カビの白酒産業への応用の現状と展望	周靖	297	2019	3	115	2020	1
2099	高弁別質量分析および組成分析の小曲白酒の風味成分の差異鑑別への応用	王喆	297	2019	3			
2100	GC-O-MS法によるネーブル果実酒とネーブル蒸留白酒の香気活性成分の対比	胡麗香	297	2019	3			
2101	金種子濃香型白酒醸造の歴史文化およびその技術革新に関する研究	潘天全	297	2019	3	115	2020	1
2102	わが国のビールブランドの建設とスポーツマーケティング戦略の選択	堵航歌	297	2019	3			
2103	貴州仁懷白酒産業群形成の道程と発展メカニズムおよび啓蒙	詹瑜	297	2019	3	115	2020	1
2104	ワインの購買行為に影響する因子の差異 — ワイン主産地と非主産地712個所のサンプル調査について	徐紹榮	297	2019	3	115	2020	1
2105	(訳者:市場動向標題のみ抜粋列記 2)		297	2019	3	115	2020	1
2106	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 6)		297	2019	3			
2107	直交実験法によるココ中の総フラヴォノイドの超音波-マイクロウエーブ協同抽出技術の最適化に関する研究	王琳琳	298	2019	4	115	2020	2
2108	ファジー数学と応答曲面法に基づく野生パパイヤ酵素発酵技術の最適化	王瑜	298	2019	4			
2109	近赤外線スペクトルに基づく白酒原酒中の蟻酸の予測モデルの構築	陳林	298	2019	4	115	2020	2
2110	五糧液包包曲発酵プロセス中の揮発性成分	楊康卓	298	2019	4	115	2020	2
2111	米香型白酒のフーゼル油低減蒸留法に関する研究	郭梅君	298	2019	4	115	2020	2
2112	多種原料によるエチルアルコール生産技術 (訳者記:翻訳省略:表題のみ)	時鋒	298	2019	4	115	2020	2
2113	ゴマ香型白酒のマウスの飲酒行動意欲およびドーパミン神経伝達物質レヴェルへの影響	趙德義	298	2019	4	115	2020	2
2114	複合酒曲によるハダカムギ・燕麦の発酵技術に関する研究	王晗	298	2019	4			
2115	口子窖酒醪の堆積と窖内発酵技術に関する初歩的探索	王賽賽	298	2019	4			
2116	原子吸光度計とカップリングしたグラファイト炉法の食品中のカドミウム測定法への適用性に関する検証	王超	298	2019	4	115	2020	2
2117	白酒中のメチルアルコール含量の不確定度の評定	孫潔	298	2019	4	115	2020	2
2118	麦汁調製中のβ-グルカン含量の最適化コントロール	郭澤峰	298	2019	4	115	2020	2
2119	黄酒生産中の主要なアレルゲンおよびリスク管理	陳建堯	298	2019	4	115	2020	2
2120	ゴマ香の種々の酒醪層の風味成分および味覚の差異性	馮海燕	298	2019	4	115	2020	2
2121	破碎高粱の蒸きょう中の熱水スプリンクル量に関する研究	孫海軍	298	2019	4	115	2020	2
2122	リンゴ&ラズベリー複合果実酒醸造技術に関する研究	曾朝珍	298	2019	4	115	2020	2
2123	わが国の果実酒業界発展の現状および将来性に関する分析	丁瑩	298	2019	4	115	2020	2
2124	超高速液クロ-タンデム型質量分析による白酒中の7種甘味料の同時検出	白麗真	298	2019	4	115	2020	2
2125	3,5-ジニトロサルチル酸法による黄水中の総糖含量の測定	宋嬌嬌	298	2019	4	115	2020	2
2126	発酵液中の1-ヘキサノール含量の検出方法	郭艷	298	2019	4	115	2020	2
2127	烟台ワイン文化観光旅行と科技创新との融合発展に関する研究	于立芝	298	2019	4	115	2020	2
2128	白酒上市会社の探究分析に基づく白酒業界の未来の発展形勢	程鉄轅	298	2019	4	115	2020	2
2129	観光旅行消費者の烟台ワイン文化への参加意欲とその影響因子に関する分析	陳紅雲	298	2019	4	115	2020	2
2130	(訳者:市場動向標題のみ記 1)		298	2019	4	115	2020	2
2131	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 5)		298	2019	4			
2132	業界盛会 歴史的モニュメント — 第五回全国評酒会の総説	馬勇	299	2019	5	115	2020	3

2133	生産時期による清香型白酒の風味物質の変化則に関する研究	姫僑励	299	2019	5	115	2020	3
2134	酒造用オーガニック高粱の植苗時期の地下害虫の防除試験に関する研究	王小勤	299	2019	5			
2135	電場のブランディ熟成中のタンニン物質への影響に関する研究	張 斌	299	2019	5	115	2020	3
2136	風乾技術による烟台地区の赤ワイン品質への影響に関する研究	許曉鼎	299	2019	5	115	2020	3
2137	エチルアルコール発酵体系におけるin-situ生産物除去技術の可能性に関する研究	蔡 闡	299	2019	5			
2138	黄酒の陶器製カメ熟成プロセス中のエチルアルコール含量変化に関する研究	王旭亮	299	2019	5	115	2020	3
2139	質量分析法による濃香型白酒洋河夢の藍(手造り)の微量成分の分析に関する研究	杜 然	299	2019	5	115	2020	3
2140	パルス電場補助浸漬抽出による赤ナツメ酒品質への効果	李 堅	299	2019	5	115	2020	3
2141	ゴマ香型白酒蒸留技術に関する研究	曹健全	299	2019	5			
2142	烟台地区のワイン醸造用白ぶどうの遅摘み果実の性状調査と分析	孔維府	299	2019	5	115	2020	3
2143	種々の貯蔵容器および種々の貯蔵期間による鳳型白酒中の物質変化に関する研究	王科岐	299	2019	5			
2144	酒造用穀物の不純物および不完全粒検測法の適用性に関する研究	懷閃閃	299	2019	5			
2145	酒造用原料米中の碎米含量測定の不確定度の評定	董婉婉	299	2019	5	115	2020	3
2146	摘酒温度による陳香型白酒の風味成分への影響	鄒永芳	299	2019	5	115	2020	3
2147	中高温大曲発酵過程の微生物の消長法則に関する探討分析	李燕榮	299	2019	5	115	2020	3
2148	蒸留ろ過技術の濃香型白酒の除濁への応用	何志遠	299	2019	5	115	2020	3
2149	種々の柿醸造酒技術の対比研究	劉秀華	299	2019	5	115	2020	3
2150	ローズナス-糯米黄酒配合飲料の研究開発	王麗霞	299	2019	5	115	2020	3
2151	五糧液酒造微生物の生態ならびに風味化学研究の進展	鄭 佳	299	2019	5	115	2020	3
2152	ガスクロ法による食用アルコール中のメチルアルコール含量検測の不確定度に関する分析評定	劉倩倩	299	2019	5	115	2020	3
2153	食用アルコールのシアン化物含量検測の不確定度の評定	劉 楊	299	2019	5	115	2020	3
2154	酒包装デザインの伝承と創新における青花紋様の応用	劉穎鑫	299	2019	5	115	2020	3
2155	酒類食品問題からの小規模製造所の食品安全の論述	朱 雲	299	2019	5	115	2020	3
2156	シングルチップコンピュータSTC15に基づく白酒窖池のワイヤレス温度モニター的设计	陳 杭	299	2019	5			
2157	(訳者:市場動向標題のみ記 5)		299	2019	5	115	2020	3
2158	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋列記 4)		299	2019	5			
2159	黄酒中の種々の物質によるエチルアルコール代謝への影響に関する研究	彭 林	300	2019	6			
2160	<i>Paecilomyces thermophila</i> のグルコアミラーゼの特性とその黄酒醸造への応用	劉双平	300	2019	6			
2161	超弁別質量分析による濃香型白酒洋河夢の藍(手造り)の生理活性物質に関する研究	杜 然	300	2019	6			
2162	紅ナツメブランディ発酵過程中的揮発性香気成分の変化	宋春華	300	2019	6			
2163	ニュータイプ紅曲黄酒の醸造技術に関する研究	黄媛媛	300	2019	6			
2164	アルコール高生産性酵母の分離スクリーニングと耐性に関する研究	鄭 虹	300	2019	6			
2165	酒造用穀物基地土壤の残留農薬と重金属の安全性評価	安明哲	300	2019	6			
2166	樹齡ごとのカベルネソーヴィニヨンぶどうの根系分布に関する研究	繆成鵬	300	2019	6			
2167	江淮地区の自然環境によるソフトタイプ白酒品質への影響	程 偉	300	2019	6			
2168	白酒の官能評価訓練	唐賢華	300	2019	6			
2169	機能性酒造微生物のスクリーニングおよびそのグリーン醸造生産への応用	李 娜	300	2019	6			
2170	酒造用原料・副原料の水分測定法の活用性に関する研究	郭乾玲	300	2019	6			
2171	白酒官能評価技能の体得経験	吳廣黔	300	2019	6			
2172	サボテンフルーツブランディの最適化技術に関する研究	蔡海燕	300	2019	6			

2173	バナナ酒の発酵および清澄化技術に関する研究	柏建玲	300	2019	6			
2174	酒中の外来有害物質検測の現状と研究の進展	徐程	300	2019	6			
2175	薄層クロマト-デジタル画像処理法による酒中のカルバミン酸エチルの検測	黄秋婷	300	2019	6			
2176	超高速液クロによる白酒中のネオテーム含量の検測方法の確認と応用	白麗真	300	2019	6			
2177	醬香型白酒中の有機酸の分析	李先貴	300	2019	6			
2178	相対補正因子法によるワイン中の残留農薬の測定	王百川	300	2019	6			
2179	近赤外分光光度計による入窖池酒醪の水分測定の活用性に関する研究	董婉婉	300	2019	6			
2180	中国スポーツ文化のビール業界におけるブランド運用および営業分析に関する研究	鐘声揚	300	2019	6			
2181	SSH2フレームに基づくワイン文化観光旅行の情報管理システムの設計と実現	尹倩	300	2019	6			
2182	グリーン発展情勢下における白酒企業の省エネ・排出物削減項目に関する分析	劉佳麗	300	2019	6			
2183	自動化摘酒設備の研究と設計	余航	300	2019	6			
2184	アイス白酒の最適飲用条件の分析探討	代小雪	300	2019	6			
2185	2018年《釀酒科技》の刊行物発表の分析報告	黄平	300	2019	6			
2186	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		300	2019	6			
2187	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋記 1)		300	2019	6			
2188	黄酒飲酒後の種々の物質の代謝の差異	彭林	301	2019	7			
2189	彝族の小曲酒の香気成分の分析に関する研究	母應春	301	2019	7			
2190	酒類商品の物流運輸管理の自動検測方法に関する研究	劉何	301	2019	7			
2191	白酒アルコール度の迅速、高精度測定法に関する応用研究	何超	301	2019	7			
2192	クワの実ジュースの醸造酒や食酢の主要成分の変化に関する研究	陸燕	301	2019	7			
2193	高温大曲中のカビ菌のスクリーニングおよびその揮発性生産物の分析	魯珍	301	2019	7			
2194	醬香型白酒醪の蒸留工程中の抵抗係数に関する実験研究	万波	301	2019	7			
2195	兼香型白酒の精製処理による酒体への影響	金鈞	301	2019	7			
2196	通常塊曲を種曲とした生麦曲の調製およびその黄酒醸造への影響	兆清文	301	2019	7			
2197	ムラサキイモ酒醸造技術の最適化および揮発性香味成分の分析	袁傑彬	301	2019	7			
2198	パパイヤとザボンの皮リキュールの風味成分	杜芬妮	301	2019	7			
2199	免疫力の調節強化を処方したニンジン保健酒の技術研究	宋紅衛	301	2019	7			
2200	ワインの揮発性成分およびその分析法研究の進展	杜芬妮	301	2019	7			
2201	新疆マナス(瑪納斯)地域産の混釀ドライ白ワインの香気成分の分析	張如意	301	2019	7			
2202	ミャオ族の(原生態)香草酒の安全指標およびその香気成分に関する研究	鄒大維	301	2019	7			
2203	ピクノメータ法に依る白酒中のアルコール度測定の不確定度の評定	王開宇	301	2019	7			
2204	白酒中のフェノール酸およびフェノール酸エステルを検測方法に関する研究	王戎	301	2019	7			
2205	サンザシ酒の色度測定およびその影響因子	劉秀華	301	2019	7			
2206	鳳翔陶土彫りの西鳳酒パッケージデザインへの応用に関する研究	劉穎鑫	301	2019	7			
2207	多学科視点に基づく酒造企業の財務リスクの成因に関する研究	王威然	301	2019	7			
2208	ぶどうとワイン工程専門コースのぶどう品種学科教程の探究	韓国民	301	2019	7			
2209	産学協同による酒造生産実地訓練基地構築方法に関する研究	呉軍政	301	2019	7			
2210	烟台市大学生の酒文化に対する認知調査および分析	李明健	301	2019	7			
2211	中国白酒の品質管理と市場発展動向に関する分析研究	朱定国	301	2019	7			
2212	(訳者:市場動向標題のみ列記 0)		301	2019	7			

2213	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋記 0)		301	2019	7			
2214	高温大曲の品質に影響する制御のキーポイント	沈毅	302	2019	8			
2215	二酸化炭素背圧下でのビール発酵中の高級アルコールとエステルに関する分析	楊東昇	302	2019	8			
2216	ドライ紅サンザシ酒の香気成分の変化則に関する研究	高哲	302	2019	8			
2217	烟台地区のドライ赤ワインの品種ごとの香気の違い分析	劉弈彤	302	2019	8			
2218	金種子中国力量複合香白酒生産技術の分析と探討	李增	302	2019	8			
2219	醬香型白酒窖期の放冷スペースのカビ菌斑点処理法に関する研究	涂華彬	302	2019	8			
2220	大曲糖化力測定法の最適化	馬群	302	2019	8			
2221	杭白菊総フラヴォノイドの超音波補助による抽出技術条件の最適化	高紅	302	2019	8			
2222	冷酒/熱酒充填方式による黄酒風味物質への影響	劉克	302	2019	8			
2223	大曲醬香型白酒生産における補助材料の応用に関する研究	涂昌華	302	2019	8			
2224	自然乾燥のカベルネソーヴィニヨン種赤ワインの生産および風味特性に関する研究	繆成鵬	302	2019	8			
2225	カモメズルビールの醸造技術に関する研究	丁斌	302	2019	8			
2226	白酒生産加工過程中の自動制御法に関する研究	莉佳	302	2019	8			
2227	醬香型白酒の放線菌研究の現状と展望	龍亜飛	302	2019	8			
2228	ガスマス連用法による市販白酒中の18種のフタル酸エステル類可塑剤含量の測定	王燕飛	302	2019	8			
2229	ICP-MSによる白酒中の36種金属元素測定の前処理法に関する研究	魏金萍	302	2019	8			
2230	原子吸収分光光度計グラフアイト炉法による食品中のカドミウム測定の不確定度の評定	王超	302	2019	8			
2231	河套酒文化博物館におけるScopos Theoryに基づく海外宣伝資料翻訳の分析に関する研究	夏慧雲	302	2019	8			
2232	金種子“醉三秋”酒醸造の歴史文化およびその製品価値の分析	程偉	302	2019	8			
2233	わが国ビール業界の企業財務管理の品質と能力の対照分析に関する研究 — 燕京ビールと青島ビールの2016～2018財務状況を事例として —	李君梅	302	2019	8			
2234	四川白酒区域ブランドの傘:理論論理と実践構造	楊柳	302	2019	8			
2235	白酒のカスタマイズされたマーケティング戦略に関する分析	王光陣	302	2019	8			
2236	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)							
2237	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋記 4)							
2238	宗師鶴に乗りて仙境に帰還し、深く哀悼の意を捧ぐ —— 故秦含章老先生に深く哀悼の意を表す ——	黄平	303	2019	9			
2239	風味と酵素生産性能に基づくカビ菌M2のスクリーニングおよび製曲技術の最適化	韓英	303	2019	9			
2240	多種穀類複合香型白酒の醸造技術分析と探討	高志遠	303	2019	9			
2241	酵素法分解によるコーン芯の低アルコール飲料生産に関する研究	陸歩詩	303	2019	9			
2242	酒造用小麦のレオロジカル特性に関する研究	安明哲	303	2019	9			
2243	バイオインフォマティクスを応用したスクアレン生産性微生物のスクリーニングに関する研究分析	陳筆	303	2019	9			
2244	白酒冷凍実験の量化法の開発と標準の確立	蔡闖	303	2019	9			
2245	菊花清涼白酒の技術探討	唐麗雲	303	2019	9			
2246	果実酒中のSO ₂ の変化に影響する因子に関する分析研究	周翔	303	2019	9			
2247	濃香型白酒の洞窟醸造醪中の微生物の変化に関する研究	張超	303	2019	9			
2248	低アルコール米酒の紫外線分光分析の試験研究	吳月娜	303	2019	9			
2249	黄精サンザシ酒の研究開発および揮発性成分の分析	張建萍	303	2019	9			

2250	ワイン生産技術における低温安定性の実現に関する概説	魏華磊	303	2019	9			
2251	リンゴ加工技術の深化と総合的利用に関する研究	李輝	303	2019	9			
2252	茶香型保健白酒生産中の微生物の作用メカニズムおよびそれに関連する研究の進展	蔡倪	303	2019	9			
2253	高速液クロ法による白酒中のL-乳酸とD-乳酸のキラル分離と測定	江鋒	303	2019	9			
2254	自醸ドラフトビールのアミノ態窒素含量と総酸の測定	米智	303	2019	9			
2255	ガスマス連用器による食用アルコール中のメチルアルコールの含量	楊曉梅	303	2019	9			
2256	リンゴ-ラズベリー複合果実酒の香気成分の分析	曾朝珍	303	2019	9			
2257	馬乳酒醸造とカザフ族の“馬乳酒舞”、伝統文化に関する研究	李曉君	303	2019	9			
2258	観光旅行レジャー地としてのワインシャトーの開発要因に関する分析研究	李俊菊	303	2019	9			
2259	中国の伝統的文化要素の梅蘭春酒の外装デザインへの応用に関する研究分析	龔曉青	303	2019	9			
2260	現代酒類包装設計への書画芸術の応用に関する研究	白宇	303	2019	9			
2261	高校酒造工程専門卒業教育訓練の建設および酒造応用型創新人材育成に関する研究	衛春会	303	2019	9			
2262	音楽を駆動推進力としたバドワイザーのビール市場開拓に関する研究	劉佳	303	2019	9			
2263	科学技術統計およびその企業の科学研究管理における作用	沈陽	303	2019	9			
2264	◀ 秦含章先生への追悼 ▶ (p.141~143)		303	2019	9			
2265	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		303	2019	9			
2266	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋記 2)		303	2019	9			
2267	著名な白酒専門家 賈翹彦同志への追悼	黄平	304	2019	10			
2268	窖泥由来の <i>Clostridium tyrobutyricum</i> RL1 菌株の酪酸発酵生産培養基の応答曲面分析法による最適化	彭志雲	304	2019	10			
2269	発酵型イチジク食酢の研究開発	王建剛	304	2019	10			
2270	年度ごとの醬香型白酒によるマウスの抗疲労および肝障害試験に関する研究	王川南	304	2019	10			
2271	種々の醸造条件による黄酒中アルギニン代謝への影響に関する研究	楊曉婷	304	2019	10			
2272	酒造業上市会社の技術革新と企業業績の相関性に関する実証研究	黄妍	304	2019	10			
2273	シリカアエロゲルの白酒異臭吸着への応用に関する研究	苟梓希	304	2019	10			
2274	生原料と生/蒸両用の複合細菌酒曲による醬味米酒の醸造試験	杜鑫	304	2019	10			
2275	白ワインの光照射オフフレーヴァの生成メカニズムとその予防措置	段文佳	304	2019	10			
2276	小曲原酒中の欠陥成分に影響する要因に関する研究	羅高建	304	2019	10			
2277	大曲液化酵素活性の測定法の対比に関する研究	馬群	304	2019	10			
2278	黒クコ果実酒の醸造技術に関する研究	董建方	304	2019	10			
2279	白酒固態発酵機械化窖池採掘装置の設計と応用	程偉	304	2019	10			
2280	近赤外の醬香白酒酒醪検測への応用	王秋雲	304	2019	10			
2281	劍南春天益老号窖泥の特殊機能性菌の選抜育種およびその応用	徐占成	304	2019	10			
2282	ピラジン類高生産性 <i>Bacillus</i> 菌の高温大曲への応用に関する研究	沈毅	304	2019	10			
2283	耐酸性酵母菌株のスクリーニングおよびその醬香白酒醸造への応用に関する研究	盧君	304	2019	10			
2284	安琪純種曲の大曲清香型白酒生産への応用に関する研究	王明生	304	2019	10			
2285	安琪 <i>Rhizopus</i> 曲の小曲清香型白酒醸造生産への応用分析と探討	潘天全	304	2019	10			
2286	多菌種純種微生物のソフト型ゴマ香白酒への応用	張建良	304	2019	10			
2287	《本草綱目》穀部の醸造文化に関する論考	王明軍	304	2019	10			
2288	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		304	2019	10			
2289	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋記 2)		304	2019	10			

2290	酒鬼酒発酵工場の空気原細菌の系統的発育の多様性に関する研究	呉秋蕾	305	2019	11			
2291	蜂蜜酒の腸内微生物と腸粘膜免疫機能への影響	楊曉婷	305	2019	11			
2292	小曲清香型白酒中の異臭味-糠臭味および水臭味物質に関する研究	孫細珍	305	2019	11			
2293	液体発酵による機能性紅曲菌糸体の調製法	楊曉暉	305	2019	11			
2294	高速液クロ法の白酒分析への応用	安明哲	305	2019	11			
2295	仰韶生物エステル化液による廃棄糟原料リカーの豊満度向上に関する研究と応用	蘇曉麗	305	2019	11			
2296	ザクロ酒の非生物安定性に関する研究	王超萍	305	2019	11			
2297	白酒の刺激感減少研究の進展	鄧玉玲	305	2019	11			
2298	PITCプレカラム誘導高速液クロ法による <i>Polygonatum-Monascus</i> 曲酒中の遊離アミノ酸含量の測定	張孟	305	2019	11			
2299	近赤外技術の利用による原酒中のカプロン酸エチル含量の迅速検測	黃祖耀	305	2019	11			
2300	超高速液クロ法による種々の黄酒中の17種アミノ酸の測定分析に関する研究	田翔	305	2019	11			
2301	液-液抽出法による白酒中の可塑剤検測のための乳化破壊法の探討	曹榮昇	305	2019	11			
2302	安琪酒造用曲を応用した糖化技術に関する研究	羅傑	305	2019	11			
2303	香気生成酵母の二鍋頭酒醸造工程への応用	周森	305	2019	11			
2304	赤ナツメ酒醸造用酵母のスクリーニングおよび発酵技術に関する研究	賈智勇	305	2019	11			
2305	大曲と麩曲を結合した多種微生物共存発酵による破碎高粱の醬香型酒の品質に関する研究	潘学森	305	2019	11			
2306	安琪酒造用曲の紅膠発酵生産への応用に関する研究	徐軍	305	2019	11			
2307	数カ所のハダカムギ主産地の種々のハダカムギ品種の微量成分の差異に関する分析	車富紅	305	2019	11			
2308	汾酒文化景勝区の中国酒造文明に対する伝承作用に関する分析	馬騫	305	2019	11			
2309	製品研究開発要員の市場営業への参画	来安貴	305	2019	11			
2310	(訳者:市場動向標題のみ列記 0)		305	2019	11			
2311	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋記 6)		305	2019	11			
2312	包包曲および製曲環境の培養可能カビ菌の分離と同定	雷学俊	306	2019	12			
2313	迎駕貢酒飲酒後の快感度に影響する酒のキー成分に関する研究	徐佳楠	306	2019	12			
2314	窖池構築原料土壌特性に及ぼす砂含量の影響	潘建軍	306	2019	12			
2315	放冷面積による醬香型白酒窖池産出の差異への影響	鄧皖玉	306	2019	12			
2316	醬香型白酒原料の一次投入と二次投入過程の高梁澱粉糊化に及ぼす影響因子および関連工程のコントロール	龔榮	306	2019	12			
2317	複合麩曲の白酒生産への応用	丁鵬飛	306	2019	12			
2318	枝江ソフト白酒の風味成分の解析	張明	306	2019	12			
2319	濃香型白酒窖泥中のカプロン酸生産機能性一菌株に関する研究	張超	306	2019	12			
2320	三種の国家標準法による酒中のチクロ(サイクラミン酸ナトリウム)測定の比較と改良	閻吉昌	306	2019	12			
2321	乾燥ネーブル果実酒の醸造技術に関する研究	李傑民	306	2019	12			
2322	AI貯酒センターのための電子モニタリング管理システムに関する設計研究	王主勞	306	2019	12			
2323	濃香型大曲酒の窖池の設計と機械化施工に関する研究	張海琳	306	2019	12			
2324	白酒の加水による酒質への影響および処理法に関する研究の進展	劉斌	306	2019	12			
2325	高速液クロ-四重極飛行時間質量分析法による白酒中のカルボン酸類化合物の鑑別	廖勤儉	306	2019	12			
2326	高速液クロ-タンデム質量分析法による酒類製品中の13種の甘味料の測定	王麗娟	306	2019	12			
2327	杜康複合香酒造堆積と発酵中の酒醪の理化学変化状況に関する研究	葛向陽	306	2019	12			
2328	酒造用酵母菌の白酒生産強化への応用	何宏魁	306	2019	12			
2329	複合機能性微生物の醬香型白酒生産への応用に関する研究	劉宇	306	2019	12			

2330	安琪高活性酒造用酵母の鼓香型白酒への応用	蕭暖章	306	2019	12			
2331	白酒菌種の機能性菌の評価法の確立および白酒“ソフト因子”生成菌の研究開発と応用	範 塵	306	2019	12			
2332	醸造環境中の細菌のスクリーニングおよび代謝産物に関する研究	張龍雲	306	2019	12			
2333	種々のハダカムギ品種と高粱の結合態風味成分とテルペン類物質の対比に関する研究	車富紅	306	2019	12			
2334	体験式ワイン観光旅行帯の形成と展開に影響する因子に関する研究	戴金枝	306	2019	12			
2335	白酒業界製品証明トレードマークの法律的保護システムに関する研究	紀 晶	306	2019	12			
2336	循環経済モード下におけるワイン産業発展の動的因子の数量化に関する分析	張沛源	306	2019	12			
2337	酒造上市会社の財務報告書の言い直し問題に関する研究分析 (訳者記:翻訳省略)	王冠卓	306	2019	12			
2338	◀ 2019年1~12期号 目次 ▶ (p.143~150)		306	2019	12			
2339	(訳者:市場動向標題のみ列記 0)		306	2019	12			
2340	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋記 3)		306	2019	12			
2341	品質対応摘酒技法に基づく摘酒自動化技術に関する研究	孫中理	307	2020	1			
2342	古順大曲微生物集落構造の分析	姚 燦	307	2020	1			
2343	強化曲中の <i>Pichia kudriavzevii</i> と <i>Bacillus licheniformis</i> の相互作用に関する研究	霍穎璵	307	2020	1			
2344	“貴州窖酒”の伝統的技法の分析に関する研究	呂 珊	307	2020	1			
2345	液体発酵法による白酒の連続蒸留法に関する研究	郭梅君	307	2020	1			
2346	習酒濃香型酒醪の接種に関する探討	李輝煌	307	2020	1			
2347	津酒老窖泥のカプロン酸菌のスクリーニングおよびその培養条件の最適化	劉宏媛	307	2020	1			
2348	景芝ゴマ香酒ボディ風格の設計と製品プレゼンテーションに関する研究分析	劉春艷	307	2020	1			
2349	リンゴ・カイドウ複合果実酒醸造技法に関する研究	張輝元	307	2020	1			
2350	醬香型白酒機械化堆積発酵生産試験に関する探究	張 健	307	2020	1			
2351	発酵型保健黄酒研究の進展	邢 爽	307	2020	1			
2352	イオンクロマト計-電気化学検測器法による白酒中のシアン化物の分析	羅文業	307	2020	1			
2353	超高速液クロ法による白酒中の乳酸含量の検測法とその方法の確認	白麗真	307	2020	1			
2354	ゴマ香型白酒醪中のアミノ態窒素の測定	張温清	307	2020	1			
2355	神農架地区酒曲馴致酵母の多様性と特性に関する研究	周継慧	307	2020	1			
2356	金種子優質窖泥のカプロン酸高生産菌のスクリーニング鑑定およびその応用性能に関する分析	程 偉	307	2020	1			
2357	酢酸エチル高生産性酵母菌株のスクリーニング	陳 雪	307	2020	1			
2358	香気生成酵母の液体窖泥調製への応用	孫露露	307	2020	1			
2359	高温耐性アルコール高生産性酵母のスクリーニングおよびその大曲生産への応用に関する研究	王 珍	307	2020	1			
2360	“茅酒の源”景観区の中華酒文化伝承に対する促進作用に関する研究	顧正雲	307	2020	1			
2361	中国白酒ゴールドトライアングル酒文化観光旅行資源に関する探究解析	田 積	307	2020	1			
2362	わが国の燃料用エチルアルコール産業の管理体制と運用メカニズムに関する初探 (要旨翻訳省略)	陽国軍	307	2020	1			
2363	大データ背景下の白酒企業の輸出営業戦略の発展と分析 (要旨翻訳省略)	王玉玲	307	2020	1			
2364	黄酒で服用することによる漢方薬の薬効への影響に関する分析	王萍麗	307	2020	1			
2365	追悼:中国白酒科研先行者 熊子書先生 (無要旨、表題のみ)	秦 建文	307	2020	1			
2366	(訳者:市場動向標題のみ列記 1)		307	2020	1			
2367	(訳者:その他の業界ニュースを標題のみ抜粋記 5)		307	2020	1			