

『醸酒科技』誌の抜粋要旨翻訳総括表

大森大陸 & 小笠原佳美 作

作成:2014年(平成26)1月29日

改訂: 2026/6/25

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
2627	フレーバーホイールを応用した紅星白酒の官能的特性に関する研究	高景炎	318	2020	12	116	2021	10
2628	ファジイ数学を基本とした醸造補助原料としての粳穀の総合評価方法	郎定常	318	2020	12			
2629	濃香型白酒の後処理工程における活性炭使用量に関する研究	王冬梅	318	2020	12	116	2021	10
2630	カンジダ属香气産生酵母株のスクリーニングとその特徴的代謝産生物質の分析に関する研究	張建敏	318	2020	12	116	2021	10
2631	異なるペクチナーゼ処理を施した山ブドウ品種“北冰紅”を使用したアイスワインの香气成分分析に関する研究	張宝華	318	2020	12	116	2021	10
2632	濃香強化型大曲の醸造技術に関する研究	常強	318	2020	12			
2633	青梅果実酒の発酵工程に関する研究	蔣桂芳	318	2020	12			
2634	ワインの苦味産生影響要素に関する研究	劉宗昭	318	2020	12			
2635	<i>Issatchenkia orientalis</i> の固体化調整と白雲辺酒醸造工程への応用と効果分析	熊小毛	318	2020	12	116	2021	10
2636	LC-QTOF(高速液体クロマトグラフ四重極飛行時間型質量分析)による濃香型白酒蒸留での後溜成分分析に関する研究	廖勤俟	318	2020	12	116	2021	10
2637	濃香型白酒品質向上の技術的措置(四)	李大和	318	2020	12			
2638	セラミック膜濾過回収システムのワインの澱引きへの応用	周学義	318	2020	12			
2639	高温大曲製曲時における古稻藁投入の応用に関する研究	王西	318	2020	12	116	2021	10
2640	柿ブランデー醸造技術に関する研究	程浩	318	2020	12	116	2021	10
2641	余剰米を原料とした食用アルコール生産の問題に関する研究	俞建良	318	2020	12			
2642	機能的微生物を元に調整した健康白酒研究の進展に関する研究	張永傑	318	2020	12			
2643	貴州省北部地区(黔北地区)における飲酒習慣の文化的解釈に関する研究	袁小松	318	2020	12			
2644	原子蛍光分析法による穀物中の水銀含有量の不確実性に関する研究	懷閃閃	318	2020	12			
2645	高速液体クロマトグラフィー-高分解能質量分析(UPLC-HRMS)を用いた白酒に含まれる8種の人口甘味料測定に関する研究	尹艷艷	318	2020	12	116	2021	10
2646	我が国の果実酒業界の発展の現状と対策分析	孫敬鴻	318	2020	12			
2647	黒龍江省佳木斯地区で販売されている地元ブランド白酒の品質検査結果とその分析についての研究	孟欣	318	2020	12	116	2021	10
2648	(訳者:貴州省白酒評価委員更新 標題のみ列記 1)		318	2020	12			
2649	(訳者:市場動向標題のみ列記 1)		318	2020	12	116	2021	10
2650	(訳者:出版案内、会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		318	2020	12			
2651	高糖化力カビ菌Mxxd-001麴曲の培養技法の最適化およびその応用	張 傑	319	2021	1	116	2021	11
2652	超音波補助マイクロフィルターによるシードルの清澄化の最適化技法	康三江	319	2021	1	116	2021	11
2653	原料および小曲による四川流小曲白酒醸造特性への影響に関する研究	黃連美	319	2021	1	116	2021	11
2654	穀物浸漬技法による醬香型白酒生産への影響	鄧皖玉	319	2021	1	116	2021	11
2655	ポリヴィニルポリピロリドンによるコ酒のポリフェノール物質および品質への影響	朱銀龍	319	2021	1	116	2021	11
2656	近赤外分光計の特香型白酒生産検測への応用	熊秋萍	319	2021	1			

2657	近赤外分光技術の茅台酒酒醪検測への応用	陳定崑	319	2021	1			
2658	乳酸発酵コク飲料製作技法の最適化に関する研究	周学義	319	2021	1	116	2021	11
2659	固態発酵醬香型白酒発酵過程中的カビ菌に関する研究の進展	張元洪	319	2021	1	116	2021	11
2660	瀘香型白酒窖泥微生物の生態機能研究の進展	張宿義	319	2021	1			
2661	ワイン中の数種の潜在的有害物質研究の進展	梁 蒙	319	2021	1			
2662	超高速液クロ-タンデム静電場オービットラップ質量分析による白酒中の10種甘味料の迅速検測	朱 明	319	2021	1	116	2021	11
2663	HS-SPMEと結合したGC-MS/GC-O法による致中和五加皮酒の特性香气成分の分析	麻龍花	319	2021	1	116	2021	11
2664	雲南のパパイヤー-紫米酒の活性成分含量の測定分析	郭繼英	319	2021	1			
2665	飲酒後の口中乾燥度の検測法の探索に関する研究	石 姣	319	2021	1			
2666	マイクロウェーブ分解-グラファイト炉原子吸光法によるばら売り白酒中の鉛の測定法に関する研究	邵華華	319	2021	1			
2667	中華酒文化の淵源をたずねて ——《齋民要術》中の製曲酒造術 ——	信春暉	319	2021	1	116	2021	11
2668	1936年の陝西省化検所による西鳳酒に対する調査研究	郭巨樞	319	2021	1	116	2021	11
2669	中国内外の酒瓶の形態学的比較分析に関する研究	劉盼盼	319	2021	1	116	2021	11
2670	一 翻訳省略論文 — 訳者の主体的角度から分析した白酒広告の英訳	彭春暉	319	2021	1			
2671	四川省の酒造用糯高粱の高品質発展への対策	趙甘霖	319	2021	1			
2672	(訳者:市場動向標題のみ列記 1)		319	2021	1	116	2021	11
2673	(訳者:出版案内、会議・業界ニュース標題のみ列記 2)		319	2021	1			
2674	放線菌の醸造微生物への代謝調整作用に対する初歩的解析に関する研究	施思	320	2021	2	116	2021	12
2675	応答曲面法にて最適化したセルラーゼの麦芽-麦胚芽発酵酒の清澄効果に関する研究	王凱	320	2021	2	116	2021	12
2676	発酵型果実酒の除酸処理技術の最適化に関する研究	馮倩	320	2021	2	116	2021	12
2677	蜂蜜苺酒醸造工程の最適化に関する研究	孫曉璐	320	2021	2	116	2021	12
2678	武威生産地区での成熟度の異なるドルンフェルダー種のワイン品質への影響に関する研究	李嵐星	320	2021	2	116	2021	12
2679	オーク樽熟成技術の赤ワイン品質と風味への影響に関する研究	許引虎	320	2021	2			
2680	白酒後留部の回収技術の品質と効果の比較及び設備選択に関する研究	馮華芳	320	2021	2	116	2021	12
2681	低温電子顕微鏡技術の白酒の微視的形態観察への応用に関する研究	程鉄轅	320	2021	2			
2682	中高温大曲外皮厚コントロール範囲の検討に関する研究	余松柏	320	2021	2	116	2021	12
2683	森林貯蔵酒の酒体品質変化への効果に関する研究	柳玉洪	320	2021	2			
2684	醸造原料及び白酒中のアフラトキシンB1測定方法の改善に関する研究	任璐	320	2021	2	116	2021	12
2685	ローズ-オレンジ酒の混合菌発酵技術の最適化に関する研究	艾小滿	320	2021	2	116	2021	12
2686	発酵食品の風味物質及び関連する微生物に関する研究	張雅卿	320	2021	2			
2687	生産技術の穀物醸造酒製品品質への影響に関する研究の進展状況	成林	320	2021	2			
2688	小郎酒の新生代飲用方法に関する分析研究	羅華	320	2021	2			
2689	文化的要素に基づく旅行産業資源開発価値評価に関する研究—四川の酒の例	閔連星	320	2021	2			
2690	スイートソルガム酒醸造及び貯蔵過程でのシアン化合物の分析に関する研究	李浩浩	320	2021	2	116	2021	12
2691	雲南知竹酒の生理活性成分含有量に関する研究	郭繼英	320	2021	2			
2692	SWOT分析を基にした黄酒企業マーケティング戦略分析モデルに関する研究	楊茜媛	320	2021	2			
2693	地方応用型本科高等醸造工程専門過程における政治的思想教育との関わりについての研究	龍亜飛	320	2021	2			
2694	醸造工程専門過程における実践的教育モデル革新とバーチャルリアリティー (VR) 教育に関する研究	朱莉莉	320	2021	2			
2695	(訳者:2020年白酒国家級評価委員更新 5)		320	2021	2			

2696	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		320	2021	2	116	2021	12
2697	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 3)		320	2021	2			
2698	瀘州大曲中のフィブリノリジン高生産菌株の分離および鑑定	張立強	321	2021	3	117	2022	1
2699	Mixolab測定による5種の酒造用穀物原料の糊化特性に関する研究	劉 莉	321	2021	3	117	2022	1
2700	大麦、小麦およびエンドウ豆の水分の近赤外迅速分析モデルの構築	蘇鵬飛	321	2021	3			
2701	PLCを運用してワインの自然発酵を行う温度制御に関する分析研究	王丹妹	321	2021	3			
2702	種々の原料により調製した麦曲およびその醸造黄酒の差異に関する研究	張清文	321	2021	3	117	2022	1
2703	種々の特徴集団の赤ワイン品質のコンピュータ予測分析に関する研究	楊 洋	321	2021	3			
2704	宣酒醸造のマイクロエコシステム中の中性プロテアーゼ高生産性機能菌株のスクリーニングとその鑑定	朱国星	321	2021	3	117	2022	1
2705	<i>Bacillus cereus</i> と酒造用酵母菌との混合発酵効果に関する探究	程国富	321	2021	3	117	2022	1
2706	種々香型低アルコール白酒のシェルフライフ期間中の品質変化	胡向君	321	2021	3			
2707	醸造環境による濃香型白酒の香味成分酢酸エチルへの影響	袁 韵	321	2021	3			
2708	ゴマ香型白酒醸造用機能性細菌麴曲の最適化	田 源	321	2021	3	117	2022	1
2709	人工窖泥の濃香型白酒生産への応用	鄧世彬	321	2021	3			
2710	酒醪のアルコール度分析方法の最適化に関する研究	趙 玲	321	2021	3			
2711	種々の貯蔵方式による黄酒風味および有機酸への影響	駱思銘	321	2021	3			
2712	手動ウィンチ式酒造用甑蓋開閉装置の設計に関する分析と応用	馬冬雪	321	2021	3			
2713	青錢柳成熟葉保健酒生産技法の応答曲面法による最適化	謝 洪	321	2021	3	117	2022	1
2714	醬香型白酒大曲中の機能性微生物菌群およびその酵素系研究の進展	張宗啓	321	2021	3	117	2022	1
2715	ビール粕の総合利用に関する研究の進展	馬 駿	321	2021	3			
2716	近赤外分析による白酒ベースリカー中の総エステル含量の迅速検測	段 学	321	2021	3			
2717	ガスクロ-質量分析連用法による白酒中の18種フタル酸エステルの直接分析	常瑞紅	321	2021	3	117	2022	1
2718	ナレッジグラフに基づくわが国白酒文化研究進展の可視化分析	李 攀	321	2021	3			
2719	鳳文化伝承のもとでの西鳳酒醸造技法のイノベーション	趙 曦	321	2021	3	117	2022	1
2720	消費者参画に基づく白酒ブランド価値の共創モデルとメカニズムに関する研究 —— 江小白のケーススタディ	李 琛	321	2021	3			
2721	保健酒の消費者満足度への影響因子に関する分析 —— 山東省都市住民のケーススタディ	孔睿敏	321	2021	3			
2722	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		321	2021	3	117	2022	1
2723	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 2)		321	2021	3	117	2022	1
2724	複合型リキュールの異なる原料浸漬条件下における主要生物活性物質及び揮発性物質の変化に関する研究	朱定国	322	2021	4	117	2022	2
2725	鳳香型白酒の酒海貯蔵における化学成分の変化に関する研究	黃婷	322	2021	4	117	2022	2
2726	保健酒の急性毒性と亜急性毒性実験に関する研究	郭艷	322	2021	4			
2727	菟絲子(トシシ)抽出液の品質基準に関する研究	胡楊	322	2021	4			
2728	濃香型白酒におけるカプロン酸エチル量の増加と酢酸エチル量減少の相関理論に関する研究	許育民	322	2021	4			
2729	桑の実酒ブレンド用果汁製造と配合についての研究	張穎	322	2021	4	117	2022	2
2730	清香型白酒醸造における細菌群の構成とその由来についての分析に関する研究	胡申才	322	2021	4	117	2022	2
2731	異なる材質の容器に貯蔵した醬香型白酒の酒体風味の変化に関する研究	何利	322	2021	4	117	2022	2
2732	異なる条件下でのベニコウジ色素及び色価の安定性の分析に関する研究	倪斌	322	2021	4	117	2022	2
2733	醸造技術が及ぼす野生キウイフルーツ酒の有機酸組成及びその品質の影響	劉淑珍	322	2021	4	117	2022	2

2734	楊湖醬香型酒製造技術の研究と革新-11765製法	趙娟	322	2021	4	117	2022	2
2735	桑の実酒発酵技術の最適化に関する研究	陳雅	322	2021	4	117	2022	2
2736	フラボノイドの腸内細菌への影響とそのメカニズムの研究発展について	趙佳偉	322	2021	4			
2737	地域活性化戦略を背景とした陝西地区酒文化と農村観光発展への経路に関する研究	周芳	322	2021	4			
2738	ガスクロマトグラフィー内部標準法にて測定した白酒中の酢酸エチル含有量における不確実性評価に関する研究	左惠君	322	2021	4			
2739	広東省客家黄酒10種の有機酸のHPLC分析に関する研究	高雲超	322	2021	4	117	2022	2
2740	高速液体クロマトグラフィー・タンデム質量分析法にて測定した酒類商品に含まれる13種類の添加物に関する研究	陳高健	322	2021	4			
2741	WHAのハダカムギ発酵酒の保存期間予測への応用	常少健	322	2021	4			
2742	ワイン企業ブランディングの運用及び市場参入における情緒的価値への応用に関する研究	姜艷	322	2021	4			
2743	SPSSを基にしたワイン生産地区の観光客の動機づけ及び行動特徴の分析-山東省の事例	曹夢奇	322	2021	4			
2744	一翻訳省略論文一酒造企業財務収支管理における制御不能リスクの要因分析に関する研究	杜龍	322	2021	4			
2745	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		322	2021	4	117	2022	2
2746	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 3)		322	2021	4			
2747	<i>Bacillus licheniformis</i> 菌、 <i>Pichia kudriavzevii</i> 菌および <i>Rhizopus</i> 曲混合発酵によるテトラメチルピラジン含量増強に関する研究	吳錢弟	323	2021	5	117	2022	3
2748	五糧液原酒中の特殊芳香族化合物の空間分布	楊康卓	323	2021	5	117	2022	3
2749	複合型大曲の特香型ベースリカー風味成分への影響に関する研究	徐柏田	323	2021	5	117	2022	3
2750	GCフィンガープリント図と結合した多変量統計分析によるベースリカー級別評価のキー化合物のスクリーニング	許 涛	323	2021	5			
2751	種々のマセラシオン発酵方式による赤ワイン風味物質および官能特性への影響	丁 燕	323	2021	5	117	2022	3
2752	枝江酒の陶製カメ貯蔵中の変化則に関する研究	許凌雲	323	2021	5	117	2022	3
2753	中国白酒の風味組成学に関する研究の進展	孫優蘭	323	2021	5			
2754	発酵温度の黄酒醸造および風味物質形成への影響に関する研究	盛鳳雲	323	2021	5	117	2022	3
2755	濃香型大曲の糖化力測定法の改善に関する研究	王中凱	323	2021	5			
2756	貴州醬香型白酒の品質評価分析	蔡天虹	323	2021	5	117	2022	3
2757	配合の異なる人工窖泥の理化学的性質の比較分析	姜雨函	323	2021	5			
2758	濃香廃棄糟リサイクル製曲の酒造への応用に関する研究	韋孝宇	323	2021	5	117	2022	3
2759	エステル化酵素を利用したテイルカット酒によるエステル化液の生産に関する研究	張 坤	323	2021	5	117	2022	3
2760	醬香型白酒生産技法およびキー技法の原理に関する概説	邱声強	323	2021	5	117	2022	3
2761	民俗文化と結合した酒文化の地域ツーリズム産業発展推進への影響	張一恒	323	2021	5			
2762	濃香型白酒発酵醪中の酢酸エチル含量の測定法に関する研究	彭 奎	323	2021	5			
2763	プロモクレゾールグリーン酸性染料によるマカ酒中の総アルカロイドの比色検測法の構築	王 丹	323	2021	5			
2764	電子鼻およびGC-MS技術に基づくビールの識別に関する研究	謝宇飛	323	2021	5	117	2022	3
2765	<i>Non-Saccharomyces</i> 酵母による河西回廊のピノワールワイン発酵品質への影響	何曉麗	323	2021	5			
2766	GC-MS法による白酒中のフタル酸エステル含量測定の不確定度分析	楊軍林	323	2021	5			
2767	一 翻訳省略論文一 山東省ワイン産地の旅客満足度に影響する因子に関する分析 —— 張裕カステルシャトーのケーススタディ	孫珍珍	323	2021	5			
2768	一 翻訳省略論文一 イデオロギー教育の酒造微生物学コースへの導入に関する実践探索	趙永霞	323	2021	5			
2769	一 翻訳省略論文一 茅台鎮醬香型白酒と健康ツーリズム開発の融合	袁曉莉	323	2021	5			
2770	一 翻訳省略論文一 新エネルギー応用下における伝統的酒造企業融資の財務リスクコントロール戦略	張亜朋	323	2021	5			
2771	(訳者:市場動向標題のみ列記 1)		323	2021	5	117	2022	3

2772	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		323	2021	5	117	2022	3
2773	D201マクロポラス吸着樹脂における料理酒中タンパク質の吸着平衡および熱力学的、動力学的研究	馬鵬程	324	2021	6			
2774	耐高温工業用醸造酵母のスクリーニングとその発酵性能に関する研究	張金偉	324	2021	6	117	2022	4
2775	包包曲より培養した酵母のスクリーニングと同定に関する研究	向麗萍	324	2021	6	117	2022	4
2776	ファジー推論による評価法を利用したナツメ風味ビールの製造工程の最適化に関する研究	韓芸嬌	324	2021	6	117	2022	4
2777	5種の酵母菌株の分離同定及びそれらのコハク酸産生能力分析に関する研究	張霞	324	2021	6	117	2022	4
2778	浸透圧測定によるリキュール飲用後の口渇現象緩和に関する研究	楊聞	324	2021	6			
2779	濃香型白酒製造における窖内のエステル強化方法に関する研究	周成龍	324	2021	6	117	2022	4
2780	ハダカムギ酒大曲中の微生物の分離同定及び培養可能な微生物の変化法則分析に関する研究	陳占秀	324	2021	6	117	2022	4
2781	醬香型白酒の2度の原料投入を経て成熟した糖化堆積体の分析に関する研究	路虎	324	2021	6	117	2022	4
2782	醬香型白酒の発酵過程中的微生物及び醪の変化の分析に関する研究	崔守瑜	324	2021	6	117	2022	4
2783	人口窖泥における品質等級の判定モデルの確立に関する研究	張東跌	324	2021	6	117	2022	4
2784	吸引式捕虫器の高温大曲貯蔵過程での応用に関する研究	朱和琴	324	2021	6	117	2022	4
2785	鳳香型白酒の各生産工程における技術的要点の分析に関する研究	馮雅芳	324	2021	6	117	2022	4
2786	酒造工程における醪自動冷却調節装置に関する研究	鄭昌寧	324	2021	6	117	2022	4
2787	稻花香型白酒酒曲の酵素活性測定と次世代型ゲノムシーケンス分析に関する研究	崔雨欣	324	2021	6	117	2022	4
2788	<i>Pichia kudriazweis</i> の発酵産業における研究の進展について	王德培	324	2021	6	117	2022	4
2789	貴腐ワインとその研究の進展	王超萍	324	2021	6			
2790	敦煌壁画の飛天の要素の酒類製品包装への応用に関する研究	馬雪梅	324	2021	6			
2791	マイクロ波分解/ICP-MS法による粳穀の5種類の無機元素含有量測定に関する研究	胡万林	324	2021	6			
2792	酒類のガラスボトル内に水滴が付着する原因の分析とその測定方法に関する研究	林子吉	324	2021	6			
2793	ICP-MS法による酒造用水中の22種類の金属元素の測定に関する研究	張鴻燕	324	2021	6			
2794	超高速高分離液体クロマトグラフィーによる醬香型白酒高温大曲中の乳酸含有量測定に関する研究	趙尚碧	324	2021	6			
2795	醸造原料及び白酒中のオクラトキシンAとゼアラレノンの測定方法の最適化に関する研究	任璐	324	2021	6			
2796	経過年数の異なる窖泥の理化学指標の比較に関する研究	郭傑	324	2021	6	117	2022	4
2797	年齢によるグルーブ化に基づいた保健酒の消費行動の違いに関する研究	王欣睿	324	2021	6			
2798	訳者:市場動向標題のみ列記 2)		324	2021	6	117	2022	4
2799	訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		324	2021	6	117	2022	4
2800	紅茅焼リカーの沈殿問題の技法に関する探究	薛江林	325	2021	7	117	2022	5
2801	酒鬼酒リカー用熟成糖化原料からの細菌の分離と系統的発育多様性に関する分析	赫立娟	325	2021	7	117	2022	5
2802	醬香型白酒中の有機酸類成分の抗 <i>Helicobacter pylori</i> 菌活性とそのメカニズムに関する研究	常韶娜	325	2021	7			
2803	果実酒中のメチルアルコール含量測定のカスクロ条件の最適化	徐 雯	325	2021	7	117	2022	5
2804	4種の酒造用酵母によるマルスラン種ドライ赤ワインの香気成分への影響	胡 苑	325	2021	7			
2805	<i>Aspergillus niger</i> 株の変異生成スクリーニングおよびその酸性環境下における酵素活性特性に関する研究	高耀斌	325	2021	7	117	2022	5
2806	種々の酵母による清酒醸造に関する研究	李 麗	325	2021	7	117	2022	5
2807	イオンクロマト法による濃香型白酒のカブロン酸含量計量の不確定度に関する評価	王煥琦	325	2021	7			
2808	種々の貯蔵容器による酒体風味成分への影響に関する研究	張樹平	325	2021	7			
2809	堆積糖化方式による醬香型白酒生産への影響	鄧 俊	325	2021	7	117	2022	5
2810	DDGS生産中の蒸発器醪スケールの成分分析および洗浄方法に関する探討	李 莉	325	2021	7			

2811	種々の処理方式を採用した生産用水の酒造生産への応用	周二千	325	2021	7	117	2022	5
2812	茅台酒の新酒物流ロジスティックスの最適化戦略に関する研究	蒲青波	325	2021	7			
2813	ブラックベリー-ブルーベリー複合果実酒の加工技法および貯蔵安定性に関する研究	趙慧芳	325	2021	7	117	2022	5
2814	全産業連鎖モード下での白酒副産物の高効率利用技術の探討	宋 攀	325	2021	7			
2815	酒造廃棄物の資源化利用に関する研究の進展	李依陽	325	2021	7			
2816	中国の伝統的固態発酵技術の継承と革新 — 伝統的固態醸造の汾酒のケーススタディ	楊 波	325	2021	7			
2817	— 翻訳省略論文 — 青銅器紋様挿画を用いた白酒パッケージデザインにおける芸術的表現の探究	張 静	325	2021	7			
2818	白酒中の乳酸の検測分析法	陳 喬	325	2021	7			
2819	蛍光プローブに基づく白酒中のジブチルフタレイト(DBP)検測法に関する研究	王燕飛	325	2021	7	117	2022	5
2820	近赤外拡散反射率分光法による黄酒酒醪中のアルコール度の迅速検測	龔 輝	325	2021	7	117	2022	5
2821	UPLC-MS/MS法によるリキュール中のアストラガロシドIV含量の測定	蘭 余	325	2021	7			
2822	ポスト伝染病時代の新消費トレンド推進による白酒産業の高品質発展に関する研究	楊 柳	325	2021	7			
2823	(訳者:市場動向標題のみ列記 1)		325	2021	7	117	2022	5
2824	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 1)		325	2021	7	117	2022	5
2825	冬虫夏草を配合した新製造技術酒へのマウスの免疫機能調節作用に関する研究	何迅	326	2021	8	117	2022	6
2826	3種の異なる香型白酒中のカルバミン酸エチルの研究及びクラスター分析	卓敏納	326	2021	8	117	2022	6
2827	品種の異なるブルーベリーを使用したワインの抗酸化作用に関する研究	劉国華	326	2021	8	117	2022	6
2828	ヘルスケアリキュールに含まれる多糖類の抽出条件の最適化に関する研究	滕娟	326	2021	8			
2829	醬香型白酒製造における醪の発酵槽出入槽時の性能評価技術に関する研究	馮海燕	326	2021	8			
2830	生体触媒による白酒醸造排水処理に関する実験的研究	胡浩	326	2021	8			
2831	梅酒の澱引き技術に関する研究	祁鑫	326	2021	8	117	2022	6
2832	洋河大曲の産酒能力試験方法に関する研究	王軍凱	326	2021	8			
2833	青梅米曲黄酒技術の最適化に関する研究	宋岑	326	2021	8	117	2022	6
2834	低アルコール米酒の発酵プロセスの最適化と発酵の動力学モデルの確立	李静雯	326	2021	8	117	2022	6
2835	古くなった小麦と米の共発酵によるエタノール生産効果に関する研究	劉曉峰	326	2021	8			
2836	白酒生産企業における酒蔵のインテリジェント管理システムの応用	張建功	326	2021	8			
2837	白酒の正規品・偽造品の鑑別パターンとその方法に関する研究	趙琦	326	2021	8	117	2022	6
2838	夏季における異なる原料投入量に対する白酒製造への影響に関する研究	楊甲平	326	2021	8	117	2022	6
2839	タンポポリキュールの浸漬条件の最適化に関する研究	黃婷	326	2021	8	117	2022	6
2840	酒類ブランドの品質改善を促進するための市場監督の適用	李文祥	326	2021	8			
2841	白酒品質分析及び品質安全管理の研究の進展	王慶亮	326	2021	8			
2842	多機能抽出濾過装置の合理化改造及び混成酒製造技術への応用	李曉曉	326	2021	8			
2843	イオンクロマトグラフィーによる白酒中のチクロとサッカリンの迅速定量測定に関する研究	許晶冰	326	2021	8	117	2022	6
2844	ラマン分光法の白酒品質モニタリングへの応用に関する研究	趙国鵬	326	2021	8	117	2022	6
2845	HPLC法による市販白酒中のホルムアルデヒド含有量の測定に関する研究	胡楊	326	2021	8	117	2022	6
2846	QuEChERS-GC-MS/MS法によるブルーベリー中の192種の残留農薬測定についての研究	吳建霞	326	2021	8			
2847	近赤外分光法によるヘルスケアリキュールのアルコール含有量迅速測定に関する研究	袁強	326	2021	8			
2848	— 翻訳省略論文 — “産学融合”を背景とする《白酒品質評価と酒体設計》教育改革に関する研究	李囍	326	2021	8			
2849	— 翻訳省略論文 — 視覚伝達の視閥下における中国ビール広告の創意的行動分析に関する研究	韓為	326	2021	8			

2850	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		326	2021	8	117	2022	6
2851	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		326	2021	8	117	2022	6
2852	セッコク米酒の研究およびその風味分析	趙 紅	327	2021	9	117	2022	7
2853	ユズ(柚)ブランディ醸造技法に関する研究	潘志明	327	2021	9	117	2022	7
2854	濃香型白酒大曲製曲過程中的真菌コロニー構造の変化に関する研究	唐清蘭	327	2021	9			
2855	近赤外分光光度計による紹興黄酒生麦曲の迅速品質鑑別に関する研究	程 斐	327	2021	9			
2856	ZigBee技術に基づく窖池固態発酵温度のリアルタイムモニタリングシステム	張保華	327	2021	9			
2857	キシリトールリキュールの醸造技法に関する研究	倪 斌	327	2021	9	117	2022	7
2858	ナツメ酒前処理最適化技法に関する研究	陳 雅	327	2021	9	117	2022	7
2859	低アルコール度白酒生産のキーポイント技術とその実践	車 敏	327	2021	9			
2860	多段フラッシュ蒸留技術の澱粉質原料アルコール生産の液化糖化技法への応用	黄景祿	327	2021	9	117	2022	7
2861	白酒関連の安全指標に関する研究の進展	卓俊納	327	2021	9			
2862	アルコール分解能製品に関する研究の進展	張鴻志	327	2021	9	117	2022	7
2863	窖泥微生物と酒体品質との間の関連性に関する分析	李学思	327	2021	9			
2864	白酒中の重金属の遷移に関する研究	郎定常	327	2021	9	117	2022	7
2865	“増カブロン酸エチル・減乳酸エチル”組合せ菌製剤の濃香型白酒への応用に関する研究	何宏魁	327	2021	9	117	2022	7
2866	“無稲わら、無積み替え、温度湿度管理”曲庫改善による高温大曲微生物組成への影響に関する研究	山其木格	327	2021	9	117	2022	7
2867	多菌種併用の固態小曲清香型白酒醸造への応用および研究	魏 雲	327	2021	9	117	2022	7
2868	白酒醸造環境から分離された <i>Trichoderma viride</i> 新株のアルコポップ飲料面への応用	廖勤儉	327	2021	9	117	2022	7
2869	機能性細菌の醬香型白酒生産への応用に関する研究	王 西	327	2021	9	117	2022	7
2870	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> の耐酸発酵能に関する研究分析	常 煦	327	2021	9	117	2022	7
2871	<i>Rhizopus-Saccharomyces</i> 混合麴曲の清香型白酒生産への応用	李洪媛	327	2021	9	117	2022	7
2872	<i>Pichia kudriavzevii</i> FJZによる酢酸エチルの固態発酵生産技法の最適化	韓 英	327	2021	9	117	2022	7
2873	酒文化視点に基づく地方文化・クリエイティヴグッズ開発戦略に関する研究	穆宝寧	327	2021	9			
2874	一 翻訳省略論文 —《葡萄栽培学》コースの教育改革とその探索 — 雲南農薬大学のケーススタディ —	邵建輝	327	2021	9			
2875	(訳者:市場動向標題のみ列記 1)		327	2021	9	117	2022	7
2876	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 0)		327	2021	9			
2877	貴州省の異なる地域における発酵糯米酒の風味比較分析	喬世玉	328	2021	10			
2878	リュウガン&レッドドラゴンフルーツ酒の醸造技術及び含有有機酸分析に関する研究	鄧紅梅	328	2021	10	117	2022	8
2879	西鳳酒醪発酵過程における揮発性風味物質分析に関する研究	白莉圓	328	2021	10			
2880	紅麴米培養技術の最適化に関する研究	羅莉	328	2021	10	117	2022	8
2881	応答曲面法によるナツメ発酵酒製造工程の最適化に関する研究	陳雅	328	2021	10	117	2022	8
2882	夏期における大曲製造の原料混合工程にて冷却水を用いた場合の品質向上に関する研究とその応用	周二干	328	2021	10	117	2022	8
2883	ガラス瓶の光透過率が酒類製品の品質に及ぼす影響に関する研究	施鵬	328	2021	10			
2884	濃香型白酒の発酵過程における醪の理化学的指標の規則的变化に関する研究	張霞	328	2021	10	117	2022	8
2885	フーリエ変換型近赤外分析計による醪の弾力性に関する応用研究	陳景宜	328	2021	10			
2886	人工窖泥培養技術の濃香型白酒品質への影響に関する研究	王邦坤	328	2021	10	117	2022	8
2887	燃料用エタノール製造プロセスにおける熱カップリング技術の応用と研究の進展	武国慶	328	2021	10			
2888	キトサンの食品産業への応用に関する研究	肖開興	328	2021	10			

2889	多種香型白酒中のカルバミン酸エチルの残留含有量に関する研究	黄松	328	2021	10	117	2022	8
2890	重慶市にて販売する白酒のチクロとサッカリンの使用状況分析と評価に関する研究	向春燕	328	2021	10	117	2022	8
2891	包括的2次元ガスクロマトグラフィー-飛行時間型質量分析計による清香型汾酒の揮発性組成特性に関する研究	楊波	328	2021	10			
2892	クラブアップル酒開発における <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の応用に関する研究	徐姿静	328	2021	10			
2893	雑穀曲の糟焼白酒生産への応用に関する研究	李智慧	328	2021	10	117	2022	8
2894	カブロン酸産生菌のスクリーニング及び発酵特性に関する研究	晋湘宜	328	2021	10	117	2022	8
2895	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> のハダカムギ酒生産への応用	祁万軍	328	2021	10	117	2022	8
2896	小曲酒の出酒率と品質改善を目的とした優良 <i>Rhizopus</i> 菌株のスクリーニングに関する研究	常煦	328	2021	10	117	2022	8
2897	安琪小曲の清香型白酒固態発酵における揮発性風味物質生産への影響に関する研究	潘天全	328	2021	10	117	2022	8
2898	清香型小曲白酒生産におけるベニコウジカビの分離及び発酵特性に関する研究	朱麗萍	328	2021	10	117	2022	8
2899	濃香型白酒醸造環境における酵母のスクリーニングとその複合的発酵特性に関する研究	劉宇	328	2021	10	117	2022	8
2900	(訳者:市場動向標題のみ列記 5)		328	2021	10	117	2022	8
2901	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 0)		328	2021	10	117	2022	8
2902	二次元ガスクロマトグラフ飛行時間型質量分析装置を用いた包包曲中の遊離香氣成分の鑑定	鄭 佳	329	2021	11			
2903	組み換え <i>Escherichia coli</i> のフェノール酸デカルボキシラーゼクローンの発現および固定化に関する研究	趙 婷	329	2021	11	117	2022	9
2904	固態白酒減圧蒸留の法則およびその風味への影響に関する研究	石應国	329	2021	11	117	2022	9
2905	夏秋茶大曲と伝統的中温大曲中の微生物集落およびその多様性に関する研究	張 傑	329	2021	11			
2906	乳酸菌発酵によるクコ酒の風味改良技法に関する研究	陳彦輝	329	2021	11	117	2022	9
2907	乳化剤によるワインの活性乾燥酵母の発酵性能への影響に関する研究	張 衡	329	2021	11			
2908	堆積酒醪中の酵母菌代謝に関する分析研究	曹潤潔	329	2021	11	117	2022	9
2909	濃香型白酒の夏季生産での措置に関する研究の進展	趙榮寿	329	2021	11	117	2022	9
2910	麴除去前処理による小麦アルコール発酵への影響	俞建良	329	2021	11	117	2022	9
2911	機能性菌培養窖液中のカブロン酸生成経路の実証およびその生産への応用	程 凡	329	2021	11	117	2022	9
2912	PCR-DGGE技術による人工無機窖泥のクロストリジウム属の多様性分析	呂志遠	329	2021	11			
2913	強化大曲に基づく北方醬香型白酒の品質向上に関する研究	劉 宇	329	2021	11			
2914	趵突泉濃香型白酒の有機窖泥の培養に関する研究	張夢夢	329	2021	11			
2915	ヒカマーリング酒の原料配合と発酵条件の最適化に関する研究	張華玲	329	2021	11	117	2022	9
2916	白酒国家標準の業界発展に対する作用に関する分析	楊志超	329	2021	11			
2917	近赤外分光分析技術による穀物のマイコトキシン検測への応用の進展	鄧 依	329	2021	11	117	2022	9
2918	中国医学の伝統的理論と中国医薬の現代化から出発した健康的白酒文化の構築	謝 欣	329	2021	11	117	2022	9
2919	アセチルアセトン分光光度法による白酒中のフォルムアルデヒド測定の不確定度	黄 静	329	2021	11			
2920	ガスクロ法による白酒中のn-プロパノール測定の不確定度の評定	全国芬	329	2021	11			
2921	高温大曲中のピラジン類化合物のGC-MS検測法に関する研究	蘇 寧	329	2021	11	117	2022	9
2922	ワインのネット購買消費者の購買決定に影響する因子と顧客の細分化ーオンラインレビューデータに基づいて	陳虹瑤	329	2021	11			
2923	一 翻訳省略論文ーワイン文化特色のツーリズム発展戦略に関する研究 ー 特色ある商洛村のケーススタディ	宋秀方	329	2021	11			
2924	一 翻訳省略論文ー蓬萊ワイン文化ツーリズム満足度の評価 ー 旅客体験の視点に基づいて	趙菲兒	329	2021	11			
2925	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		329	2021	11	117	2022	9
2926	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		329	2021	11	117	2022	9
2927	黄酒飲用後のマウスの血中脂質濃度と肝臓代謝酵素の指標への影響に関する研究	史瑛	330	2021	12	117	2022	10

2928	環境ストレスに対する清香型白酒発酵の主要微生物生育への影響に関する研究	楊埔	330	2021	12			
2929	濃香型白酒窖泥中に生育する微生物の評価システムの構築	張夢夢	330	2021	12	117	2022	10
2930	中高温大曲のエステル生産酵母の代謝によるエステル生産能力に関する研究	劉君	330	2021	12	117	2022	10
2931	夏秋茶を使用した大曲培養技術の最適化及びその官能品質評価に関する研究	潘天全	330	2021	12	117	2022	10
2932	低アルコール度数のヘルスケアリキュール開発に関する研究	謝小林	330	2021	12	117	2022	10
2933	白酒蒸留糟を再利用したトキイロヒラタケ栽培及び廃菌床の肥育牛飼料代替利用に関する研究	唐代雲	330	2021	12			
2934	白酒の苦味の分析と予防措置に関する研究	宋柯	330	2021	12			
2935	リキュール測定時に注意すべき問題と対策に関する研究	屈陽	330	2021	12			
2936	低アルコール度醬香型白酒の技術的難点とブレンド方法分析	劉涛	330	2021	12			
2937	醸造原料用有機高粱の出穂期におけるチョウ目害虫の植物源農薬防除試験に関する研究	林君	330	2021	12	117	2022	10
2938	糖化酵素による大曲澱粉測定への応用に関する研究	王軍凱	330	2021	12	117	2022	10
2939	醸造用高粱栽培におけるチョウ目害虫のフェロモントラップ試験に関する研究	王小勤	330	2021	12			
2940	香味を主体とした白酒酒質設計に関する研究	高傳強	330	2021	12			
2941	醪の高温堆積生産による濃香型白酒の香味調節に関する研究とその応用	郭桂梅	330	2021	12			
2942	白酒醪の蒸留甑充填ロボットの構造分析及び清香型白酒醸造生産への応用	李遙	330	2021	12	117	2022	10
2943	ペルオキシダーゼとビールの抗酸化力に関する研究と発展	徐銘陽	330	2021	12	117	2022	10
2944	醬香型白酒の関連技術用語の分析と提案	汪地強	330	2021	12	117	2022	10
2945	中国伝統文化的要素の白酒製品包装への応用	許丁允	330	2021	12			
2946	濃・醬香混合型白酒中のメタノールとカプロン酸測定方法に関する研究	馬曉斌	330	2021	12			
2947	HPLC-MSによる青錢柳ヘルスケアリキュールの成分分析に関する研究	謝洪	330	2021	12	117	2022	10
2948	農村活性化を背景とする酒造企業の農村観光産業化政策転換への支援に関する研究	張曦堃	330	2021	12			
2949	白酒のブランドイメージ構築における芸術的要素と広告効果に関する研究	穆宝寧	330	2021	12			
2950	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		330	2021	12	117	2022	10
2951	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		330	2021	12	117	2022	10
2952	白酒発酵に対するタンニンの影響に関する実験室分析研究	崔 磊	331	2022	1	117	2022	11
2953	ダッタンソバ酒の酒糟および甑底水の総フラヴォノイドの超音波補助エタノール抽出技法の最適化	張偉建	331	2022	1			
2954	西鳳酒の酒造工場環境微生物の分布特性に関する研究	徐 晨	331	2022	1	117	2022	11
2955	清香型大曲白酒醸造中の発酵微生物の分析に関する研究	曹苗文	331	2022	1	117	2022	11
2956	白酒中のカルバミン酸エチルに関する研究の進展	辛 茜	331	2022	1			
2957	陶器製ビン貯蔵中の白酒金属元素と官能品質の変化に関する研究	魏金萍	331	2022	1	117	2022	11
2958	各醪サイクルの特香型白酒原酒の主成分分析法に基づく探究	黄建勇	331	2022	1	117	2022	11
2959	醬香型白酒企業の職業健康防護施設の設計に関する研究	許華傑	331	2022	1			
2960	小曲米酒の減圧蒸留技法に関する研究	張振坤	331	2022	1	117	2022	11
2961	固態白酒用甑サイズと構造による蒸留への影響に関する研究	石應国	331	2022	1	117	2022	11
2962	クラスター分析による特香型白酒の年度区分への応用	楊 瑩	331	2022	1	117	2022	11
2963	ドラゴンフルーツリカーの成分分析および品質鑑定	何 平	331	2022	1	117	2022	11
2964	パッションフルーツ酒の貯蔵安定性に関する研究	李曉娟	331	2022	1	117	2022	11
2965	生物活性ペプチド類の機能および酒造との関係に関する研究の進展	沈 陽	331	2022	1			
2966	白酒中のフタル酸エステル可塑剤問題に関する研究の進展	黄 河	331	2022	1			

2967	九阡酒(きゅうせんしゅ)の研究およびその産業発展に関する論考	謝小林	331	2022	1	117	2022	11
2968	白酒中のフォルムアルデヒド含量の検出方法の比較に関する研究	徐亜輝	331	2022	1	117	2022	11
2969	LC-MS利用による保健酒中の7成分の定性分析に関する研究	王佳雯	331	2022	1			
2970	ウォッカのアルカリ度測定の不確定度に関する分析	杜宇峰	331	2022	1			
2971	不確定因子の影響下におけるアルコールメータによるアルコール濃度測定に関する研究	宋成林	331	2022	1			
2972	— 翻訳省略論文 — 芸術紋様と色彩のビール包装イノベーションデザインへの応用	覃宇昕	331	2022	1			
2973	— 翻訳省略論文 — 懷来酒造ぶどう基地発展パタン分析研究	武 慧	331	2022	1			
2974	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		331	2022	1	117	2022	11
2975	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		331	2022	1	117	2022	11
2976	異なる添加物質における白酒糟発酵飼料の栄養価への影響に関する研究	孫亞南	332	2022	2			
2977	パッションフルーツ・サトウキビミックスワインの発酵製造技術に関する研究	張海龍	332	2022	2	117	2022	12
2978	加水分解酵素に対する燕麦・そば粉発酵酒のアルコール度数向上への影響に関する研究	李慧	332	2022	2	117	2022	12
2979	リンゴ・ラズベリーミックスワイン発酵におけるリンゴ皮が及ぼす理化学成分への影響に関する研究	曾朝珍	332	2022	2	117	2022	12
2980	SPMEコーティングファイバーを用いた濃香型白酒の風味分析比較研究	陳喬	332	2022	2			
2981	澱下剤を用いたブルーベリーワインの清澄効果に関する研究	謝小林	332	2022	2	117	2022	12
2982	濃香型白酒の純米醸造技術に関する研究	常強	332	2022	2	117	2022	12
2983	葛根リキュールの濾過技術及び安定性に関する研究	叶芝紅	332	2022	2	117	2022	12
2984	醬香高温大曲の貯蔵期における品質の変化法則の分析に関する研究	蔣英麗	332	2022	2	117	2022	12
2985	白酒酒体設計におけるいくつかの分析ツールの応用に関する研究	朱帥	332	2022	2			
2986	白酒熟成技術の清香型白酒への応用	馬轉轉	332	2022	2	117	2022	12
2987	中温大曲品質鑑定システム構築に関する研究	王曉慧	332	2022	2			
2988	濃香型白酒生産における小曲堆積糖化技術に関する研究	張兆豐	332	2022	2	117	2022	12
2989	ハダカムギ酒粕の高付加価値利用及びヘルスケア機能を持つフェイスマスクへの応用に関する研究	馮金娜	332	2022	2	117	2022	12
2990	白酒粕の加水分解及び糖化技術における研究の進展	雷翔雲	332	2022	2	117	2022	12
2991	濃香型白酒固体発酵醪の質感の研究についての進展	陳仕江	332	2022	2			
2992	中国白酒における生態特性分析に関する研究	葛向陽	332	2022	2			
2993	NIRによる高粱澱粉含有量迅速測定技術開発に関する研究	蘇鵬飛	332	2022	2	117	2022	12
2994	HPLCとHPLC-MS法で測定したリキュール中のチクロ含有量の不確定度比較に関する研究	毛瓊麗	332	2022	2			
2995	ヘッドスペースガスクロマトグラフ法による飲用水中のクロロホルム及びテトラクロロメタン含有量測定に関する研究	馮小兵	332	2022	2			
2996	超高速液体クロマトグラフ-タンデム質量分析法によるベニコウジ健康食品中のカビ毒素トリノの測定に関する研究	林騰奕	332	2022	2	117	2022	12
2997	文化観光融合の視点から見たワインツーリズム体験における広がり革新に関する研究	劉滔	332	2022	2			
2998	— 翻訳省略論文 — 茅台集団における企業社会責任体系に関する分析研究	陳月娥	332	2022	2			
2999	百度インデックスを基礎としたワインのインターネット上での注目度に関する研究	李淑琦	332	2022	2	117	2022	12
3000	(訳者:市場動向標題のみ列記 5)		332	2022	2	117	2022	12
3001	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 8)		332	2022	2	117	2022	12
3002	特香型白酒大曲からの耐熱アミラーゼ生産性 <i>Bacillus licheniformis</i> 株の分離と同定	游 勇	333	2022	3	118	2023	1
3003	アルコール発酵オレンジ果皮残渣からの多糖類の抽出技法の最適化に関する研究	陳清輝	333	2022	3			
3004	清香型小曲酒糖化発酵過程の微生物およびクロマト指標の変化則に関する研究	呂義俊	333	2022	3			
3005	鳳型大曲培養段階の部位ごとの理化学指標の動態変化および微生物集落遷移法則に関する分析	張 艷	333	2022	3	118	2023	1

3006	黄酒官能評価データの統計分析と応用	秦 連	333	2022	3	118	2023	1
3007	活性炭による可塑剤(DBP)除去の白酒品質に対する影響に関する研究	董榕貴	333	2022	3	118	2023	1
3008	白酒風味輪およびその評価法の白酒官能評価への応用に関する研究	劉 英	333	2022	3	118	2023	1
3009	コメの加工と品質による特香型白酒醸造指標と基酒品質への影響に関する研究	林 培	333	2022	3	118	2023	1
3010	種類の異なる醬香型白酒の官能評価に関する分析研究	韓月然	333	2022	3	118	2023	1
3011	積み替え回数による醬香高温大曲品質への影響に関する分析	王永輝	333	2022	3	118	2023	1
3012	固態法小曲白酒調味酒の製作	李大和	333	2022	3			
3013	醬香生産性 <i>Bacillus</i> 株の醬香大曲生産への応用に関する研究	周 習	333	2022	3	118	2023	1
3014	AIクラウドベースデータ処理マイクロ近赤外分光光度計による酒醪定量分析モデルの開発	王小琴	333	2022	3			
3015	クラフトビール発展に関する概説	卓義敏	333	2022	3			
3016	黄水利用の外用薬機能性製剤の開発に関する研究	杜 菊	333	2022	3			
3017	白酒醸造微生物の多様性に関する帰納分析研究	馬 楠	333	2022	3			
3018	循環経済の観点からの酒造副産物の総合利用の現状に関する分析	羅 琼	333	2022	3			
3019	近赤外分光法の蘭陵濃香型白酒発酵酒醪検測への応用に関する研究	劉明坤	333	2022	3	118	2023	1
3020	低重水素白酒中のキー成分の分析測定に関する研究	王曉秋	333	2022	3			
3021	酸アルカリ指示薬滴定法による白酒総酸含量測定の不確定度の評定	金曉麗	333	2022	3			
3022	分光光度法を採用した醬香型白酒生産用糯高粱中の澱粉分析に関する研究	羅文業	333	2022	3	118	2023	1
3023	一 翻訳省略論文 一応用型人材が要望される背景における《白酒鑑評と白酒デザイン》課程の教育改革と実践に関する研究	張春林	333	2022	3			
3024	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		333	2022	3	118	2023	1
3025	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		333	2022	3	118	2023	1
3026	カブロン酸高産生クロストリジウム属菌への突然変異誘発とスクリーニング及び育種に関する研究	屈慧	334	2022	4			
3027	異なる品種の大麦エンドファイトの研究と分析	任婷月	334	2022	4			
3028	鳳香型白酒醪の理化学指標、機能的酵素活性及び微生物の変化則に関する研究	楊美媛	334	2022	4	118	2023	2
3029	陶融型調味酒の糖化発酵技術に関する研究	張大鑫	334	2022	4	118	2023	2
3030	異なる高粱品種における濃香型白酒生産への影響に関する研究	張雪瓶	334	2022	4	118	2023	2
3031	濃香型白酒の出酒率及び主要香味成分の発酵時間経過に伴う変化則に関する研究	趙榮寿	334	2022	4	118	2023	2
3032	特香型陳釀調味酒生産技術に関する研究	黃小暉	334	2022	4	118	2023	2
3033	セラミック膜の濃香型白酒濾過効果に関する研究	薛潤萍	334	2022	4	118	2023	2
3034	様々な技術で製作した甕の濃香型白酒貯蔵効果への影響に関する研究	代漢聰	334	2022	4	118	2023	2
3035	小曲清香型白酒の手作業と機械化による醸造過程中的の醪の理化学的及び微生物集落の変遷における差異の分析	晏培	334	2022	4	118	2023	2
3036	ハンディ型近赤外線分光計の白酒醪分析測定への応用に関する研究	饒芳秋	334	2022	4	118	2023	2
3037	黄水エステル化液の窖池養生への利用に関する研究	趙巧珍	334	2022	4			
3038	河北省沙城地区における葡萄栽培の点滴灌漑システムと減肥による品質向上技術に関する研究	勾健	334	2022	4			
3039	新型酒用活性炭のリキュールへの応用に関する研究	朱美麗	334	2022	4	118	2023	2
3040	膜技術処理の醸造排水及び資源回収の研究と進展	劉莉	334	2022	4			
3041	白酒中のフーゼル油を低減する技術の研究と進展	袁春芳	334	2022	4	118	2023	2
3042	青雲香型白酒の独自醸造技術の分析と研究	張吉軍	334	2022	4	118	2023	2
3043	近赤外分光法の酒類製造への応用の進展	鐘敏	334	2022	4			
3044	異文化間コミュニケーションの視点で見た瀘州老窖窖池文化の歴史的内在要素と時代的価値についての研究	唐莉蓉	334	2022	4			

3045	白酒醪定量分析のための小型近赤外分光器によるサンプリングモデル構築に関する研究	王小琴	334	2022	4			
3046	特香型白酒のメタノールとプロピオン酸エチル測定における内部及び外部標準法の比較に関する研究	羅莉	334	2022	4			
3047	黒鉛炉原子吸光法による酒類中の鉛の迅速定量のための前処理法に関する研究	向彩彬	334	2022	4	118	2023	2
3048	新しいタイプのフルーツ黄酒中の香気物質のGC-MS測定分析とフィンガープリント構築に関する研究	姚燁岑	334	2022	4	118	2023	2
3049	全自動固相抽出-ガスクロマトグラフィー-質量分析による醸造用水中の20種類の残留農薬測定に関する研究	黄箭	334	2022	4			
3050	異文化語用論的視点から見た中国酒对外宣伝刊行物の英訳戦略に関する研究	席連俊	334	2022	4	118	2023	2
3051	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		334	2022	4	118	2023	2
3052	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		334	2022	4	118	2023	2
3053	ルーメンバクテリアの乳酸脱水素酵素の異種発現と酵素特性に関する研究	金紫陽	335	2022	5			
3054	コーンセルローズからのエタノール生産技法に関する研究	李冬敏	335	2022	5	118	2023	3
3055	洋河濃香型大曲の香気生成細菌のスクリーニング、同定および香気成分の分析	陳桂芳	335	2022	5	118	2023	3
3056	醬香堆積酒醪の <i>Saccharomycopsis fibuligera</i> の分離同定およびアルコール発酵性能に関する研究	龍亞飛	335	2022	5	118	2023	3
3057	産地別大麦で培養した大曲微生物集落構造のダイナミック遷移に関する研究	任婷月	335	2022	5			
3058	種々のタンニン含量による濃香型白酒生産への応用に関する研究	常強	335	2022	5	118	2023	3
3059	清香型白酒の酸エステル含量増強法に関する分析研究	劉民万	335	2022	5	118	2023	3
3060	無浸漬米黄酒醸造の新技法に関する研究	王蘭	335	2022	5	118	2023	3
3061	濃香型白酒の後処理法に関するイノベーションと運用	吳聯海	335	2022	5			
3062	白酒貯蔵技法のパイプラインの設計と応用	胡向紅	335	2022	5			
3063	白玉汾酒の生産技法およびその品質検測標準に関する分析	張愛珍	335	2022	5	118	2023	3
3064	通気発酵技術による醬香型白酒堆積プロセスへの影響に関する研究	席玉	335	2022	5	118	2023	3
3065	急速冷凍ろ過技術の黄酒生産への応用に関する研究	孫国昌	335	2022	5	118	2023	3
3066	濃香型白酒大曲の曲塊自動反転装置の設計と応用に関する研究	何宏魁	335	2022	5	118	2023	3
3067	清香型白酒機械化酒造工場の設備レイアウトとその応用	楊金玉	335	2022	5			
3068	醬香型白酒発酵過程中的微生物の多様性に関する研究の進展	李巧玉	335	2022	5			
3069	産業政策調整下における四川省&貴州省白酒発展戦略に関する分析研究	唐萍	335	2022	5			
3070	赤外分光法による白酒検測への応用研究の進展	馬鳳麗	335	2022	5	118	2023	3
3071	中国白酒のカルバミン酸エチル形成代謝メカニズムおよび制御技術研究の進展	唐雲容	335	2022	5	118	2023	3
3072	HS-SPMEと結合したGC×GC-TOF-MS法による茶曲清香型白酒中の揮発性香気成分の分析	關玉權	335	2022	5			
3073	高速液クロ法によるクズ根リキュール中のプエラリン含量の測定に関する分析研究	王丹	335	2022	5			
3074	近赤外分光器の濃醬兼香型白酒醪検測への応用に関する研究	鄧麗娟	335	2022	5	118	2023	3
3075	5種の漢方薬資源を利用したヘルスケアリキュールの開発	唐頌	335	2022	5	118	2023	3
3076	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		335	2022	5	118	2023	3
3077	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		335	2022	5	118	2023	3
3078	濃香型白酒中国国家標準2021年度版の理化学的要求に対する変化の分析	吳衛宇	336	2022	6	118	2023	4
3079	シーベリー果実酒の低温発酵における還元糖指標の動力学に関する研究	劉玉成	336	2022	6	118	2023	4
3080	加熱蒸煮した小麦で製曲した清香型白酒の香味に及ぼす影響に関する研究	彭思捷	336	2022	6	118	2023	4
3081	醬香型白酒醪中の香気産生芽胞菌の分離同定に関する研究	戴奕傑	336	2022	6	118	2023	4
3082	山東省蓬萊産ワインの香気官能評価の記述子解析に関する研究	程小珂	336	2022	6			
3083	発酵技術の白ビール4-VG含有量に与える影響への分析に関する研究	張健唯	336	2022	6	118	2023	4

3084	清香型白酒の貯蔵過程における主要微量成分の変化則に関する研究	李曉	336	2022	6	118	2023	4
3085	封窖時プラスチックフィルムを併用した場合の濃香型白酒醸造への影響と分析に関する研究	李靖圓	336	2022	6			
3086	濃香型白酒大曲の断面亀裂の原因分析と管理抑制策に関する研究	李廣神	336	2022	6	118	2023	4
3087	バイオリクターの濃香型白酒生産への応用に関する研究	羅傑	336	2022	6	118	2023	4
3088	高温曲生産技術のメカニズム分析に関する研究	王邦坤	336	2022	6	118	2023	4
3089	返し発酵技術の濃香型白酒生産への影響に関する研究	楊陽	336	2022	6	118	2023	4
3090	濃香型白酒醸造工程における原料穀物蒸煮効果の評価方法に関する研究	戴詩皎	336	2022	6	118	2023	4
3091	走査型プローブ顕微鏡による熟成白酒の微細形状の解析と研究	文静	336	2022	6	118	2023	4
3092	青梅酒加工技術及び関連技術の研究と発展	彭家偉	336	2022	6	118	2023	4
3093	白酒醸造廃棄物としての酒糟の総合利用に関する研究	範恩帝	336	2022	6	118	2023	4
3094	電子舌(味覚センサー)による様々な香型の白酒の味覚に関する研究	賈春琪	336	2022	6	118	2023	4
3095	異なる発酵層における濃香型白酒原酒の風味成分の比較分析に関する研究	馬世源	336	2022	6	118	2023	4
3096	ICP-OESによる白酒包装容器の耐薬品性指標の確立に関する研究	武静文	336	2022	6			
3097	醸造工程専門過程における多層化構造改革と応用に関する研究	宋燕飛	336	2022	6			
3098	中国伝統切り絵の白酒包装デザインへの応用に関する研究	張娜	336	2022	6			
3099	一 翻訳省略論文 —「ジョブ・レッスン・コンペティション認定」と総合教育課程の教育改革に関する研究——「白酒の官能評価と調合技術」課程をモデルケースとして	王力	336	2022	6			
3100	(訳者:市場動向標題のみ列記 6)		336	2022	6	118	2023	4
3101	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		336	2022	6	118	2023	4
3102	酒造用コメの糊化効果への影響因子の分析に関する研究	劉路宏	337	2022	7	118	2023	5
3103	寒冷地ワインシャトーの通常ワインの品質分析および鑑定	覃 楊	337	2022	7	118	2023	5
3104	全2次元GC-飛行時間質量分析法による大曲清香型白酒中の揮発性香氣成分の分析	張志勇	337	2022	7	118	2023	5
3105	山西省の冬オオムギ品種の大曲培養性能に関する研究	任婷月	337	2022	7	118	2023	5
3106	白酒原酒中の総エステル・還流時間の総エステル測定結果への影響に関する分析	王 慧	337	2022	7			
3107	マンダリン柑橘果実酒の発酵技法に関する研究	劉 建	337	2022	7	118	2023	5
3108	中高温性の機械製大曲と手造り大曲の主要な生物学的理化学的指標の比較に関する研究	劉 超	337	2022	7	118	2023	5
3109	濃香型白酒のn-Butanol生成法則および代謝経路に関する研究	孔小勇	337	2022	7	118	2023	5
3110	高出酒率の <i>Schizosaccharomyces pombe</i> 菌株のスクリーニングおよびその白酒醸造への応用に関する研究	張明春	337	2022	7	118	2023	5
3111	醬酒企業の温室効果ガス排出の採算性計算と低炭素生産に関する研究	許華傑	337	2022	7			
3112	安琪微集芬の醬香白酒生産への応用に関する研究	黃治國	337	2022	7			
3113	プラスチックフィルムでの窖密封方式の醬香型白酒生産への応用	胡永才	337	2022	7	118	2023	5
3114	白酒生産企業のブレンディング作業場のレイアウト設計の応用分析	宋 潔	337	2022	7			
3115	陽イオン交換樹脂技術による河西回廊ドライ赤ワイン品質への影響に関する	李 勇	337	2022	7	118	2023	5
3116	種々の窖齡の濃香型白酒窖泥細菌集落構造およびその多様性に関する分析研究	唐 雲	337	2022	7	118	2023	5
3117	サボテンフルーツミルクによるニュータイプビールの研究開発	郭紅珍	337	2022	7	118	2023	5
3118	伝統的固態白酒の高級アルコールコントロール技術研究の進展	盧彦坪	337	2022	7			
3119	ハダカムギの栄養成分研究の進展およびその応用の現状	陸 培	337	2022	7			
3120	ワイン業界における近赤外分光分析技術の研究の進展	李 堯	337	2022	7			
3121	ゴマ香型白酒の含流化合物のGC-MS法による検出方法に関する研究	秦炳偉	337	2022	7	118	2023	5
3122	何種かの地域別黄酒中の無機元素のICP-MSによる測定	駱思銘	337	2022	7	118	2023	5

3123	白酒工業廃水中の六価クロム測定の不確定度因子の分析に関する研究	聶連芝	337	2022	7			
3124	濃香型白酒風味物質の酸素安定同位体の検出法	張 倩	337	2022	7			
3125	消費者の果実酒に対する認知と消費動向に関する調査分析	徐紹榮	337	2022	7			
3126	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		337	2022	7	118	2023	5
3127	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		337	2022	7	118	2023	5
3128	ハイスループットスクリーニングシーケンスによる安徽省皖北地区の濃香型大曲の真菌群構成解析に関する研究	程偉	338	2022	8	118	2023	6
3129	強化醪中の微生物が中国北方地域の醬香型白酒の香味に及ぼす影響に関する研究	張志偉	338	2022	8	118	2023	6
3130	濃香型白酒醪中の細菌の多様性と窖齡の関連性に関する研究	胡斌	338	2022	8			
3131	ハイスループットスクリーニングを使用した中高温製曲における細菌群の遷移法則解析に関する研究	楊勇	338	2022	8	118	2023	6
3132	高粱原料の鮮度が醬香型白酒醸造に与える影響に関する研究	王蕾	338	2022	8	118	2023	6
3133	様々な香型の白酒の香気成分の特徴と違いの比較分析に関する研究	何菲	338	2022	8	118	2023	6
3134	飛行時間型二次イオン質量分析法による紅星清香型白酒香気成分の特徴解析に関する研究	譚昊	338	2022	8			
3135	醬香型白酒を飲用した際の心地よさと主な風味成分の相関分析	趙文梅	338	2022	8	118	2023	6
3136	河北省懷来地区の気候条件がワイン醸造用葡萄栽培に適するかの評価に関する研究	武慧	338	2022	8	118	2023	6
3137	鼓香型白酒中の3種類の高級脂肪酸エチルエステルの蒸留および原酒貯蔵中の変化パターンに関する研究	陳平生	338	2022	8	118	2023	6
3138	二次元コードを使用した酒類製造企業の実験材料統合管理に関する分析・研究	楊光均	338	2022	8			
3139	醬香型白酒製造時の廃水処理における汚泥の特徴と資源利用の実証研究	王遠桃	338	2022	8			
3140	醬香型白酒の異味異臭のフレーバーホイールの構築と官能特性についての研究	李世平	338	2022	8	118	2023	6
3141	クコ果実・クコ葉茶酒の醸造技術に関する研究	董建方	338	2022	8	118	2023	6
3142	白酒中の不純物の吸着、除去に関する研究動向	範奇高	338	2022	8			
3143	最新の酵素工学技術と白酒醸造への応用に関する研究	岳騰飛	338	2022	8			
3144	冷凍浸漬技術が果実酒含有のフェノール類へ及ぼす影響に関する研究	趙文英	338	2022	8	118	2023	6
3145	様々なブルーベリー品種を用いたワインの香気成分の測定分析に関する研究	劉国華	338	2022	8	118	2023	6
3146	醬香型白酒醪中のアルコール測定方法の不確かさ評価に関する研究	聶葉	338	2022	8			
3147	ガスクロマトグラフィー質量分析を使用した白酒醪中のカルバミン酸エチルの測定方法に関する研究	常瑞紅	338	2022	8	118	2023	6
3148	貴州省白酒評価職業技能コンテストの人材育成効果に関する分析—貴州省職業院校技能コンテスト“白酒テイスティング”の事例	王力	338	2022	8			
3149	消費者の自己概念がワインの購買意欲に及ぼす影響のメカニズム—面子思想の媒介効果に関する研究	紀春蘭	338	2022	8	118	2023	6
3150	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		338	2022	8	118	2023	6
3151	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		338	2022	8	118	2023	6
3152	白酒醸造過程中的のエステル類物質の形成メカニズムに関する探討	肖冬光	339	2022	9			
3153	“FDテクノロジー”の醬香型白酒堆積過程の真菌集落構造と酒品質への影響	税梁揚	339	2022	9	118	2023	7
3154	ハイスループットシーケンス技術に基づく紅星大曲微生物の多様性に関する研究	杜艷紅	339	2022	9			
3155	種々の清澄法による黒糯米酒品質への影響に関する研究	劉蒙佳	339	2022	9	118	2023	7
3156	特香型大曲培養条件のキー技術の最適化に関する研究	殷海艷	339	2022	9	118	2023	7
3157	LIMSシステムの白酒企業における応用に関する研究	楊双熙	339	2022	9			
3158	白酒生産企業の検閲能力の評価分析	李世平	339	2022	9			
3159	穀物もみ殻使用量による多種穀物濃香型白酒の機械化醸造工程への影響に関する研究	周 帥	339	2022	9	118	2023	7
3160	固態小曲清香型白酒の最適摘酒度に関する研究	石應国	339	2022	9	118	2023	7
3161	原種の貯蔵法則および酒体設計に対する指導に関する研究	蔣安華	339	2022	9			

3162	半固体発酵ダッタンソバ黄酒技法の最適化および香気の分析	白永亮	339	2022	9	118	2023	7
3163	白酒蒸留の理論と技術に関する研究の進展	劉芮荻	339	2022	9	118	2023	7
3164	酒造用ぶどうの抗寒冷関連遺伝子に関する研究の進展	馬 岩	339	2022	9	118	2023	7
3165	ドライ赤ワイン生産中のアセトアルデヒドの形成およびその分析方法に関する研究の進展	鐘 軻	339	2022	9	118	2023	7
3166	生物強化の伝統的白酒醸造への応用	任 傑	339	2022	9			
3167	全自動固相マイクロ抽出ートリプル四重極質量分析法による酒造原料中の残留農薬108種の測定	葉華夏	339	2022	9			
3168	電子鼻・電子舌結合技術による五種醬香型白酒大曲の風味物質に対する分析	王利萍	339	2022	9	118	2023	7
3169	— 翻訳省略論文 — 高等職業学校の専門課程コース教育改革の探索 —《白酒生産技術》コースのケーススタディ	徐世涛	339	2022	9			
3170	— 翻訳省略論文 — 産学融合背景下の応用型人材育成の教育改革に関する研究 —《白酒生産技術》コースのケーススタディ	龍亞飛	339	2022	9			
3171	オーストラリアワインの歴史および産業に関する分析	田 超	339	2022	9			
3172	SEMに基づくクラフトビールの購買意欲に関する研究分析	姜雯欣	339	2022	9			
3173	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		339	2022	9	118	2023	7
3174	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		339	2022	9	118	2023	7
3175	関する研究	何猛超	340	2022	10			
3176	様々な種類の原料米を使用した黄酒醸造に関する研究	黄媛媛	340	2022	10	118	2023	8
3177	肉体疲労を緩和する機能性白酒の抗疲労効果に関する研究	施鵬	340	2022	10	118	2023	8
3178	濃香型白酒大曲製造に適した植生学的評価に関する研究	蒲吉洲	340	2022	10	118	2023	8
3179	高温大曲発酵過程の理化学的指標と風味変化律に関する研究	李囍	340	2022	10			
3180	核磁気共鳴を利用した濃香型白酒原酒の等級評価に関する研究	王鴻	340	2022	10	118	2023	8
3181	中国白酒製造業における発明特許出願の現状分析	劉曉娜	340	2022	10			
3182	白酒蒸留の冷却凝縮工程における不純物低減に関する研究	石応国	340	2022	10	118	2023	8
3183	多工程融合技術による清香型白酒の品質向上に関する研究	杜艷紅	340	2022	10			
3184	様々な産地の熟成用酒甕と白酒原酒の熟成への影響に関する研究	祝成	340	2022	10	118	2023	8
3185	黄酒中の高級アルコール含有量に影響を及ぼす要因とその抑制策に関する研究と進展	彭金龍	340	2022	10	118	2023	8
3186	白酒の香気成分分析方法に関する研究の進展とその成果	朱明	340	2022	10			
3187	特香型白酒生産技術および機能微生物の研究と進展	葉芝紅	340	2022	10	118	2023	8
3188	白酒中の微量有害成分分析測定の研究と進展	閔海彦	340	2022	10			
3189	湖北省近辺で市販される白酒中の鉛含有量の分析と研究	陳露	340	2022	10	118	2023	8
3190	近赤外分光法による老白干香型発酵酒醪の迅速分析に関する研究	胡鉄功	340	2022	10	118	2023	8
3191	中国白酒蒸留技術と蒸留酒の起源に関する研究分析	秦叡陽	340	2022	10	118	2023	8
3192	長江流域経済圏の視点から見た四川省白酒生産地域の再構築と革新的発展に関する研究	楊柳	340	2022	10			
3193	中国水墨画技術の酒類製品外装デザインへの応用に関する研究	張梅	340	2022	10	118	2023	8
3194		楊嬌	340	2022	10	118	2023	8
3195	(訳者:市場動向標題のみ列記 6)		340	2022	10	118	2023	8
3196	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		340	2022	10	118	2023	8
	2022/11期号(総第341期)未着。 到着すればこの場所に記す。							

	2022/12期号(総第342期)未着。 到着すればこの場所に記す。							
3197	北京地区の醬香型白酒第六サイクルの堆積位置別細菌の差異比較に関する研究	陳 曦	343	2023	1	118	2023	9
3198	乳酸利用菌のスクリーニングおよび生長特性に関する研究	毛志海	343	2023	1	118	2023	9
3199	種々の窖泥による特香型ベースリカーの風味成分への影響に関する分析研究	付建生	343	2023	1			
3200	<i>Rhizopus</i> 曲培養菌の糖化技法条件に関する研究	楊建梅	343	2023	1	118	2023	9
3201	甜酒曲の <i>Rhizopus</i> 株のスクリーニングおよび発酵特性に関する研究	王家勝	343	2023	1	118	2023	9
3202	チョークベリー-クコ混醸酒醸造技法に関する研究	陳彦輝	343	2023	1	118	2023	9
3203	ハイスループトシーケンシング測定技術に基づく南方清香型白酒大曲の微生物多様性に関する分析	凌 荔	343	2023	1	118	2023	9
3204	醬香型白酒サイクル(輪次)堆積発酵の新技法に関する研究	黄治国	343	2023	1	118	2023	9
3205	鳳香型白酒生産段階の酒醪微生物集落構造に関する分析研究	白莉圓	343	2023	1			
3206	チベット高原環境下におけるハダカムギ酒の最適飲酒温度に関する分析研究	祁万軍	343	2023	1	118	2023	9
3207	金種子濃香型大曲微生物集落構造およびその揮発性成分の分析	高子遠	343	2023	1	118	2023	9
3208	5種のグリーンピールクルミリキュールの抗酸化活性に関する分析研究	安 睿	343	2023	1			
3209	バイオセンサーの醬香型酒醪中の乳酸、エタノール、グルコース分析への応用に関する分析研究	羅文業	343	2023	1			
3210	濃香型白酒生産中の高粱の加圧蒸煮技法に関する研究	羅 傑	343	2023	1	118	2023	9
3211	冷凍ろ過+樹脂浄化除濁技法のハダカムギ酒への応用に関する研究	孫海浪	343	2023	1	118	2023	9
3212	コムギの軟硬度による蘭陵濃香型大曲品質への影響に関する研究	劉 宇	343	2023	1	118	2023	9
3213	白酒企業のステンレススチール大型貯蔵タンクの清潔化生産技術に関する研究	範潤澤	343	2023	1			
3214	白酒中の4種酸類物質の同時正確定量法に関する研究	苟 丹	343	2023	1	118	2023	9
3215	クコ果実酒醸造技法に関する研究の進展	許引虎	343	2023	1	118	2023	9
3216	中国白酒産業における曲の虫害管理設備研究の進展	楊 磊	343	2023	1			
3217	白酒中のテトラメチルピラジン形成メカニズムおよびその応用に関する研究の進展	孫玉婷	343	2023	1	118	2023	9
3218	水性二相-GC-MS/MS測定法による醬香型白酒醸造過程における揮発性フェノール類物質の変化則に関する研究	畢榮宇	343	2023	1			
3219	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		343	2023	1	118	2023	9
3220	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 3)		343	2023	1	118	2023	9
3221	国井綿雅醬香白酒における様々な堆積発酵段階での真菌群の多様性に関する研究	許玲	344	2023	2	118	2023	10
3222	高温大曲貯蔵過程における理化学的指標とマイクロフロー変化法則に関する研究	汪彩莉	344	2023	2	118	2023	10
3223	蒸留粕を異なる割合で混合した曲の濃香型白酒醸造への応用に関する研究	常強	344	2023	2	118	2023	10
3224	白酒粕と高粱茎の混合比率とサイレージ発酵品質に与える影響に関する研究	王霄霄	344	2023	2			
3225	スパークリングクコ酒の製法に関する研究	朱銀龍	344	2023	2	118	2023	10
3226	ガスクロマトグラフィーフィンガープリント解析に基づく赤渡醬酒の品質評価法に関する研究	陳文滔	344	2023	2			
3227	清香型白酒大曲中の産膜酵母のスクリーニングとそれらの発酵特性に関する研究	牟飛燕	344	2023	2	118	2023	10
3228	濃香型大曲生産過程における微生物及び温度変化律の研究と分析	李涛	344	2023	2			
3229	アルコール生産における蒸留技術と熱結合方式の発展分析に関する研究	魏妮	344	2023	2			
3230	キャッサババイオエタノールプロジェクトの全生命周期評価(LCA)とカーボンニュートラル化戦略に関する研究	耿中峰	344	2023	2	118	2023	10
3231	濃香型白酒大曲製曲工程における反転操作省略の可能性についての研究	劉諸興	344	2023	2	118	2023	10
3232	濃香型白酒製造における排水の水質およびその処理に関する研究	周菊容	344	2023	2	118	2023	10
3233	兼香型白酒の“一香三味”に関する研究	金鈞	344	2023	2			

3234	醬香型白酒発酵第四サイクル時に投入する醪の理化学的性質の分析に関する研究	趙賀	344	2023	2	118	2023	10
3235	フィンガープリント法の醬香型白酒生産過程における応用研究の進展	彭小東	344	2023	2			
3236	白酒製造過程における迅速測定技術の研究と進展	朱明	344	2023	2			
3237	安定酸素同位体によるワインの偽和鑑別方法についての研究	朱莉	344	2023	2	118	2023	10
3238	超高速液体クロマトグラフトリプル四重速質量分析を使用した蒸留酒中の14種類の甘味料測定に関する研究	陳凌	344	2023	2	118	2023	10
3239	白酒中の総酸含有量測定の不確かさに関する研究	趙統梅	344	2023	2			
3240	フェノール硫酸法を使用したヘルスケアリキュール中の多糖類含有量測定に関する研究	朱艷	344	2023	2			
3241	寒天の改良によるクコ色素包埋技術とクコ酒への影響に関する研究	張小彤	344	2023	2			
3242	醬香型白酒大曲の貯蔵初期における微生物と香気物質の変化に関する研究	潘世明	344	2023	2	118	2023	10
3243	文化的コミュニケーションの視点に基づいたスペインにおける中国酒類の発展経路と新戦略	王婷	344	2023	2			
3244	醸造工学分野のラボラトリー構築における工程教育専門認証制度の活用に関する研究	方春玉	344	2023	2			
3245	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		344	2023	2	118	2023	10
3246	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		344	2023	2	118	2023	10
	2023/3期号(総第345期)未着。 到着すればこの場所に記す。							
3247	胡麻香型白酒の堆積発酵過程における醪の理化学的指標の変化に関する研究	王文潔	346	2023	4	118	2023	11
3248	リュウガン酒醸造過程における初期pHの有機酸変化への影響に関する研究	鄧紅梅	346	2023	4	118	2023	11
3249	Aspergillus oryzaeの酸性プロテアーゼ生成のための培養条件最適化に関する研究	曹潤潔	346	2023	4	118	2023	11
3250	ハイスループットシーケンシングを用いた異なる熟成期間の大曲における微生物群集特性に関する研究	李朝雲	346	2023	4			
3251	小麦とさまざまな穀物の混合発酵によるエタノールの製造工程に関する研究	郭孝孝	346	2023	4	118	2023	11
3252	醬香型白酒大曲における4-エチルグアイアコール産生菌株のスクリーニングと同定および特性に関する研究	王成俊	346	2023	4	118	2023	11
3253	白酒蒸留工程の自動化、情報化技術の応用に関する現状についての研究	鄧彪	346	2023	4			
3254	瀘州型酒の新旧窖池における醪の理化学的指標変化の分析に関する研究	王思濃	346	2023	4	118	2023	11
3255	醬香型白酒発酵槽における砂石板窖底の使用に関する研究	金力	346	2023	4	118	2023	11
3256	窖底密封処理が窖底環境へ与える影響に関する研究	胡娜	346	2023	4	118	2023	11
3257	醸造用粳穀蒸煮工程で発生する余熱蒸気回収とその利用に関する研究	丁国建	346	2023	4			
3258	白酒発酵用窖池建設における底部窖泥の締固め工法の応用研究	付智勇	346	2023	4	118	2023	11
3259	浸漬製法竹酒の熟成期間がアミノ酸含有量に与える影響に関する研究	楊春萍	346	2023	4	118	2023	11
3260	紅麴培養の自動化技術開発及び技術の最適化に関する研究	劉小改	346	2023	4			
3261	現在の桃花酒醸造技術の進展に関する研究	包縣峰	346	2023	4			
3262	白酒醸造用水の品質的要求とその測定方法の進展に関する研究	張二康	346	2023	4			
3263	中国白酒中のテトラメチルピラジンの研究の進展に関する研究	劉幫	346	2023	4	118	2023	11
3264	椰子酒醸造技術の香気成分の研究と進展	晏俊玲	346	2023	4			
3265	黄水中の多糖類の抽出とその構造およびプロバイオティクス効果に関する研究	楊嬌	346	2023	4	118	2023	11
3266	近赤外線分光法を使用した黄酒のアルコール度数および密度の迅速測定法に関する研究	唐慰祖	346	2023	4			
3267	ワインツーリズム産業の高品質な発展の道を探る-煙台の例	趙媛	346	2023	4			
3268	農業の多機能的視点から見た煙台ワイン産業との融合の現状と革新への体制に関する研究	杜性東	346	2023	4			
3269	プロフェッショナルのためのオンライン講座「白酒官能評価と酒体設計」の構築と普及	何珺珺	346	2023	4	118	2023	11

3270	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		346	2023	4	118	2023	11
3271	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		346	2023	4	118	2023	11
3272	青梅果実酒飲酒後の快適度の酒体キー成分に関する研究	姚逸萍	347	2023	5			
3273	米香型白酒の乳酸エチル増強技法の最適化に関する研究	張 龍	347	2023	5	118	2023	12
3274	武陵醬香型白酒の7サイクル高温堆積細菌集落の多様性に関する分析	孟 鎮	347	2023	5			
3275	酵素製剤を応用したキャッサバ発酵エタノール生産技法の最適化に関する研究	尚紅岩	347	2023	5	118	2023	12
3276	テトラメチルピラジン生産株のスクリーニングおよび酒造への応用に関する研究	彭 奎	347	2023	5	118	2023	12
3277	窖泥中の放線菌の分離同定および生理特性に関する研究	黄書琴	347	2023	5			
3278	産地別醬香型白酒お官能特性と重要揮発性成分の差異分析	鄭 蕾	347	2023	5	118	2023	12
3279	バラ花-糯米酒醸造技法に関する研究	周婉紅	347	2023	5	118	2023	12
3280	メタゲノミックスに基づく高温大曲の微生物集落と機能的差異性に関する解析	張 芮	347	2023	5	118	2023	12
3281	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> 株のスクリーニングおよびその酵素生産特性に関する研究	張運祺	347	2023	5	118	2023	12
3282	酒造専用コムギの中温曲生産への応用研究	杜礼泉	347	2023	5			
3283	電気透析法に基づく黄酒の品質向上法に関する研究	謝静茹	347	2023	5	118	2023	12
3284	醬香型白酒のカプロン酸エチル含量制御措置に関する研究	胡 会	347	2023	5	118	2023	12
3285	珪藻土中の金属元素含量による黄酒の混濁への影響に関する研究	程 斐	347	2023	5	118	2023	12
3286	比率の異なるコーン粒による濃香型白酒生産への応用に関する研究	常 強	347	2023	5	118	2023	12
3287	ビワ花保健米酒の醸造技法に関する研究	陳明珠	347	2023	5			
3288	濃香型白酒原酒中の“増カプロン酸エチル 減酢酸エチル”研究の進展	劉 明	347	2023	5	118	2023	12
3289	現代微生物技術の白酒醸造への応用に関する研究の進展	馬 冲	347	2023	5			
3290	種々の調味酒による醬香型白酒への応用研究の進展	趙 瑩	347	2023	5	118	2023	12
3291	酒の漢方医薬への応用価値に関する分析研究	唐 頌	347	2023	5	118	2023	12
3292	ガスクロ法による白酒中の酪酸等7種の酸エステル成分含量の同時測定	張国宇	347	2023	5	118	2023	12
3293	紅星兼香型白酒の香氣成分の分析研究	陳思佳	347	2023	5			
3294	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		347	2023	5	118	2023	12
3295	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 3)		347	2023	5	118	2023	12
3296	ソルベントチューブを用いた異なる日光照射時間の板城焼鍋酒における微量成分分析の変化律に関する研究	侯雅馨	348	2023	6	119	2024	1
3297	さまざまな甜酒の製造工程の最適化および品質の分析に関する研究	陳晨	348	2023	6	119	2024	1
3298	西藏曲拉中の優良乳酸菌のスクリーニングとその評価に関する研究	呂嘉偉	348	2023	6			
3299	計量書誌学的アプローチを用いて可視化し分析したワイン用ブドウ成熟度の研究の現状	葛謙	348	2023	6			
3300	質量分析とデータ解析を組み合わせた蒸留酒中の特徴的な物質のスクリーニングに関する研究	于佳佳	348	2023	6			
3301	ダットンソバ黄酒的発酵過程における機能性物質の含有量とin vitroでの抗酸化活性評価に関する研究	李丹青	348	2023	6	119	2024	1
3302	包包曲中の香氣成分抽出方法の比較およびGC×GC-TOFMSを使用した香氣成分同定への応用に関する研究	陳獲	348	2023	6	119	2024	1
3303	異なる銘柄のスコッチモルトウイスキーの揮発性香氣成分の分析に関する研究	張徳芹	348	2023	6	119	2024	1
3304	白酒自動等級判定システムの景芝濃香型白酒生産への応用に関する研究	張東躍	348	2023	6	119	2024	1
3305	二次元飛行時間型質量分析計で解析した五糧液原酒の揮発性成分の特性に関する研究	劉志鵬	348	2023	6	119	2024	1
3306	濃香型白酒蒸留技術の研究と実用化への応用に関する研究	何翠容	348	2023	6	119	2024	1
3307	醸造用冷却水の密閉式循環システム導入に関する研究	楊俊	348	2023	6	119	2024	1
3308	白酒醸造における大曲生産および自動化の研究の現状	廖天月	348	2023	6	119	2024	1

3309	大曲に含まれる各種酵素の研究についての現状と展望	翁鵬	348	2023	6			
3310	醬香型白酒の二段階仕込み技術に関する研究の進展	張良	348	2023	6	119	2024	1
3311	順応的規制に基づいた四川省白酒品質監視体制の最適化に関する研究	馬靜	348	2023	6			
3312	《北山酒經》に見る製曲技術の科学的根拠とその進化	曹福臣	348	2023	6	119	2024	1
3313	産学連携を背景とした実践的人材育成に向けた教育改革に関する研究－「白酒マーケティングスキル」カリキュラムを例として	李沛東	348	2023	6			
3314	「双高計画」を背景とした醸造技術高等教育専門学校における学生実習システムの構築に関する研究	王珂佳	348	2023	6			
3315	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		348	2023	6	119	2024	1
3316	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		348	2023	6	119	2024	1
3317	窖池のカプロン酸高生産菌の栄養液の調製および培養条件の最適化	楊 将	349	2023	7	119	2024	2
3318	窖齡の異なる窖泥の酒造発酵前後の理化学指標、風味物質含量および細菌群集落構造の差異に関する分析	王 樂	349	2023	7	119	2024	2
3319	コメの乳酸菌浸漬による黄酒醸造に対する影響	黄媛媛	349	2023	7	119	2024	2
3320	清香型酒曲中の酢酸エチル高生産性酵母のスクリーニングおよび同定	楊凱環	349	2023	7	119	2024	2
3321	四川省南部白酒生産地区の酒造用高粱の理化学性質とメタボロミクス	王紅梅	349	2023	7	119	2024	2
3322	生産地区別醬香型白酒の官能特性および特性風味の分析	孫優蘭	349	2023	7	119	2024	2
3323	種々のVectorを応用した環状ジペプチド合成酵素AlbCの高効率可溶性発現の探索	石雄飛	349	2023	7			
3324	白酒大容量貯蔵タンクのブリーザバルブによる欠減の低減措置に関する研究	楊 勇	349	2023	7			
3325	白酒貯蔵過程中の酸エステル含量と官能の変化則分析に関する研究	王乃軍	349	2023	7			
3326	小曲清香型原酒飲用後の反応の定量化に関する研究	劉涛涛	349	2023	7			
3327	白酒の機械化酒造工場用物料運搬箱の設計と実現	付廣潔	349	2023	7			
3328	ハダカムギ醸造酒研究の進展	張偉建	349	2023	7	119	2024	2
3329	中国茶酒産業に関する研究の現状と展望	曾 勇	349	2023	7	119	2024	2
3330	高速液クロ法による窖泥と培養窖液中の4種有機酸の同時測定	梅 婕	349	2023	7			
3331	リキュール中の揮発性テルペン類物質の測定法に関する研究	蘇占元	349	2023	7			
3332	ワイン等果実酒中の総糖含量の検出方法の最適化に関する研究	張 敏	349	2023	7	119	2024	2
3333	濃香型白酒のブレンド技法に関する研究	羅 明	349	2023	7			
3334	ベルト経済視点からの赤水河流域の白酒経済ベルトに関する歴史的変遷と線形的開拓	黄小剛	349	2023	7	119	2024	2
3335	(訳者:市場動向標題のみ列記 0)		349	2023	7			
3336	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 2)		349	2023	7	119	2024	2
3337	濃香型白酒発酵過程における酒醪中の微生物群集変化の特徴に関する研究	陳進	350	2023	8	119	2024	3
3338	濃香型白酒発酵過程における窖内での物質変化の法則性に関する研究	陶洪馳	350	2023	8	119	2024	3
3339	黄酒の短期熟成技術に関する研究	梁忠文	350	2023	8	119	2024	3
3340	夾雑成分を除去した醬香型白酒の長期摂取がマウスの成長に及ぼす影響に関する研究	杜莎	350	2023	8			
3341	濃香型白酒製造の秋季酒醪発酵サイクルにおける原料混合技術の応用に関する研究	常強	350	2023	8			
3342	清香型白酒製造における「七排清」醸造技術の分析と研究	錢国友	350	2023	8			
3343	超音波エタノール抽出した緑豆フラボノイドを濃香型白酒に添加した場合の官能特性に関する研究	馮華芳	350	2023	8	119	2024	3
3344	白酒生産過程における直接接触器材に関する研究	刁波	350	2023	8			
3345	胡麻香型白酒醸造技術の革新と発展	趙娟	350	2023	8	119	2024	3
3346	醬香型白酒蒸留における「斬酒頭」量に関する研究	陳勇	350	2023	8	119	2024	3
3347	地域ごとに異なる濃香型白酒の窖池造成用土の特性に関する研究	黄裕隆	350	2023	8	119	2024	3
3348	数学的モデリングを使用した黄酒発酵工程の自動化と運用の現状に関する研究	許錫飈	350	2023	8	119	2024	3

3349	濃香型白酒釀造の原料蒸煮の糖化工程への影響と原因に関する研究	劉明	350	2023	8	119	2024	3
3350	中国白酒製法の自動化への研究の進展	楊陽	350	2023	8			
3351	中国式ウイスキー生産技術とその味わいの研究の進展	袁培欣	350	2023	8	119	2024	3
3352	白酒の主な機能性成分の研究と進展	朱安然	350	2023	8	119	2024	3
3353	高速液体クロマトグラフィー (HPLC) を用いた醬香型白酒酒醪中の13種有機酸の同時測定分析	侯睿	350	2023	8			
3354	ピクノメーター法で測定した白酒アルコール度数の分析方法の最適化に関する研究	何世興	350	2023	8			
3355	醬香型白酒のさまざまな発酵サイクルにおける細菌群の構成と多様性に関する研究	李大鵬	350	2023	8	119	2024	3
3356	小容量タイプの濃醬兼香型白酒の飲用スタイルに関する調査分析	李亞男	350	2023	8			
3357	目的論に基づく茅台酒文化の対外宣伝英訳に関する研究	楊運	350	2023	8			
3358	醬香型白酒の酒糟の資源化利用に関する分析研究	李欣	350	2023	8	119	2024	3
3359	カスタマイズ酒の革新的なマーケティングモデルに関する研究	李沛東	350	2023	8			
3360	現代産業学院の運営方法の改革と革新——釀造工程現代産業学院のケーススタディ	毛祥	350	2023	8			
3361	高等職業釀酒技術專業学院における釀造技術の産教融合訓練拠点のIT構築に関する分析——貴州轻工職業技術學院のケーススタディ	彭繼賓	350	2023	8			
3362	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		350	2023	8	119	2024	3
3363	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		350	2023	8	119	2024	3
3364	濃香型大曲培養期間中の主要微生物の変化および揮発性風味物質合成への影響因子に関する研究	劉 能	351	2023	9	119	2024	4
3365	チベットの各種ハダカムギ品種で釀造した白酒の差異に関する分析	靳玉龍	351	2023	9	119	2024	4
3366	客家黄酒配合飲料の研究開発およびその評価	鮑亦璐	351	2023	9	119	2024	4
3367	HS-SPME結合GC-MS技術による地区別甜酒曲の揮発性風味化合物の研究分析	向 玲	351	2023	9	119	2024	4
3368	UPLC-MS/MS法による白酒中のカルバミン酸メチルとカルバミン酸エチルの同時測定	陳 艷	351	2023	9	119	2024	4
3369	応答曲面法によるブルーベリー残渣ブランディ釀造技法の最適化に関する研究	何 歆	351	2023	9	119	2024	4
3370	応答曲面法による濃香型白酒の調味プログラムの最適化に関する分析研究	邵 燕	351	2023	9			
3371	福建省東方地区の海拔の異なる巨峰ぶどうによるワイン釀造特性に関する研究	任彦蓮	351	2023	9	119	2024	4
3372	濃香型白酒醪中のコメ糠の超ミクロ構造学的特徴に関する研究	陳仕江	351	2023	9			
3373	醬香型白酒醪中の乳酸の近赤外迅速検測モデルの構築	陳茂飛	351	2023	9	119	2024	4
3374	燃料エタノールの多段式フラッシュ液化技法のシミュレーション最適化および経済分析	魏 妮	351	2023	9			
3375	品種別高粱による醬香型白酒釀造への影響に関する研究	李同歆	351	2023	9	119	2024	4
3376	曲室のサンプリング位置による大曲の温度および品質への影響に関する研究	聶宏芳	351	2023	9	119	2024	4
3377	全自動上甑システムおよびその上甑プログラムと上甑時間の設計に関する研究	段言峰	351	2023	9	119	2024	4
3378	醬香型白酒の機能性活性成分に関する研究の進展	黎露露	351	2023	9			
3379	種々の香型ごとの白酒釀造過程の乳酸菌に関する研究の進展	閻春悦	351	2023	9	119	2024	4
3380	外国ワイン物語独占下における中国ワイン物語アイデンティティの構築に関する研究	易雅琴	351	2023	9			
3381	ガスクロ法による白酒中のn-プロパノール含量の測定に関する研究	張英姿	351	2023	9			
3382	不確定度評定に基づくガラス瓶中の鉛の遷移量の測定に関する研究	陳夢元	351	2023	9			
3383	UPLC法に基づく醬香型白酒原料&副原料中の5種の揮発性有機酸の測定	駱茂香	351	2023	9	119	2024	4
3384	伝統的製造業である白酒の研究開発項目の管理方法に関する分析研究	沈 陽	351	2023	9			
3385	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		351	2023	9	119	2024	4
3386	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 3)		351	2023	9	119	2024	4
3387	異なる米香型白酒製曲工程における微生物群の構造差異に関する分析	皇甫潔	352	2023	10	119	2024	5
3388	市販茶酒の官能および理化学的品質に関する分析研究	呂楊俊	352	2023	10	119	2024	5

3389	白酒製造における清澄液再投入がアルコール発酵にもたらす影響に関する研究	俞建良	352	2023	10	119	2024	5
3390	ハイスルーブットシーケンシング技術で解析した中高温曲の真菌群の変化パターンに関する研究	楊勇	352	2023	10	119	2024	5
3391	薬草抽出物の抗菌、抗酸化作用の分析とワイン醸造への応用に関する研究	張宏琪	352	2023	10	119	2024	5
3392	サンザシ・レッドドラゴンフルーツ混合酒醸造における品質安定性に関する分析研究	李青青	352	2023	10	119	2024	5
3393	応答局面法で最適化したブラックチョークベリー酒醸造技術とその成分分析に関する研究	楊晶	352	2023	10	119	2024	5
3394	配合の異なる窖泥の発酵過程における化学的指標の変動パターンおよびその比較分析に関する研究	姚亞林	352	2023	10	119	2024	5
3395	青梅・ブドウミックス果実酒発酵技術の最適化に関する研究	林通	352	2023	10	119	2024	5
3396	白酒高速壘詰めラインに適した組合せキャップの構造に関する研究	胡涛	352	2023	10			
3397	ハルシャギク(波斯菊)・ハダカムギ酒製造技術に関する研究	張有香	352	2023	10	119	2024	5
3398	黄酒醸造酵母のアルコール類代謝調節の研究の進展	馬博文	352	2023	10	119	2024	5
3399	ワイン醸造酵母の育種と非醸造酵母混合発酵の研究と進展	王棟	352	2023	10	119	2024	5
3400	国外ワインツーリズムの研究の進展と展望についての研究	王慧	352	2023	10			
3401	糊化度の研究の進展と高粱の品質管理への応用に関する研究	熊飛龍	352	2023	10	119	2024	5
3402	濃香型白酒中の“主要な四種のエステル類”と“主要な三種の有機酸”の迅速定量分析に関する研究	母雨	352	2023	10	119	2024	5
3403	酒造原料穀物9種の原料蒸煮工程における香氣成分分析に関する研究	王晨慧	352	2023	10	119	2024	5
3404	RMP分析を使用したワイナリー観光資源開発に関する研究——焉耆盆地でのケーススタディ	楊文光	352	2023	10			
3405	寧夏地区産ワインの市場調査と分析に関する研究	陳麗瓊	352	2023	10			
3406	“インターネットプラス”“産業教育クラウド”“実学教育”を融合しモデル化した《酒質設計と白酒品質評価》カリキュラムの改革と確立	程玉鑫	352	2023	10			
3407	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		352	2023	10	119	2024	5
3408	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 3)		352	2023	10	119	2024	5
3409	マルチ測定法を連用した醬香型白酒中の生理活性成分特性の解析に関する研究	向丹華	353	2023	11	119	2024	6
3410	窖池投入醪の官能特性評価モデルの構築に関する研究	陳景宜	353	2023	11			
3411	濃香型白酒大曲調製過程中的細菌集落、環境因子ならびに理化学特性に関する研究	王志強	353	2023	11	119	2024	6
3412	高速液クロマトンデム質量分析法(HPLC-MS/MS)によるクラフトビール中のプリン類物質含量の同時測定に関する研究	李 萍	353	2023	11	119	2024	6
3413	紅稗(Carex Baccans)米酒生産技法の最適化に関する研究	徐海剛	353	2023	11	119	2024	6
3414	鳳香型白酒の新旧酒造工場の季節別空気中の真菌集落構造の差異に関する研究	徐 晨	353	2023	11	119	2024	6
3415	麴曲清香型白酒の酢酸エチル含量の向上に関する研究	王乃軍	353	2023	11	119	2024	6
3416	陶製カメでの種々の香型白酒の熟成過程中的変化に関する研究	祝 成	353	2023	11	119	2024	6
3417	夏季の長期醪による清香型白酒醸造への影響に関する研究	趙 璐	353	2023	11	119	2024	6
3418	馥香風味曲の麴曲醬香酒醸造への応用に関する研究	尹鳳璋	353	2023	11	119	2024	6
3419	<i>Lactococcus</i> 属菌の黄酒醸造過程における分布および作用に関する研究	胡夢莎	353	2023	11	119	2024	6
3420	酒造廃棄糟の資源化利用の現状およびその研究の進展	黄孟陽	353	2023	11			
3421	赤外分光光度技術の黄酒業界への応用研究の進展	彭金龍	353	2023	11			
3422	液クロ-質量分析連用器による白酒中のカルバミン酸エチルの測定法に関する研究	董孝元	353	2023	11	119	2024	6
3423	高速液クロによる白酒中の乳酸と酢酸の測定法に関する研究について	張 婷	353	2023	11	119	2024	6
3424	清香型白酒のアルデヒド雑味関与成分の定量分析に関する研究	倪書干	353	2023	11	119	2024	6
3425	ワイン産業のデジタル化による消費意欲への作用メカニズム — 烟台市の事例	張馨月	353	2023	11			
3426	白酒産業の転換型グレイドアップ路線に関する分析研究 — 瀘州の事例	韓保林	353	2023	11			
3427	— 翻訳省略論文 — 醬香型白酒産業の国際化と人材育成戦略に関する分析研究	楊国華	353	2023	11			
3428	— 翻訳省略論文 — 工程教育專業認證の背景下の白酒技法学課程教育改革の探索	成冬冬	353	2023	11			

3429	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		353	2023	11	119	2024	6
3430	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		353	2023	11	119	2024	6
3431	ガスクロマトグラフィー質量分析(GC-MS)直接導入法を用いたゴマ香型白酒醪中のピラジン由来風味成分の迅速測定に関する研究	呂曉鳳	354	2023	12			
3432	濃香白酒の醸造過程における黄水から選択培養した有用菌の窖外発酵醪の開発と応用研究	毛洪川	354	2023	12	119	2024	7
3433	連続的富栄養化をシミュレーションした窖泥集積培養液が窖泥微生物の代謝産物に与える影響に関する研究	李棟	354	2023	12	119	2024	7
3434	サンザシ酒製造における前処理工程の香気成分と抗酸化作用への影響に関する研究	蔣文鴻	354	2023	12	119	2024	7
3435	フアジイ総合評価法に基づくドラゴンフルーツもち米酒の発酵の最適化に関する研究	洪冰	354	2023	12	119	2024	7
3436	醬香型白酒製品の陳列期間における品質変化の分析研究	莫嬌嬌	354	2023	12	119	2024	7
3437	異なる糯高粱原料を使用し醸造した濃香型白酒の差異に関する研究	鄧橋山	354	2023	12	119	2024	7
3438	異なる稻穀原料を使用し醸造した特香型白酒の差異に関する研究	曾婷婷	354	2023	12			
3439	複合香型調合白酒の生産とその風味成分に関する研究	蔡小波	354	2023	12			
3440	応答曲面法で最適化したハチミツ酒醸造条件および風味成分の分析に関する研究	黃莎	354	2023	12	119	2024	7
3441	中国白酒中に含まれる健康効果のあるメチルピラジンに関する研究と進展	龍亞飛	354	2023	12			
3442	熟成技術がもたらすフルーツブランデーの品質への影響に関する研究と進展	陳彬繽	354	2023	12	119	2024	7
3443	ベニコウジ酒の機能成分および安全性管理の研究と進展	白妞妞	354	2023	12	119	2024	7
3444	白酒製造業界における酒質設計システムの活用についての研究と進展	趙宏朋	354	2023	12			
3445	白酒に含まれるカルバミン酸エチルの生成メカニズム及び影響を及ぼす要素に関する研究と進展	路瑞	354	2023	12	119	2024	7
3446	近赤外線分光法を使用した醬香型大曲の糖化力迅速測定への応用に関する研究	袁頡	354	2023	12	119	2024	7
3447	ガスクロマトグラフィー(GC)とガスクロマトグラフィー質量分析法(GC-MS)を用い国際的評価基準として測定したコニャックの21種類の揮発性成分に関する研究	陳科	354	2023	12			
3448	異なる年代の閩派紅曲黄酒の微量元素と理化学的特性に関する研究	郭淋凱	354	2023	12	119	2024	7
3449	ICP-MS法を用いたキビ黄酒に含まれる9種類の栄養素と5種類の汚染物質の測定	隆美文	354	2023	12			
3450	デジタル時代における山西地区白酒企業ブランド力向上戦略の分析研究	光媛	354	2023	12			
3451	AVC理論に基づいたワイナリーツアーの景観評価に関する研究	程瑄津	354	2023	12			
3452	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		354	2023	12	119	2024	7
3453	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 3)		354	2023	12	119	2024	7
3454	DNA組換え <i>Zymomonas mobilis</i> の真空乾燥発酵剤の開発	張飛飛	355	2024	1	119	2024	8
3455	<i>Rhizopus</i> 機能性曲製曲技法条件の最適化に関する研究	蒲升恵	355	2024	1	119	2024	8
3456	貴州鎮遠と仁懷の白酒醸造気候特性の対比に関する分析研究	張 超	355	2024	1	119	2024	8
3457	<i>Dendrobium</i> リキュールによるマウスに対する免疫機能作用に関する研究	孔菲菲	355	2024	1	119	2024	8
3458	高粱の糯性による醬香型主要サイクル酒品質への影響に関する分析研究	何猛超	355	2024	1	119	2024	8
3459	濃香大曲発酵期の理化学指標および細菌群集落構造の変化に関する研究	何 平	355	2024	1	119	2024	8
3460	産地別Cabernet Sauvignonドライ赤ワイン中のフェノール類物質含量および抗酸化活性に関する研究	王 珊	355	2024	1	119	2024	8
3461	茶葉処理方式の相違による純茶酒造への影響に関する研究	陳 雨	355	2024	1	119	2024	8
3462	クロスグリ酒の安定性に関する分析研究	李曉娟	355	2024	1	119	2024	8
3463	白酒醸造過程中的可塑剤リスクの制御措置に関する研究	呂曉鳳	355	2024	1			
3464	酒醪区分の濃香型白酒の正常ラウンドへの応用に関する研究	常 強	355	2024	1			
3465	ニュータイプファッション黄酒のHS-SPME/GC-MSによる風味物質の分析に関する研究	凌万青	355	2024	1	119	2024	8
3466	果実酒の有機酸の変化および酸低下複合技術研究の進展	王龍瑞	355	2024	1			
3467	AIによる白酒ブレンド技術への応用研究の進展	龔小会	355	2024	1	119	2024	8
3468	オーク壺による中国白酒熟成過程における作用に関する研究	葉 力	355	2024	1	119	2024	8

3469	濃香型白酒の“増カプロン酸・低酢酸”技法研究の進展	趙宏朋	355	2024	1	119	2024	8
3470	陶製カメ壺貯酒技法の最適化とその応用	楊 哲	355	2024	1	119	2024	8
3471	白酒工業廃水のアンモニア態窒素測定の色度濁度補正法に関する研究	張良東	355	2024	1			
3472	蒸留酒覚醒時間の計測モデルの構築とその応用に関する研究	衛雲路	355	2024	1			
3473	構成主義理論に基づくワイン研修旅行コースのデザイン	張 萍	355	2024	1			
3474	青紅酒価値認知の購買行為への影響に関する研究	游筱婷	355	2024	1			
3475	濃香型白酒の新国家標準の変化に関する研究	葉華夏	355	2024	1			
3476	— 翻訳省略論文 — (地方高校のぶどう&ワイン教育コースの事例)	李雅善	355	2024	1			
3477	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		355	2024	1	119	2024	8
3478	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		355	2024	1	119	2024	8
3479	主成分分析を活用した濃香型白酒の香気分類モデルの構築	崔新瑩	356	2024	2	119	2024	9
3480	黄河流域産春小麦を使用した曲の製曲過程における微生物多様性の分析研究	許玲	356	2024	2	119	2024	9
3481	小曲酒固態発酵技術の最適化に関する研究	陳中道	356	2024	2	119	2024	9
3482	陳化糧の混合発酵による燃料エタノール生産の効果に関する研究	鄧衍宏	356	2024	2	119	2024	9
3483	蒸留型花酒の主要な揮発性香気成分およびその官能評価と風味に関する研究	劉睿童	356	2024	2	119	2024	9
3484	PCR-DGGE技術を用いた濃香型白酒窖泥における微生物群の多様性分析	吳玉軒	356	2024	2	119	2024	9
3485	アルコール低産生酵母のスクリーニング及びその発酵能力に関する研究	万秀娟	356	2024	2	119	2024	9
3486	醬香大曲製造技術の最適化に関する研究	邱声	356	2024	2	119	2024	9
3487	醬油香白酒での霉味の発生原因及びその対策に関する研究	何發軍	356	2024	2	119	2024	9
3488	貴州特産茶を使用したもち米酒の生産工程最適化に関する研究	孟卓妮	356	2024	2	119	2024	9
3489	白酒醸造における種々の原料と曲が風味成分に与える影響に関する研究の進展	錢春勤	356	2024	2			
3490	中国白酒製造企業の醸造廃水処理の現状と展望	李蓓遙	356	2024	2			
3491	米酒の原料、曲および養生保健研究の進展	王佳佳	356	2024	2	119	2024	9
3492	包括的二次元ガスクロマトグラフィー飛行時間質量分析技術(GC×GC)を使用した槐(エンジュ)木樽貯蔵熟成金徽酒の揮発性成分特性の解析に関する研究	馮雨楓	356	2024	2	119	2024	9
3493	白酒成分分析における中国国内メーカーと海外メーカーのガスクロマトグラフの比較に関する研究	樊成	356	2024	2			
3494	中国国家基準に基づく炎原子吸光法を使用した白酒中の鉛含有量の検出範囲拡大に関する研究	毛霞	356	2024	2	119	2024	9
3495	中国と西洋の各々の人が持つイメージの違いによる中国白酒の国際受容性に与える影響	陰瑛	356	2024	2			
3496	中国国家標準《白酒分析方法》改訂にともなう新旧標準の比較分析	楊曉軍	356	2024	2			
3497	中国ワイン産業の発展に関する計量書誌学的研究	王怡然	356	2024	2			
3498	BOPPPSモデルの考え方を採用した「酒類分析検査」コースの教育方法改革と再構築	李芳香	356	2024	2			
3499	(訳者:市場動向標題のみ列記 6)		356	2024	2	119	2024	9
3500	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		356	2024	2	119	2024	9
3501	特色ある原料による発酵酒の主要な揮発性香気成分およびその官能風味に関する研究	劉秋雲	357	2024	3	119	2024	10
3502	文献計量学に基づく高温大曲研究の進展と発展態勢に関する分析	何 琪	357	2024	3			
3503	メルロー種ロゼ貴腐ワインの醸造および官能特性に関する分析	屈嘉燕	357	2024	3	119	2024	10
3504	温度ストレス下における濃香型白酒酒醪の理化学性質、有機酸と揮発性風味物質の変化に関する研究	蔣永春	357	2024	3	119	2024	10
3505	タワー式蒸留過程中のエチルアルコールと風味物質の変化則に関する研究	李 慶	357	2024	3	119	2024	10
3506	清香型大曲中のエステル化酵素生産性微生物の分離スクリーニングおよびその同定	劉小改	357	2024	3	119	2024	10
3507	種々の窖齡の濃香型白酒原酒中の高級アルコール含量の変化則に関する研究	路 瑞	357	2024	3	119	2024	10

3508	醬香型白酒中の油味欠陥酒の官能特性および特性風味物質の分析	羅 蘭	357	2024	3	119	2024	10
3509	清雅型石湾玉冰燒白酒の揮発性成分および官能特性に関する研究	吳 凡	357	2024	3	119	2024	10
3510	清香型圧池酒技法制御の実践に関する研究	王秋月	357	2024	3	119	2024	10
3511	醬香型白酒生産における窖坎式窖池密封新技術の応用に関する研究	雷 雨	357	2024	3	119	2024	10
3512	白酒中の重要なエステル類物質および主要な由来源に関する研究の現状	丁力傑	357	2024	3	119	2024	10
3513	白酒中の風味成分の検測分析技術に関する研究の進展	沈小娟	357	2024	3	119	2024	10
3514	醬香型白酒中の2,3-ブタンジオンのガスクロ検測法に関する研究	彭禹熙	357	2024	3	119	2024	10
3515	指示薬法による白酒中の酸エステル総量測定の不確定度の評定	張立巖	357	2024	3			
3516	粗悪品白酒鑑別におけるエチルアルコールのC、O、Hの安定同位元素の潜在的差異に関する分析	楊華瑞	357	2024	3	119	2024	10
3517	窖内発酵中の醬香型白酒リサイクル醪の部位による酒醪の理化学指標の変化則に関する研究	張 翔	357	2024	3	119	2024	10
3518	フランスのワイン観光旅行産業に関する研究 — 兼 山西白酒観光旅行論	謝 剛	357	2024	3			
3519	瀘州地区白酒の品質分析研究	楊曉軍	357	2024	3			
3520	— 翻訳省略論文 — (白酒教育課程に関する論文)	周 靖	357	2024	3			
3521	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		357	2024	3	119	2024	10
3522	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		357	2024	3	119	2024	10
3523	ガスクロマトグラフィーフィンガープリントと多成分定量を用いた養生酒の品質評価分析に関する研究	熊亞青	358	2024	4	119	2024	11
3524	プロテアーゼMazyme LP処理が黄酒の沈殿に及ぼす影響に関する研究	賴敏輝	358	2024	4	119	2024	11
3525	ヘマトコッカス藻酒の醸造技術の最適化に関する研究	高天佑	358	2024	4	119	2024	11
3526	赤外分光法を利用した濃香型白酒原酒の迅速風味分析への応用に関する研究	廖麗	358	2024	4	119	2024	11
3527	低メタノール発酵型ナツメ果実酒の醸造技術に関する研究	苗麗平	358	2024	4	119	2024	11
3528	清香型白酒の蒸留および貯蔵過程におけるアルコールおよびエステルの変化の法則性に関する研究	張立巖	358	2024	4	119	2024	11
3529	異なる品種の高粱で製造した小曲清香型白酒の差異に関する研究	張兆豊	358	2024	4	119	2024	11
3530	ペクチナーゼの高濃度アルコール醪発酵への応用研究に関する研究	呂偉民	358	2024	4	119	2024	11
3531	醬香窖底調整酒の製造技術に関する研究	王青青	358	2024	4	119	2024	11
3532	赤水河習酒鎮区間の水質分析と評価に関する研究	陳敏	358	2024	4	119	2024	11
3533	遠心攪拌機の醬香型白酒生産への応用に関する研究	趙進	358	2024	4	119	2024	11
3534	ブドウ・パッションフルーツミックス果実酒製造技法の最適化および品質の分析に関する研究	黒鴻愛	358	2024	4	119	2024	11
3535	朝鮮人参の伝統的加工方法および抽出技法に関する研究と進展	馮華芳	358	2024	4			
3536	中国白酒産業における酒造専用穀物研究の現状分析	郭嘉欣	358	2024	4	119	2024	11
3537	醬香型白酒中のカルバミン酸エチルの研究と進展	石有能	358	2024	4			
3538	白酒醸造で生じる蒸留廃液の水質と検出した有機成分の分析測定に関する研究	李蓓遥	358	2024	4	119	2024	11
3539	誘導結合プラズマ質量分析法を用いた白酒中のケイ素含有量測定に関する研究	魏金萍	358	2024	4	119	2024	11
3540	ガスクロマトグラフィーとクラスティング分析を組み合わせた地理的表示(GI)白酒の鑑別方法に関する研究	蘇占元	358	2024	4	119	2024	11
3541	白酒上場企業の成長性分析における主成分分析の応用に関する研究	羅君	358	2024	4			
3542	貴州省における醬香型白酒生産の安全性の現状及び対策分析	鄒璇	358	2024	4			
3543	(訳者:市場動向標題のみ列記 6)		358	2024	4	119	2024	11
3544	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		358	2024	4	119	2024	11
3545	貯蔵時間の差異による中高温大曲の理化学指標への影響	路 瑞	359	2024	5	119	2024	12
3546	多次元統計解析に基づく低アルコール性清香型ベースリカー処理方法の対比	吳 鑫	359	2024	5	119	2024	12

3547	醬香型白酒酒醪中のゲオスミン含量の定量分析法に関する研究	張 婭	359	2024	5	119	2024	12
3548	清香型白酒の中核的産地の原酒の理化学特性に関する分析研究	曹苗文	359	2024	5	119	2024	12
3549	二鍋頭酒醪発酵のパラメータの変化則に関する研究	張立嚴	359	2024	5	119	2024	12
3550	米香型白酒蒸留過程における主要風味物質の変化則に関する研究	邱 傑	359	2024	5	119	2024	12
3551	酒ビン壁に生じる液滴と材質の分析およびその白酒中のナトリウム濃度に対する影響の分析	王 明	359	2024	5			
3552	賀蘭山東麓の各分岐生産区別土壌によるワイン品質への影響に関する研究	楊小燕	359	2024	5	119	2024	12
3553	北方醬香型白酒の全粒浸漬技法生産特性に関する分析	李大鵬	359	2024	5	119	2024	12
3554	単一薬剤の加熱方式別抽出およびそのリキュール生産への応用	陶娟娟	359	2024	5	119	2024	12
3555	酒醪区分法の濃香型白酒夏酒の摘酒への応用に関する研究	常 強	359	2024	5	119	2024	12
3556	醬香型白酒の各種封窖方式の対比に関する研究	龍勝雲	359	2024	5			
3557	緑茶醬香大曲の生産技法に関する研究	吳煜樟	359	2024	5	119	2024	12
3558	ブルーベリーワイン酒造技法研究の進展	丁昱文	359	2024	5	119	2024	12
3559	ウイスキー中の香氣成分の由来源およびその影響因子に関する分析	宋緒磊	359	2024	5			
3560	白酒検測における近赤外分光分析研究の進展	何思穎	359	2024	5			
3561	白酒中の風味生産機能性微生物に関する技術研究とその応用の進展	呂 鑫	359	2024	5	119	2024	12
3562	醬香型白酒風味物質の定量分析法の対比に関する研究	劉茗銘	359	2024	5			
3563	醬香型白酒のカルバミン酸エチルおよびその前駆物質の主要由来源の遷移則に関する研究	吳 莉	359	2024	5	119	2024	12
3564	全自動流動インジェクション分析器による白酒中の微量シアン化物の迅速測定	常 迪	359	2024	5	119	2024	12
3565	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		359	2024	5	119	2024	12
3566	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		359	2024	5	119	2024	12
3567	醬香型白酒醸造の機械化した工程における異なる層で堆積された酒醪の理化学指標および風味成分の差異分析	楊軍	360	2024	6	120	2025	1
3568	清香型白酒中の高アミラーゼ産生膜酵母株のスクリーニングおよび耐性に関する研究	許銀	360	2024	6	120	2025	1
3569	トウモロコシとキャッサバでんぷんの共発酵によるバイオエタノール生産効果に関する研究	閔瑩	360	2024	6	120	2025	1
3570	異なるキビ原料が黄酒の品質および風味形成に与える影響に関する研究	田翔	360	2024	6	120	2025	1
3571	老白干香型白酒生産における酒醪の高温堆積技術の応用研究	胡鉄功	360	2024	6	120	2025	1
3572	成都地区における小規模醸造所の量り売り白酒の品質評価に関する研究	姚瑞嬌	360	2024	6	120	2025	1
3573	熟成容器と容器内貯蔵条件が生姜発酵酒の品質に及ぼす影響に関する研究	宋曉慶	360	2024	6	120	2025	1
3574	ガスクロマトグラフィーデータに基づく濃香型白酒ベースリカーのブレンドに関する研究	高紫瑤	360	2024	6	120	2025	1
3575	濃香型白酒発酵過程で生成される黄水の理化学的指標と微生物群落の相関性に関する研究	彭傑	360	2024	6	120	2025	1
3576	食品用プラスチックフィルムを封窖に使用した醬香型白酒生産への応用研究	陳万文	360	2024	6	120	2025	1
3577	気候類似性に基づく白酒の最適とする醸造地域に関する研究——白雲邊酒業のケーススタディ	胡佩敏	360	2024	6			
3578	習酒の高温曲生産における赤レンガ床材を採用した応用研究	夏道麗	360	2024	6	120	2025	1
3579	白酒製造における製造ロット毎の品質管理に関する考察	吉哲	360	2024	6			
3580	白酒中の高級脂肪酸エチルエステル除去技術に関する研究の進展	李中泰	360	2024	6	120	2025	1
3581	白酒の品質安全基準及び管理の現状に関する研究	譔松強	360	2024	6			
3582	高温放線菌属の分類学的地位および機能研究の進展	高甜甜	360	2024	6			
3583	米酒の加工およびその発展の傾向分析に関する研究	苟尚偉	360	2024	6	120	2025	1
3584	エタノール/K ₂ HPO ₄ 水溶液抽出法を用いたGCによる楊梅酒中の残留農薬検出に関する研究	余優霞	360	2024	6	120	2025	1
3585	等級の異なる特香型白酒の風味成分の比較分析に関する研究	劉偉剛	360	2024	6	120	2025	1

3586	ガスクロマトグラフィーを用いた大曲発酵力の測定法に関する研究	席鮮会	360	2024	6	120	2025	1
3587	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		360	2024	6	120	2025	1
3588	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		360	2024	6	120	2025	1
3589	製造技法の異同による醬香型白酒中の非揮発性有機酸およびフェノール酸の差異分析	駱茂香	361	2024	7	120	2025	2
3590	UPLC-MS/MSの“PICs”機能の濃香型白酒中の5種人工甘味料分析への応用およびデータベースの構築	武艷麗	361	2024	7	120	2025	2
3591	バイオエンザイムの添加による穀物と麴の混合固態発酵およびマイクロフローラの多様性への影響に関する研究	徐 娜	361	2024	7	120	2025	2
3592	応答曲面法による最適化大曲の発酵力価測定条件に関する研究	宋菲紅	361	2024	7	120	2025	2
3593	フェノール酸高生産性菌株のスクリーニングおよびその清香型白酒生産への応用	李 銳	361	2024	7	120	2025	2
3594	種々の糖化発酵剤および微生物の組み合わせ発酵による清香型白酒生産および品質への影響に関する研究	甄 攀	361	2024	7	120	2025	2
3595	濃香型白酒窖齡ごとの窖池微生物集落特性に関する研究	樊科權	361	2024	7	120	2025	2
3596	エステル生産酵母の清香型白酒発酵への応用に関する研究	馬東碩	361	2024	7	120	2025	2
3597	2種の機能性麴曲混合応用によるゴマ香型白酒醸造への影響	繆坤辰	361	2024	7	120	2025	2
3598	4-ビニルグアイアコール生産性菌株のスクリーニングおよびその濃香型白酒生産への応用に関する研究	何宏魁	361	2024	7	120	2025	2
3599	黄水添加量による濃香麴曲品質への影響に関する研究	李武龍	361	2024	7	120	2025	2
3600	醬香型白酒生産における堆積方式の相違による差異に関する研究	王青青	361	2024	7	120	2025	2
3601	中高温大曲の湿潤曲と正常曲の品質の差異に関する研究	湯向陽	361	2024	7	120	2025	2
3602	水井坊白酒の優質窖池群の移転のエンジニアリング実践に関する分析	朱 亮	361	2024	7	120	2025	2
3603	ワインの口中アロマリリスへの影響因子に関する研究	劉 霞	361	2024	7			
3604	白酒醸造酵母菌研究の進展	劉曉柱	361	2024	7	120	2025	2
3605	白酒風味の研究技術および醬香型白酒の風味研究の進展	駱紅波	361	2024	7			
3606	GC-MSと電子舌に基づく蒸留酒ジンの風味物質に関する分析	曹 紅	361	2024	7	120	2025	2
3607	寧夏ワイン醸造過程中の微生物モニタリング法	馮秀娟	361	2024	7	120	2025	2
3608	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		361	2024	7	120	2025	2
3609	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 3)		361	2024	7	120	2025	2
3610	寧夏賀蘭山東麓地域における3種の赤ワインの揮発性香気成分の比較分析に関する研究	甘軍	362	2024	8	120	2025	3
3611	中高温大曲発酵過程における理化学的指標および微生物増減の法則性に関する研究	劉石雪	362	2024	8	120	2025	3
3612	赤肉リンゴ酒の製造に適した非醸造酵母の検討とスクリーニングに関する研究	王哲	362	2024	8	120	2025	3
3613	毛鋪蕎麦酒の飲用方法に関する研究	万朕	362	2024	8	120	2025	3
3614	醬香型高温大曲におけるプロテアーゼ高生産菌株のスクリーニングおよび育種に関する研究	李芳香	362	2024	8	120	2025	3
3615	米香型白酒糖化発酵過程における物質変化の法則性に関する研究	朱宝生	362	2024	8	120	2025	3
3616	香気生成酵母のハダカムギ酒醸造への応用に関する研究	張天俊	362	2024	8	120	2025	3
3617	純種機能菌曲の濃香型白酒生産における応用に関する研究	王明生	362	2024	8	120	2025	3
3618	白酒における乳酸エチルの生成経路および影響因子に関する研究	楊志超	362	2024	8	120	2025	3
3619	人工合成菌群を活用した白酒品質向上戦略分析に関する研究	張清玫	362	2024	8	120	2025	3
3620	白酒醪中の乳酸菌の分離・同定とその特性に関する研究	李欣悦	362	2024	8	120	2025	3
3621	堆積発酵における微生物成長が濃醬複合香型白酒の製造に及ぼす影響に関する研究	常強	362	2024	8	120	2025	3
3622	赤水河流域の醬香型白酒企業における醸造過程で発生する廃水の特性に関する研究	王遠桃	362	2024	8	120	2025	3
3623	豉香型白酒の省エネルギー蒸留技術の研究および応用に関する研究	楊志超	362	2024	8	120	2025	3
3624	ドライタイプ黄酒の大型タンク熟成に関する研究	夏杭鋒	362	2024	8	120	2025	3

3625	生体模倣技術で圧縮成型した高温大曲の生産特性分析および応用に関する研究	王佳	362	2024	8	120	2025	3
3626	茶酒発展研究の概論およびその展望分析	陳雨	362	2024	8	120	2025	3
3627	中国白酒における封窖技術の研究と進展	魏煜	362	2024	8	120	2025	3
3628	白酒中のシアン化物迅速検出法の検証に関する研究	劉養麗	362	2024	8	120	2025	3
3629	近赤外分光法を用いた4種の酒類製品の酒精度の迅速測定に関する研究	黄小貝	362	2024	8	120	2025	3
3630	白酒産業の質の高い発展を目指した『白酒工芸学』における教育改革に関する研究	周劍麗	362	2024	8			
3631	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		362	2024	8	120	2025	3
3632	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		362	2024	8	120	2025	3
3633	年度ごとの黄酒中の風味物質の変化に関する研究	楊冬瑩	363	2024	9	120	2025	4
3634	種々の活性炭による清香型白酒の除濁効果に関する研究	楊梟勇	363	2024	9	120	2025	4
3635	醬香型白酒高温大曲の貯蔵期間中の品質変化および微生物菌群の構造に関する分析	黄 進	363	2024	9	120	2025	4
3636	RAPD技術に基づく大曲の <i>Bacillus</i> 属近似菌株の分類に関する研究	王 毅	363	2024	9	120	2025	4
3637	白酒酒醪検測における近赤外スペクトロメーターの研究とその応用	劉富光	363	2024	9	120	2025	4
3638	カプロン酸生産性細菌発酵液のカプロン酸エチルエステル化合成に関する研究	廖 蓓	363	2024	9	120	2025	4
3639	HS-SPME-GC×GC-Orbitrap技術による醬香型白酒風味成分の分析	張 瑩	363	2024	9	120	2025	4
3640	窖池別および高粱品種別による濃香型白酒の品質調整効果に関するクラスター分析	馮 軍	363	2024	9	120	2025	4
3641	脱胚によるコーン白酒中の高級アルコール含量および風味への影響	張永光	363	2024	9	120	2025	4
3642	濃香型白酒中の揮発性風味物質とその細菌集落との関係に関する解析	廣家権	363	2024	9	120	2025	4
3643	ハイスループットシーケンス技術に基づく地域別米酒曲微生物集落構造の分析	羅 莉	363	2024	9	120	2025	4
3644	白酒充填ラインの生産バランスに関する研究	侯冰峰	363	2024	9			
3645	生物触媒のAAOプロセスへの応用に関する研究	胡 浩	363	2024	9	120	2025	4
3646	醬香型白酒醸造プロセスのイノベーションに関する研究の現状と展望	陳 芬	363	2024	9	120	2025	4
3647	電子舌技術のアルコール飲料への応用および研究の進展	李侯珠	363	2024	9			
3648	曲虫の主要な種類、危害リスクおよび防御研究の現状	李 莉	363	2024	9	120	2025	4
3649	中高温大曲のエステル化力の分析法の最適化に関する研究	曹宗金	363	2024	9	120	2025	4
3650	ゴマ香型白酒中の5種物質成分の測定分析	張 琴	363	2024	9	120	2025	4
3651	液クロ法による原酒中の7種類天然甘味料の検測法に関する研究	朱 艷	363	2024	9	120	2025	4
3652	HS-SPME-GC-MS法に基づく白酒製曲原料中の揮発性成分の検測	代 森	363	2024	9	120	2025	4
3653	醬香型白酒用高温曲中の金属元素の検測法に関する研究	汪家勝	363	2024	9	120	2025	4
3654	(訳者:市場動向標題のみ列記 5)		363	2024	9	120	2025	4
3655	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		363	2024	9	120	2025	4
3656	超高速液体クロマトグラフィー-荷電化粒子検出器(UPLC-CAD)を用いた濃香型白酒中の8種のポリオール測定および分布規則に関する研究	張婷	364	2024	10	120	2025	5
3657	徽派綿柔醬香型白酒におけるフェノール類物質に関する研究	程凡	364	2024	10	120	2025	5
3658	枸杞と紅梅杏を原料とした複合果実酒の醸造技術に関する研究	劉建花	364	2024	10	120	2025	5
3659	新型多菌種酒曲技術を用いたアルコール代謝促進型鼓香型白酒の製法に関する研究	馬淑禎	364	2024	10	120	2025	5
3660	ハイスループットシーケンシング技術を用いた五糧液醸造環境空気中における微生物群集構造の解析に関する研究	張建敏	364	2024	10	120	2025	5
3661	異なる製造工程で醸造した黄酒の料理酒としての品質に与える影響に関する研究	崔鵬舉	364	2024	10	120	2025	5
3662	濃香型白酒大曲の製造過程における微生物群の構成と変化の法則性に関する研究	馬龍	364	2024	10	120	2025	5
3663	HS-SPME-GC-MSを用いた白酒醸造原料および副原料中の揮発性成分測定に関する研究	代森	364	2024	10	120	2025	5

3664	玉林泉小曲清香型白酒の原酒および製品の風味と官能評価分析に関する研究	阿如汗	364	2024	10	120	2025	5
3665	大曲を使用し発酵する黄酒製造工程の最適化に関する研究	張静莉	364	2024	10	120	2025	5
3666	鳳香型白酒の新・古窖泥における微生物多様性、理化学的指標との相関性の分析に関する研究	党喆	364	2024	10	120	2025	5
3667	黄河流域産小麦を用いた夏季製曲工程の微生物多様性解析	許玲	364	2024	10	120	2025	5
3668	清香型白酒における新酒の官能評価および理化学指標の分析に関する研究	郝保紅	364	2024	10	120	2025	5
3669	天然由来防虫剤の濃香型白酒大曲生産での応用に関する研究	郭錚祥	364	2024	10	120	2025	5
3670	酒類製品における包装開封に要する力の測定装置設計と応用に関する研究	林子吉	364	2024	10			
3671	白酒貯蔵に用いる陶器製容器の精密な容積測定方法に関する研究	宋廷富	364	2024	10	120	2025	5
3672	酒造用穀物原料の貯蔵用倉庫の主要形態および原料出庫システム利用の現状分析に関する研究	鄭洋洋	364	2024	10			
3673	白酒自動化醸造工場におけるGMPの運用に関する研究	賀偉	364	2024	10	120	2025	5
3674	急速温度変化試験器を用いた黄酒の品質劣化予測に関する研究	謝静茹	364	2024	10	120	2025	5
3675	黄酒業界における膜処理技術の応用研究の進展に関する研究	彭金龍	364	2024	10			
3676	醬香型白酒窖封技術の研究の現状と展望	陳芬	364	2024	10			
3677	超高速液体クロマトグラフィー-タンデム質量分析法を使用した白酒に含まれる8種の甘味料測定に関する研究	孟凡翠	364	2024	10	120	2025	5
3678	バイオセンサーを使用した醸造原料中の総デンプン含有量の迅速測定に関する研究	孟天毅	364	2024	10	120	2025	5
3679	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		364	2024	10	120	2025	5
3680	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		364	2024	10	120	2025	5
3681	三種のドライフルーツビールの物理化学的性質およびその抗酸化性に関する研究	羅貞標	365	2024	11	120	2025	6
3682	マウスの急性アルコール中毒評価に基づくお茶とアルコール飲料摂取後の行動に関する研究	馮華芳	365	2024	11	120	2025	6
3683	完全二次元ガスクロ-飛行時間質量分析技術による2種類の異なる製法の紅星基酒の揮発性風味物質の測定	李斯邁	365	2024	11	120	2025	6
3684	清香型竹筒酒の後熟過程における品質分析評価	解廷娜	365	2024	11	120	2025	6
3685	醬香型白酒の異なる醸造回数における風味物質の変化則に関する研究	周迎迎	365	2024	11	120	2025	6
3686	窖泥密封による酒造発酵におけるCO ₂ 吸着特性に及ぼす影響に関する研究	張富勇	365	2024	11	120	2025	6
3687	リパーゼの燕麦リカー製造への応用に関する研究	彭 奎	365	2024	11	120	2025	6
3688	醬香型白酒の再発酵回数ごとのベースリカー(基酒)の乳酸検出法に関する研究	尹雅潔	365	2024	11	120	2025	6
3689	ハイスループットシーケンシングに基づく保存期間ごとの大曲真菌集落の特徴に対する研究	李朝雲	365	2024	11	120	2025	6
3690	ハダカムギ酒窖池内の種々の堆積層部の酒醪の酒体および風味物質に関する研究	張有香	365	2024	11	120	2025	6
3691	醬香型白酒の廃水処理施設における水質変化の特性と汚染物質除去効果の研究	劉凱華	365	2024	11			
3692	醬香型白酒原料浸漬方式によるベースリカー(基酒)の品質に及ぼす影響	官常清	365	2024	11	120	2025	6
3693	大曲菌剤接種が新しい曲房環境に及ぼす影響に関する研究	曹潤潔	365	2024	11	120	2025	6
3694	種々の保管環境や容器による酒の官能特性および理化学指標に及ぼす影響に関する研究	張福榮	365	2024	11	120	2025	6
3695	高温大曲積み替え曲の理化指標に対する近赤外検査法の確立	焦丹丹	365	2024	11	120	2025	6
3696	HACCP体系の醬香型白酒の包装過程への応用	敖 銳	365	2024	11			
3697	米香型白酒醸造微生物の多様性と風味の新認識に関する研究の進展	万瑞傑	365	2024	11	120	2025	6
3698	黄桃酒発酵技法に関する研究	王静鋒	365	2024	11	120	2025	6
3699	白酒中のカドミウム元素測定の前処理法に関する研究	陳亜楠	365	2024	11	120	2025	6
3700	異なる桂花酒の品質と香気成分の分析	鄧偉琼	365	2024	11	120	2025	6
3701	新しい生産力の視点から見た、醬香型白酒産業における人材の育成と構築	張莉蘭	365	2024	11			
3702	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		365	2024	11	120	2025	6

3703	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 3)		365	2024	11	120	2025	6
3704	ウイスキー醸造における高エステル生成酵母菌株のスクリーニングに関する研究	袁培欣	366	2024	12	120	2025	7
3705	水性二相抽出法を用いたカンジダ酵母エステラーゼ抽出プロセスの最適化および酵素学的特性に関する研究	郭明遺	366	2024	12	120	2025	7
3706	カルシウム塩の白酒の品質に及ぼす影響に関する研究	黄箭	366	2024	12	120	2025	7
3707	Cite Spaceにて可視化した醬香型白酒の醸造微生物と風味に関する研究の進展	任婷婷	366	2024	12			
3708	貴州黔中地区産の高温大曲の貯蔵過程における理化学的および微生物学的動態変化に関する研究	朱建猛	366	2024	12	120	2025	7
3709	ナトリウムイオンの醬香型白酒への熟成促進作用に関する研究	陳心雨	366	2024	12	120	2025	7
3710	醬香型白酒製造の第一～第三仕込み段階の堆積発酵工程におけるテトラメチルピラジン含有量の推移に関する研究	龍亞飛	366	2024	12	120	2025	7
3711	醬香型白酒製造の第一～第二仕込み段階における細菌群集構造と多様性の解析に関する研究	唐紹培	366	2024	12	120	2025	7
3712	醬香型白酒酒醪中の風味成分に関する研究	趙鍼	366	2024	12	120	2025	7
3713	製曲再開後立ち上げ期における中温大曲の微生物群集構造および揮発性成分の解析に関する研究	王西	366	2024	12	120	2025	7
3714	高い糖化酵素産生能を有するSaccharomycopsis fibuligeraのスクリーニングおよび清香型白酒醸造への応用	王茜	366	2024	12	120	2025	7
3715	栽培地の海拔高度の違いがブルーベリー酒の品質および抗酸化活性に与える影響に関する研究	劉国華	366	2024	12	120	2025	7
3716	醬香型高温大曲発酵過程における培養可能な微生物の変化傾向に関する分析研究	張飛	366	2024	12	120	2025	7
3717	貴州産小紅種高粱の異なる貯蔵技術における品質変化に関する研究	周程寅	366	2024	12	120	2025	7
3718	白酒醸造用酒醪二層堆積糖化システムの設計と応用に関する研究	高志遠	366	2024	12	120	2025	7
3719	醬香型白酒の曲乾燥室転送設備が大曲の破碎率に及ぼす影響に関する研究	陳宗校	366	2024	12	120	2025	7
3720	蒸気圧および蒸留釜の水量が醬香型白酒の風味に及ぼす影響に関する研究	張潔	366	2024	12	120	2025	7
3721	セラミック膜と珪藻土による濃香型白酒のろ過効果の比較に関する研究	薛潤萍	366	2024	12	120	2025	7
3722	原料蒸煮工程での異なる糊化時間および後留添加量が醬香型白酒醸造に及ぼす影響に関する研究	余興敏	366	2024	12	120	2025	7
3723	大曲に発生する害虫被害に関する研究の進展	曹満堂	366	2024	12	120	2025	7
3724	白酒醸造工程が風味成分に及ぼす影響に関する研究動向	陳甜	366	2024	12	120	2025	7
3725	中国白酒醸造企業の空間分布とその影響要因の分析に関する研究	周瑜	366	2024	12	120	2025	7
3726	全二次元ガスクロマトグラフィー-Orbitrap質量分析(GC×GC-Orbitrap/MS)を用いた醬香型白酒の蒸留段階別風味成分の分析に関する研究	張瑩	366	2024	12	120	2025	7
3727	「1+X」技能資格取得制度における醸造工学専攻の産学連携型「課程・資格一体化」カリキュラム構築に関する研究	何珺珺	366	2024	12			
3728	(訳者:市場動向標題のみ列記 4)		366	2024	12	120	2025	7
3729	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		366	2024	12	120	2025	7
	2025/1期号(総第367期)未着。 到着すればこの場所に記す。							
3730	異なる糖化発酵剤の雅致香型白酒製造における応用研究	王建成	368	2025	2	120	2025	8
3731	多様なデンプン質原料を用いたバイオエタノール燃料生産プロセスの最適化に関する研究	劉新穎	368	2025	2	120	2025	8
3732	浸透気化膜を用いた清香型白酒の風味成分分離に関する研究	王珊	368	2025	2	120	2025	8
3733	大曲に生育する微生物群集構造と揮発性風味成分との関連性に関する研究	王秀秀	368	2025	2	120	2025	8
3734	一般的な瓶詰包装の米香型白酒の品質に及ぼす貯蔵環境の影響に関する研究	柳玉洪	368	2025	2	120	2025	8
3735	複合菌種を用いた麴曲の最適化および濃香型白酒製造への応用	徐宗喜	368	2025	2	120	2025	8
3736	異なる母曲が平壩小曲の品質に及ぼす影響に関する研究	胡兆美	368	2025	2	120	2025	8
3737	アルコール代謝促進型の米香型白酒における原料処理技術に関する研究	劉幼強	368	2025	2	120	2025	8
3738	濃香型原酒の熟成過程における主要品質指標の変化と熟成予測モデルの構築に関する研究	趙歡	368	2025	2	120	2025	8

3739	中高温大曲中の香気産生酵母の分離・同定およびその発酵特性に関する研究	王建成	368	2025	2	120	2025	8
3740	アルコール代謝促進に有利な白酒蒸留法に関する研究	郭梅君	368	2025	2	120	2025	8
3741	新しい窖泥における微生物群集構造・理化学的因子の変化法則とその相関性に関する研究	晋湘宜	368	2025	2	120	2025	8
3742	濾過フィルターの孔径の違いが山薬酒の品質に及ぼす影響に関する研究	周成坪	368	2025	2	120	2025	8
3743	高粱の「加水・蒸煮」新工程が小曲清香型白酒の醸造に及ぼす影響に関する研究	申鵬森	368	2025	2	120	2025	8
3744	高温大曲製造における原料麦の水分自動測定および制御装置の設計と応用に関する研究	楊小鳳	368	2025	2	120	2025	8
3745	醸造用副原料粳穀の加工処理における粉じん対策に関する研究	鄭洋洋	368	2025	2	120	2025	8
3746	蒸留工程が米香型白酒中の乳酸エチルおよびβ-フェネチルアルコールの含有量へ及ぼす影響に関する研究	覃潔	368	2025	2	120	2025	8
3747	醬香型白酒の蒸留工程におけるシリコン製パッキン使用効果に関する研究	舒俊	368	2025	2	120	2025	8
3748	近赤外線分析による曲の品質評価への応用に関する研究	田雪	368	2025	2	120	2025	8
3749	食品用フィルムを用いた封窖工程における結露水が窖表面酒醪へ及ぼす影響とその対策に関する研究	鄒大江	368	2025	2	120	2025	8
3750	安琪酵母社製大曲用防虫微生物製剤の金種子大曲における曲害虫防除への応用に関する研究	張傑	368	2025	2	120	2025	8
3751	濃香型白酒における固形成分およびその処理技術の応用に関する研究	趙宏朋	368	2025	2	120	2025	8
3752	白酒産業における全工程品質安全管理システムの構築と運用に関する研究	張春生	368	2025	2	120	2025	8
3753	梅の花と冬虫夏草の一種(サナギタケ)を用いた発酵酒の製造条件最適化および抗酸化力に関する研究	沈袁媛	368	2025	2	120	2025	8
3754	地域・国別研究の視点における酒文化の差異——中国の白酒とキューバのラム酒でのケーススタディ——	劉曉旭	368	2025	2	120	2025	8
3755	瀘州白酒産業の持続的な発展と品質向上における課題と提言	符恒	368	2025	2	120	2025	8
3756	風格の異なる兼香型白酒原酒における風味特性に関する研究	王涛	368	2025	2	120	2025	8
3757	近赤外分光法を用いた白酒酒醪の迅速分析技術に関する研究	姚一萌	368	2025	2	120	2025	8
3758	(訳者:市場動向標題のみ列記 5)		368	2025	2	120	2025	8
3759	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		368	2025	2	120	2025	8
3760	紅実ドラゴンフルーツ酒の発酵技法の研究およびその風味成分の分析	盧 玥	369	2025	3	120	2025	9
3761	5-アミノレブリン酸による米酒の抗酸化性に関する研究	蔣 瀟	369	2025	3	120	2025	9
3762	麦芽中の二メチルスルフィド前駆体(DMSP)含有量の測定に関する実験室間の比較分析	吳学倩	369	2025	3	120	2025	9
3763	米の品種および精米工程が米香白酒の風味、酔いの程度および酔い覚まし速度に及ぼす影響に関する研究	郭梅君	369	2025	3	120	2025	9
3764	発酵技法が巨峰ブランデー中のメタノールおよび高級アルコール含量に及ぼす影響分析	鄭美瑜	369	2025	3	120	2025	9
3765	応答曲面法によるハチク葉フラヴォノイド抽出条件の最適化と薬用酒への応用	李曉曉	369	2025	3	120	2025	9
3766	米香型白酒の四季別のインテリジェント酒造微生物群およびその代謝産物の変動特性に関する研究	万瑞傑	369	2025	3	120	2025	9
3767	<i>Bacillus pumilus</i> の誘変育種およびその応用	鄧霞輝	369	2025	3	120	2025	9
3768	菌株発酵液の添加が醬香型高温大曲の品質に及ぼす影響に関する研究	何 琪	369	2025	3	120	2025	9
3769	濃香型白酒の夏期の異なる製造条件が原酒品質に及ぼす影響の比較分析	郝小格	369	2025	3	120	2025	9
3770	異なる貯蔵期間における醬香型大曲の風味特性に関する研究	申 可	369	2025	3	120	2025	9
3771	パーバレーション膜の濃香型白酒のテイルカット濃縮への応用に関する研究	許 馳	369	2025	3	120	2025	9
3772	活性炭による濃香型原酒の雑味除去および熟成促進効果に関する研究	趙 歆	369	2025	3	120	2025	9
3773	セラミック膜ろ過技術を用いたウォッカ基酒の苦味除去に関する実用性の研究	周 天	369	2025	3	120	2025	9
3774	小曲清香型白酒の製造におけるエステル生成酵母の応用に関する研究	常少健	369	2025	3	120	2025	9
3775	濃香型大曲の培曲工程と酒類生産性能との関連性に関する研究	王海英	369	2025	3	120	2025	9
3776	大曲における微生物集落およびその遷移に影響を及ぼす要因に関する研究の進展	潘強林	369	2025	3	120	2025	9
3777	白酒製造過程における黄水の総合的利用に関する研究の進展と発展動向の分析	案 璇	369	2025	3	120	2025	9

3778	醬香型酒粕抽出液を利用した醬香風味葉巻タバコの製造技術に関する研究	趙晨婕	369	2025	3	120	2025	9
3779	世界の優良ワイナリーの地理的分布と特徴に関する分析およびその応用的意義	李月月	369	2025	3	120	2025	9
3780	十堰市における黄酒産業の高品質発展に向けた方策とその道筋	常 堃	369	2025	3	120	2025	9
3781	酒造廃黄水の水質分析および資源化利用に関する研究	鞠春蘭	369	2025	3	120	2025	9
3782	白酒中のカルバミン酸エチル(EC)の検出方法および固相抽出(SPE)の活性化に関する研究	李 苓	369	2025	3	120	2025	9
3783	LC-AJS ESI-MS/MSによる蒸留酒中のスクラロースの測定法に関する研究	孫 琳	369	2025	3	120	2025	9
3784	(訳者:市場動向標題のみ列記:2)		369	2025	3	120	2025	9
3785	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記:4)		369	2025	3	120	2025	9
3786	賀蘭山東麓の礫質土壌における異なる品種のブドウ品質およびワイン香気特性に関する研究	何少華	370	2025	4	120	2025	10
3787	米香型白酒におけるエステル産生酵母の分離・スクリーニングおよび応用に関する研究	梁斯梅	370	2025	4	120	2025	10
3788	濃香型白酒大曲における高液化力細菌およびカビのスクリーニング・培養とその応用に関する研究	趙新民	370	2025	4	120	2025	10
3789	発酵促進剤を併用した麦曲発酵法が黄酒の風味に及ぼす影響に関する研究	謝静茹	370	2025	4	120	2025	10
3790	原料前処理に基づく焦香風味白酒の製造工程の最適化に関する研究	汪江波	370	2025	4	120	2025	10
3791	黄河流域の秋季製造に用いられる高温大曲「金糸秋曲」の製曲工程における微生物多様性の解析に関する研究	許玲	370	2025	4	120	2025	10
3792	新疆ウイグル自治区瑪納斯地区における醸造用ブドウ6品種から造られたワインの特性に関する予備的研究	孟麗	370	2025	4	120	2025	10
3793	貴州省における醬香型大曲の産地別微生物群集構造の比較分析	曹雲	370	2025	4	120	2025	10
3794	種々のビールがヒト由来肝細胞の活性に与える影響に関する評価研究	林文	370	2025	4	120	2025	10
3795	アミロペクチン含有量の異なる高粱が北方濃香型白酒の品質に与える影響に関する研究	王小鑫	370	2025	4	120	2025	10
3796	白酒用ガラス瓶における内面耐水性および無機元素の溶出特性の分析に関する研究	何霜	370	2025	4	120	2025	10
3797	醬香型白酒製造における堆積発酵工程の床材の違いが細菌群集構造に与える影響に関する研究	張效銘	370	2025	4	120	2025	10
3798	松茸黄酒における前発酵工程の最適化に関する研究	黃婷	370	2025	4	120	2025	10
3799	異なる封窖方式が醬香型白酒の窖上層部の酒醪および原酒の官能特性に及ぼす影響に関する研究	魏煜	370	2025	4	120	2025	10
3800	酒醪の堆積高さが冬季のゴマ香型白酒の発酵に及ぼす影響に関する研究	商海林	370	2025	4	120	2025	10
3801	醬香型白酒における大回酒輪次での原酒収量向上のための醸造技術に関する研究	王秋波	370	2025	4	120	2025	10
3802	MBR技術を用いた好気性グラニュー汚泥の培養による酒類製造廃水処理に関する研究	劉莉	370	2025	4	120	2025	10
3803	伝統的黄酒醸造技術の発展過程に関する研究	李智慧	370	2025	4	120	2025	10
3804	黄酒粕の成分と応用に関する研究動向	頼新輝	370	2025	4	120	2025	10
3805	CiteSpaceを用いた果実酒研究の現状と可視化分析に関する研究	孫魯星	370	2025	4	120	2025	10
3806	白酒に含まれる14種の甘味料の分析法に関する研究	梅婕	370	2025	4	120	2025	10
3807	超高効率液体クロマトグラフ-タンデム質量分析法を用いたワイン中のエチルカルバメートの定量法に関する研究	楊曉廣	370	2025	4	120	2025	10
3808	「新工科」教育方針における実務志向型大学「発酵工学」授業への教育的価値観導入の設計と探究	董迪迪	370	2025	4	120	2025	10
3809	(訳者:市場動向標題のみ列記:2)		370	2025	4	120	2025	10
3810	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記:4)		370	2025	4	120	2025	10
3811	白酒摂取後の不快感に影響を及ぼす要因の分析	程 石	371	2025	5	120	2025	11
3812	小麦品種が濃香型大曲およびその醸造特性に及ぼす影響に関する研究	胡 雨	371	2025	5	120	2025	11
3813	応答曲面法による酒粕由来セルラーゼ活性測定条件の最適化	馬 康	371	2025	5	120	2025	11
3814	原料の低温浸漬処理によるドラゴンフルーツ酒の品質への影響に関する研究	謝林君	371	2025	5	120	2025	11
3815	カプロン酸生産機能性菌液の馴化過程における細菌集落構造および種多様性の解析	徐 晨	371	2025	5	120	2025	11
3816	賀蘭山東麓産地におけるCabernet sauvignonおよびMarselanワインの発酵過程におけるフレーバー成分の分析	孫 健	371	2025	5	120	2025	11

3817	異なる処理方法による低アルコール清香型白酒の品質に及ぼす影響に関する研究	羅高建	371	2025	5	120	2025	11
3818	画像認識技術による高粱の未熟粒検出への応用に関する研究	王軍凱	371	2025	5	120	2025	11
3819	濃香型白酒の瓶熟成年数別による品質差異に関する分析	劉青茹	371	2025	5	120	2025	11
3820	白酒酒糟バイオ炭の資源化処理とその土壌改良・炭素隔離への応用の可能性に関する研究	賴昊民	371	2025	5	120	2025	11
3821	濃香型白酒の製造工程における糠殻の代替としての竹繊維利用に関する研究	金聖好	371	2025	5	120	2025	11
3822	白酒における異臭・雑味の発生源およびその検出法に関する研究の進展	王 西	371	2025	5	120	2025	11
3823	杜仲雄花の機能性を活用した健康酒製品開発の可能性と今後の展望	付立業	371	2025	5	120	2025	11
3824	醬香型白酒の高温堆積製造技法に関する研究の進展	羅小芹	371	2025	5	120	2025	11
3825	貴州省における『洞釀・洞藏・洞旅』融合型新モデルに関する研究	譚興海	371	2025	5	120	2025	11
3826	新質生産力による中国白酒産業の高品質発展促進の道筋に関する研究	李麗萍	371	2025	5	120	2025	11
3827	企業における科学技術管理の課題分析と対応策に関する研究	葛明轟	371	2025	5	120	2025	11
3828	液体クロマト質量分析計内標法による酒類製品中のチクロ含有量の測定およびその不確定度の評価	孫 琳	371	2025	5	120	2025	11
3829	ガスクロによる白酒中の18種類の風味成分およびメタノールの同時定量法に関する研究	徐海燕	371	2025	5	120	2025	11
3830	分光光度法による白酒中のシアン化物検出法の最適化に関する研究	徐亜輝	371	2025	5	120	2025	11
3831	白酒中に含まれるメタノール、酢酸エチル、乳酸エチル、カブロン酸エチルおよびカブロン酸の測定	馮思雨	371	2025	5	120	2025	11
3832	ガスクロマトグラフィー法による醬香型白酒中のフタル酸エステル類の測定	肖 揚	371	2025	5	120	2025	11
3833	高速液クロ法による白酒中のチクロの定量分析における不確定度の評価	李 景	371	2025	5	120	2025	11
3834	安徽地域における異種香型白酒の微量成分の検出および分析に関する研究	陳 龍	371	2025	5	120	2025	11
3835	自動電位滴定装置を用いた濃香型白酒酒醪の酸度測定への応用に関する研究	趙宏朋	371	2025	5	120	2025	11
3836	(訳者:市場動向標題のみ列記:5)		371	2025	5	120	2025	11
3837	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記:9)		371	2025	5	120	2025	11
3838	パッションフルーツ抽出液の調製およびリキュール製造における官能評価に関する研究	劉 敏	372	2025	6	120	2025	12
3839	濃香・ゴマ香型の複合タイプ白酒の陶製容器熟成過程における風味成分および官能評価に関する研究	王戈亮	372	2025	6	120	2025	12
3840	包括的二次元ガスクロマトグラフィー-飛行時間型質量分析法による紅星二鍋頭酒中の揮発性成分の解析に関する研究	于立娟	372	2025	6	120	2025	12
3841	清香型白酒発酵過程における理化学的指標の変化傾向とその関連性の解析に関する研究	杜 輝	372	2025	6	120	2025	12
3842	鼓香型白酒製造における原酒の浸透熟成装置とその応用に関する研究	李 艷	372	2025	6	120	2025	12
3843	ハダカムギ(裸麦)ウイスキー発酵工程の最適化に関する研究	張偉建	372	2025	6	120	2025	12
3844	酒曲中における糖化酵素産生カビの分離・同定および酵素生産条件の最適化に関する研究	田雅軒	372	2025	6	120	2025	12
3845	醬香型白酒の主要仕込み蒸留回別原酒における貯蔵期間の違いと風味成分の変化に関する研究	陳江權	372	2025	6	120	2025	12
3846	白酒の露天甕熟成におけるスマート管理システムの応用に関する研究	吳聯海	372	2025	6	120	2025	12
3847	多孔送風板を用いた曲房環境の均一化に関する研究	張衡鏡	372	2025	6	120	2025	12
3848	異なる産地の陶器甕が濃香型白酒熟成に及ぼす影響に関する研究	胡婷婷	372	2025	6	120	2025	12
3849	異なる素材のろ過膜が白酒の最終ろ過効果に及ぼす影響に関する研究	魏金萍	372	2025	6	120	2025	12
3850	濃香型白酒企業における醸造廃棄物の資源化利用に関する考察	周菊容	372	2025	6	120	2025	12
3851	白酒蒸留における自動分取技術の醬香型白酒製造への応用研究	冷嘉潔	372	2025	6	120	2025	12
3852	海外における蒸留酒製造産業廃水処理に関する研究動向	徐淑姣	372	2025	6	120	2025	12
3853	醬・濃・清香型白酒の製造過程における酵母に関する研究	魏立男	372	2025	6	120	2025	12
3854	非サッカロミセス系酵母のワイン醸造における機能特性と影響因子に関する研究	孫 健	372	2025	6	120	2025	12
3855	ガスクロマトグラフィーおよびその連携技術の白酒風味分析における研究	舒 楠	372	2025	6	120	2025	12

3856	CiteSpace に基づく酒文化観光に関する英文文献研究の知識マップに関する研究	杜 亜	372	2025	6	120	2025	12
3857	『インターネット+』時代における白酒企業のデジタル技術を活用した販売革新手法の分析に関する研究	郭涛紅	372	2025	6	120	2025	12
3858	近赤外分析計を用いた白酒酒造用高粱品質分析に関する研究	向 豊	372	2025	6	120	2025	12
3859	GC-MS/MS を用いた異なる香型白酒中のフタル酸エステル類可塑剤含有量の分析に関する研究	陳 龍	372	2025	6	120	2025	12
3860	白酒の新総酸測定法における測定不確かさの評価に関する研究	李好軒	372	2025	6	120	2025	12
3861	ガスクロマトグラフィーを用いた米酒中の β -フェネチルアルコール測定における不確かさ評価に関する研究	毛敏霞	372	2025	6	120	2025	12
3862	(訳者:市場動向標題のみ列記:4)		372	2025	6	120	2025	12
3863	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記:5)		372	2025	6	120	2025	12
3864	酒醪の糊化程度の差異が醬香型白酒の生産量および品質に及ぼす影響に関する研究	蜷 俊	373	2025	7	121	2026	1
3865	竹筒酒の色安定性に関する研究	柳 念	373	2025	7	121	2026	1
3866	カメ貯蔵環境が濃香型白酒の熟成品質に及ぼす影響に関する研究	楊澤明	373	2025	7	121	2026	1
3867	貯蔵年数ごとのトウモロコシ酒の主要揮発性香氣成分およびその官能風味に関する研究	陳濟麗	373	2025	7	121	2026	1
3868	黄淮地区における醬香型白酒の第5および第6回堆積における温度条件別細菌集落の差異分析	張 飛	373	2025	7	121	2026	1
3869	主成分分析および情報エントロピーに基づく味の良い醬香型白酒の典型的酒ボディの風味物質の分析	譚丁夫	373	2025	7	121	2026	1
3870	神農架地域の気候条件に基づく高温大曲の醸造応用に関する評価研究	陳 冰	373	2025	7	121	2026	1
3871	陶製カメ貯蔵による醬香型白酒品質への影響	白 晶	373	2025	7	121	2026	1
3872	赤水河流域における醬香型白酒醸造と二十四節気の気候類似度に関する研究	任青峰	373	2025	7	121	2026	1
3873	高粱を原料としたアルコール発酵生産技術に関する研究	趙二永	373	2025	7	121	2026	1
3874	白酒包装材料のライフサイクル全体にわたる品質管理体系の構築に関する研究	崔志芳	373	2025	7	121	2026	1
3875	種々の風乾時間が醬香型白酒のリサイクル発酵回数における酒醪の堆積発酵および製酒工程に及ぼす影響	李 冬	373	2025	7	121	2026	1
3876	酒造の副産物である黄水の蒸留法によるアルコール含量測定法に関する研究	馬金同	373	2025	7	121	2026	1
3877	UPLC-Q/Orbitrap HRMS に基づく発酵型果実酒中の22種類のアミノ酸含量の同時測定	甘 巧	373	2025	7	121	2026	1
3878	CiteSpaceおよび知識図譜に基づく酒文化関連文献のデータ可視化分析	陳 薈	373	2025	7	121	2026	1
3879	分光技術の白酒製造および品質管理への応用に関する進展	趙勻淑	373	2025	7	121	2026	1
3880	安定同位体比質量分析技術の酒類研究への応用に関する進展	申 可	373	2025	7	121	2026	1
3881	各種高粱品種が醬香型白酒生産に及ぼす影響に関する研究の進展	何 好	373	2025	7	121	2026	1
3882	白酒における高粱の応用研究の進展	韋露露	373	2025	7	121	2026	1
3883	貴州における醬香型白酒産業の人材需要の視点に基づく地方一般本科院校学生の就業競争力向上の方策に関する分析	劉曉輝	373	2025	7	121	2026	1
3884	《酒造微生物》科目における「ポスト(崗位)・カリキュラム・コンテスト・資格(崗課賽証)」統合型教育理念に基づく思政教育モデルの探索と研究	陸 兵	373	2025	7	121	2026	1
3885	「酒類フレーバー化学」オンライン・オフライン融合型「金課」構築における教育改革と実践	戴怡鳳	373	2025	7	121	2026	1
3886	エタノール/K ₂ HPO ₄ 系抽出法による青梅酒中の有機リン系農薬残留に関する研究	余優霞	373	2025	7	121	2026	1
3887	自動電位差滴定法による醬香型白酒醪(酒醅)中の酸度測定における不確定度の評価	王尹葉	373	2025	7	121	2026	1
3888	ヘッドスペースガスクロと MS/MS を組み合わせた手法による嘉禾倒缸酒中の揮発性エステル類成分の測定法の確立	張周洋	373	2025	7	121	2026	1
3889	(訳者:市場動向標題のみ列記:4)		373	2025	7	121	2026	1
3890	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記:6)		373	2025	7	121	2026	1
3891	PLS-DAモデルに基づく新規ファッショナブル黄酒の揮発性有機化合物(VOCs)成分分析および指紋図譜の構築に関する研究	董亜茹	374	2025	8	121	2026	2
3892	濃香型白酒の再生産前後における工場内外環境中の細菌群集構造および多様性の解析	文 静	374	2025	8	121	2026	2
3893	異なる堆積発酵方式が醬香型白酒の製造に及ぼす影響に関する研究	辛加彦	374	2025	8	121	2026	2
3894	濃香型原酒の処理における活性炭の選定に関する分析研究	倪書干	374	2025	8	121	2026	2

3895	高生産性フェネチルアルコール酵母のスクリーニングおよび米香型白酒への応用に関する研究論証	朱夢珍	374	2025	8	121	2026	2
3896	瑪納斯(マナス)産地における6種の赤ワイン品種の香気成分の分析	孟麗	374	2025	8	121	2026	2
3897	濃香型白酒における人工窖泥中の微生物集落構造および多様性の解析	張克萍	374	2025	8	121	2026	2
3898	濃香型度夏酒におけるアルコール度数に基づく分段摘酒の実行可能性に関する研究	常強	374	2025	8	121	2026	2
3899	醬香型白酒廃水処理工場における汚泥乾燥装置の適用に関する利点と課題の分析	黃婷婷	374	2025	8	121	2026	2
3900	高温大曲における「背靠背」製曲技法の検討	李浪金	374	2025	8	121	2026	2
3901	醬香型白酒における浸漬工程の最適化に関する研究	龔世立	374	2025	8	121	2026	2
3902	醬香型白酒廃水処理工程の設計事例および運転効果に関する研究	劉凱華	374	2025	8	121	2026	2
3903	異なる堆積方式が醬香型白酒の発酵に及ぼす影響に関する研究	陳冰	374	2025	8	121	2026	2
3904	異なる材料を醸造用大曲醬香型白酒の放冷媒体として用いることの実行可能性に関する研究	張家園	374	2025	8	121	2026	2
3905	醬香型白酒の高温製麴工程におけるステンレス製水槽の応用に関する研究	葛付秀	374	2025	8	121	2026	2
3906	酒鬼酒の醸造気候が酒質に及ぼす影響の分析	譚詩琪	374	2025	8	121	2026	2
3907	ラテンアメリカ地域における酒文化の特性とその多次元的分析	劉曉旭	374	2025	8	121	2026	2
3908	ビール中プリン類化合物の検出方法に関する研究の進展	檀慧芳	374	2025	8	121	2026	2
3909	大曲および濃香型白酒の発酵過程に及ぼす発酵温度の影響に関する研究の進展	姜雪	374	2025	8	121	2026	2
3910	白酒中のフェノール類化合物の検出および機能性微生物の応用に関する研究の進展	杜亜珂	374	2025	8	121	2026	2
3911	赤水河流域における環境リスク評価および関連防止対策の研究	駱茂香	374	2025	8	121	2026	2
3912	GC-MSに基づくハス葉リキュールおよび基酒中の主要揮発性風味成分の分析	鄭營營	374	2025	8	121	2026	2
3913	高速液クロマトンデム質量分析法による白酒中7種類の甘味料の測定	呂東霖	374	2025	8	121	2026	2
3914	ガスクロ-質量分析法による白酒中92種類の揮発性風味成分の直接注入定量分析	胡来麗	374	2025	8	121	2026	2
3915	(訳者:市場動向標題のみ列記:5)		374	2025	8	121	2026	2
3916	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記:7)		374	2025	8	121	2026	2
3917	季節ごとの衡水老白干新酒の揮発性成分の変動法則に関する研究	刁華娟	375	2025	9	121	2026	3
3918	醬香大曲の最適貯蔵期間に関する研究	田珊珊	375	2025	9	121	2026	3
3919	赤水河習酒鎮流域における水源水質の分析と評価	王琴	375	2025	9	121	2026	3
3920	特香型底醪酒における異雑味除去のための各種濾過方法に関する研究	梁小兵	375	2025	9	121	2026	3
3921	青梅果実酒に用いる酵母のスクリーニング、同定およびその応用に関する研究	李艷	375	2025	9	121	2026	3
3922	濃香型白酒の飲用快適性に及ぼす白酒浄化プロセスの影響に関する研究	王莉芳	375	2025	9	121	2026	3
3923	UPLC-Q Exactive Orbitrap MS技術に基づく“国槐”製木製酒海貯蔵熟成金徽酒中の難揮発性成分特性の解析	馮雨楓	375	2025	9	121	2026	3
3924	景芝白乾酒におけるエステル系風味物質と感官特性の相関性に関する研究	周顯政	375	2025	9	121	2026	3
3925	各種乾燥方式による貯蔵大曲の品質への影響に関する研究	肖宗銀	375	2025	9	121	2026	3
3926	醬香大曲中における乳酸菌の分離・スクリーニングおよび酸生成機能に関する研究	張小素	375	2025	9	121	2026	3
3927	喬川黃酒麦曲中におけるアミラーゼ産生細菌の分離および同定	錢慇	375	2025	9	121	2026	3
3928	衡水老白干大型地下タンク発酵工場の設計革新と応用実践	張煜行	375	2025	9	121	2026	3
3929	半製品の高温度大曲の搬送装置およびその応用に関する研究	祖瑗	375	2025	9	121	2026	3
3930	機械自動化による白酒包装生産への応用研究	鄧宦權	375	2025	9	121	2026	3
3931	市販原醸生ビールの品質問題の解析および制御手法に関する研究	程清海	375	2025	9	121	2026	3
3932	中国白酒の国際化に向けた発展経路に関する研究分析	楊開龍	375	2025	9	121	2026	3
3933	白酒の熟成過程における理化学反応、揮発性成分含量の変化および人工熟成に関する研究の進展	盧静	375	2025	9	121	2026	3

3934	果実酒の清澄度および色調安定性に関する研究の進展	嚴 鑫	375	2025	9	121	2026	3
3935	醬香型白酒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発酵応用に関する研究の進展	陳玉芹	375	2025	9	121	2026	3
3936	中国白酒の国際化挑戦と戦略: 中西部の飲食文化構造および蒸留酒風味差異に基づく考察	高傳強	375	2025	9	121	2026	3
3937	電子鼻および大容量ヘッドスペース GC-MS に基づくハダカムギ白酒酒醪の発酵における風味変化の表徴分析	靳玉龍	375	2025	9	121	2026	3
3938	白酒中のアルコール類物質の定量分析法に関する研究	葉華夏	375	2025	9	121	2026	3
3939	白酒中におけるネオテームの検出方法に関する研究と探索	杜廣華	375	2025	9	121	2026	3
3940	液クロ法による酒類中のサッカリンナトリウムおよびアセスルファミカリウムの定量分析法に関する研究	李 瑞	375	2025	9	121	2026	3
3941	(訳者: 市場動向標題のみ列記 :4)		375	2025	9	121	2026	3
3942	(訳者: 会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		375	2025	9	121	2026	3
3943	貯蔵期間および品質条件の異なる中高温大曲における細菌群集遷移の解析	李彦濤	376	2025	10	121	2026	4
3944	武陵産醬香型白酒・堆積発酵工程初期段階酒醪の微生物多様性に関する研究	魏立男	376	2025	10	121	2026	4
3945	ダッタンソバ酒粕由来多糖の抽出特性および in vitro 抗酸化活性に関する研究	趙佳偉	376	2025	10	121	2026	4
3946	醬香型白酒酒醪中還元糖測定における抽出工程最適化に関する研究	姚妹	376	2025	10	121	2026	4
3947	飲酒後口渇感の改善を目的とした機能性商品の配合処方および応用に関する研究	張亞方	376	2025	10	121	2026	4
3948	黄精(オウセイ)配合ブドウ酒熟成過程における香気成分組成変化に関する研究	阮仕立	376	2025	10	121	2026	4
3949	白酒醸造酵母の固体培養条件最適化に関する研究	蒲昇惠	376	2025	10	121	2026	4
3950	数理モデルに基づく高温大曲発酵過程品温の高精度予測に関する研究	姚翠萍	376	2025	10	121	2026	4
3951	ダッタンソバ配合ブラッドオレンジ果実酒の醸造工程および品質特性に関する研究	南國輝	376	2025	10	121	2026	4
3952	黒褐色(高褐変)大曲の醬香型白酒風味への寄与に関する研究	余生玲	376	2025	10	121	2026	4
3953	分画分子量の異なる膜処理が黄酒品質に及ぼす影響に関する分析	張輝	376	2025	10	121	2026	4
3954	濃香型白酒製造における入窖温度の違いが夏季操業・工程条件下での酒質に及ぼす影響に関する研究	常強	376	2025	10	121	2026	4
3955	原酒官能評価プロセスおよび結果解析の情報化管理システム開発に関する研究	周顯政	376	2025	10	121	2026	4
3956	省エネルギー型の機械化半固体発酵技術に関する研究	何松貴	376	2025	10	121	2026	4
3957	環境配慮型醸造における醸造工程用加熱設備の開発動向と応用	葛洪平	376	2025	10	121	2026	4
3958	記憶の宮殿法(メモリーパレス法)を用いた白酒品評訓練への応用に関する研究	唐榕	376	2025	10	121	2026	4
3959	醬香型白酒呈味物質に関する研究の現状および展望	楊鈴	376	2025	10	121	2026	4
3960	白酒後処理工程に関する研究動向	宋川	376	2025	10	121	2026	4
3961	原料小麦が白酒醸造に及ぼす影響に関する研究動向	鍾敏	376	2025	10	121	2026	4
3962	醸造用水中有機塩素系および有機リン系農薬残留分析法に関する研究進展	文永	376	2025	10	121	2026	4
3963	白酒製造における稲穀利用技術に関する研究進展	周蘭	376	2025	10	121	2026	4
3964	白酒の熟成機構および熟成促進技術に関する研究進展	劉春麗	376	2025	10	121	2026	4
3965	清香型白酒ブレンド調整用原酒に関する研究動向	張士民	376	2025	10	121	2026	4
3966	高速液体クロマトグラフィーを用いた白酒中ネオテーム含量測定に関する研究	杜廣華	376	2025	10	121	2026	4
3967	ガスクロマトグラフィーを用いた内部標準法および外部標準法を用いた白酒中酢酸エチル定量法の比較研究	馮思雨	376	2025	10	121	2026	4
3968	(訳者: 市場動向標題のみ列記 6)		376	2025	10	121	2026	4
3969	(訳者: 会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		376	2025	10	121	2026	4
3970	応答曲面法を用いた醬香型白酒のエステル化酵素生産性酵母の培養条件の最適化に関する研究	王新葉	377	2025	11	121	2026	5
3971	混合菌系固体発酵体系に及ぼす酒造用酵母の影響に関する研究	向港興	377	2025	11	121	2026	5
3972	新旧窖池における窖内風味成分の水平空間分布の差異に関する分析	楊中元	377	2025	11	121	2026	5

3973	茅台鎮醬香型白酒生産の重要期間における気候特性およびその変動傾向の分析	任青峰	377	2025	11	121	2026	5
3974	清酒酵母の選抜および高アルコール度清酒の発酵プロセスに関する研究	曹榮冰	377	2025	11	121	2026	5
3975	アマラーゼ高生産性Saccharomycopsis fibuligera1株のスクリーニングおよび米香型白酒への応用に関する研究	銀冬艷	377	2025	11	121	2026	5
3976	異なる入窖方式が醬香型酒醪および基酒の官能特性に及ぼす影響の分析	楊健美	377	2025	11	121	2026	5
3977	超音波および酵素を組み合わせた抽出技術の人参前処理工程への応用	林 通	377	2025	11	121	2026	5
3978	多菌種混合培養による製麴技術に関する研究および米香型白酒への応用	韋艷萍	377	2025	11	121	2026	5
3979	流体負圧技術による白酒後処理工程への応用	王 重	377	2025	11	121	2026	5
3980	豉香型白酒の大容量容器を用いた高効率熟成プロセスに関する研究	何松貴	377	2025	11	121	2026	5
3981	醸造用糠殻(ぬか、もみがら等)の指標分析および品質評価メカニズムに関する研究	曹宗金	377	2025	11	121	2026	5
3982	種々の容量の陶製酒甕が黄酒の貯蔵効果に及ぼす影響に関する研究	張 輝	377	2025	11	121	2026	5
3983	穀類原料配合比の相違が濃香型白酒の秋季転換生産における糟醅(醪)発酵に及ぼす影響の分析	楊明永	377	2025	11	121	2026	5
3984	醬香型白酒の醸造輪次(回数)における窖底水の水質変化および資源化利用経路に関する研究	陳 便	377	2025	11	121	2026	5
3985	酒類用コウリャン品種の鑑別技術に関する研究の進展	鄧小波	377	2025	11	121	2026	5
3986	発酵酒中の高級アルコール生成の制御に関する研究の進展	黄思敏	377	2025	11	121	2026	5
3987	白酒用大曲における微生物起源追跡(トレーサビリティ)研究の進展	唐慧芳	377	2025	11	121	2026	5
3988	中赤外分光法に基づく濃香型原酒中のエステル類指標の定量モデルの構築	廖 麗	377	2025	11	121	2026	5
3989	近赤外分光法を用いた迅速分析技術の醬香型白酒醪(糟醅)への応用	徐 鑫	377	2025	11	121	2026	5
3990	新工科の背景下での高等教育機関食品系専門課程におけるカリキュラム・思政(思想政治教育)構築に関する分析	張峻松	377	2025	11	121	2026	5
3991	(訳者:市場動向標題のみ列記 6)		377	2025	11	121	2026	5
3992	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		377	2025	11	121	2026	5
3993	米原料ウイスキー醸造工程に関する研究	馬淑禎	378	2025	12	121	2026	6
3994	烏梅(燻製梅)浸漬酒がマウス腸内pHおよび腸内微生物群集に及ぼす影響に関する研究	邵静	378	2025	12	121	2026	6
3995	養生酒が人体の経穴温度および生理指標に及ぼす影響に関する研究	馬真	378	2025	12	121	2026	6
3996	上海地域で生産される黄酒の風味特性分析	張輝	378	2025	12	121	2026	6
3997	国産プロリン特異性エンドペプチダーゼの特性とビール品質への影響に関する研究	趙飛函	378	2025	12	121	2026	6
3998	太陽エネルギー技術を利用した豉香型白酒の熟成技術に関する研究	曹榮冰	378	2025	12	121	2026	6
3999	醬香型白酒の第5・第6醸造輪次窖池内における層別酒醪の酒収得量差異に関する研究	陳嶺	378	2025	12	121	2026	6
4000	糖度の異なるプラム酒と桑の実酒の発酵後混釀が品質および風味に及ぼす調整効果に関する研究	馮軍	378	2025	12	121	2026	6
4001	醬香型高温大曲の揮発性風味成分の分析研究	沈毅	378	2025	12	121	2026	6
4002	蒸煮時加水調整に用いる水の違いが醬香型白酒生産に及ぼす影響に関する研究	王從坤	378	2025	12	121	2026	6
4003	白酒固態蒸留過程における甑内部の温度分布特性に関する研究	李婷婷	378	2025	12	121	2026	6
4004	品質の異なるコーリャンおよびその配合が白酒醸造品質に及ぼす影響の分析	楊昆鵬	378	2025	12	121	2026	6
4005	水環境貯蔵および洞窟貯蔵という異なる貯蔵方式における各醸造輪次の醬香型白酒の風味成分差異の分析に関する研究	黄治国	378	2025	12	121	2026	6
4006	醬香型白酒蒸留工程における甑への酒醪投入高さの差異に関する研究	付慶凱	378	2025	12	121	2026	6
4007	醬香型白酒原料冷却工程における伝統的三合土晾堂床の多孔構造およびその特性の分析に関する研究	程偉	378	2025	12	121	2026	6
4008	白酒醸造各工程における省エネルギー設計の研究動向	潘家軍	378	2025	12	121	2026	6
4009	白酒醸造用コーリャン原料のデンプン含有量測定に関する研究の進展	張寶成	378	2025	12	121	2026	6
4010	葡萄酒真正性評価のための前処理技術および鑑別技術の進展	孫勝敏	378	2025	12	121	2026	6
4011	黄酒の風味成分およびその影響要因に関する研究の進展	京舒婷	378	2025	12	121	2026	6

4012	四川省白酒産業クラスターの発展に関する研究—宜賓市を事例として	吳圓臻	378	2025	12	121	2026	6
4013	ICP-MSおよびケモメトリックスを用いた濃香型白酒ブランド識別方法に関する研究	魏金萍	378	2025	12	121	2026	6
4014	酒類用活性炭の安全性評価方法に関する研究	羅珠	378	2025	12	121	2026	6
4015	エタノール除去処理と標準添加法を用いた白酒中鉛含有量の迅速測定法に関する研究	劉保蘭	378	2025	12	121	2026	6
4016	発酵工学教育における研究志向型教育の導入と実践	張靖楠	378	2025	12	121	2026	6
4017	(訳者:市場動向標題のみ列記 3)		378	2025	12	121	2026	6
4018	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		378	2025	12	121	2026	6
4019	醬香型白酒の酒醅(醪)中における乳酸の抽出工程の最適化およびその含有量の測定	楊露蘭	379	2026	1			
4020	α -ガラクトシダーゼおよびカタラーゼによる大曲鑑別ならびにその品質評価への応用に関する研究	王曉勇	379	2026	1			
4021	白酒中に含まれる可塑剤およびその活性炭処理法に関する研究	王 賢	379	2026	1			
4022	アルコール度数の異なる濃香型白酒製品のシェルフライフ期間中の主要風味成分への影響に関する研究	曾 威	379	2026	1			
4023	麦香型白酒における麦香生成微生物の同定およびその香気成分の分析	郭紅偉	379	2026	1			
4024	董酒中に含まれる高沸点風味物質の定性分析	石必鳳	379	2026	1			
4025	プロテアーゼ生産性細菌のスクリーニングおよびそのゴマ香型白酒用細菌曲製造への応用に関する研究	劉 雪	379	2026	1			
4026	ステンレススチールタンクでの辛口赤ワインの熟成過程に伴う品質指標の変化に関する研究	宗絢麗	379	2026	1			
4027	人工窖泥発酵剤の培養過程における細菌群集およびその機能変化に関する研究	劉 瑶	379	2026	1			
4028	小麦の生産条件の相違による高温大曲の品質への影響に関する研究	楊建梅	379	2026	1			
4029	ビール粕を原料としたタンパク質粉末の製造および副産物エタノールの併産プロセスに関する研究	李黎明	379	2026	1			
4030	酸・エステル比の差異が中低アルコール度濃香型白酒の貯蔵過程におけるエステル類に及ぼす影響に関する研究。	楊俊東	379	2026	1			
4031	高温大曲におけるテトラメチルピラジン生産性菌株のスクリーニングおよびその応用に関する研究	代 森	379	2026	1			
4032	砂礫板床(砂石板地坪)の醬香型白酒生産への応用に関する研究	李輝煌	379	2026	1			
4033	ポール社製深層紙板フィルター膜のウイスキーにおける冷却混濁ろ過除去への適用可能性に関する研究	周 天	379	2026	1			
4034	低アルコール濃香型白酒のシェルフライフ期間における総酸・総エステル量およびカブロン酸ならびにカブロン酸エチルの動的変化に関する研究	周顕政	379	2026	1			
4035	PLCに基づく自動温度制御型蒸留酒装置の設計	高 亮	379	2026	1			
4036	「三型合醅(醪)蒸留」操作法の複合香型唐山高粱酒への応用に関する研究	錢国友	379	2026	1			
4037	醸造用酵母および非醸造用酵母の発酵に関する研究の進展	焦行行	379	2026	1			
4038	濃香型白酒における窖泥の空間的差異に関する研究の進展	黄 勇	379	2026	1			
4039	黄酒中の香気成分に関する研究の進展	張利文	379	2026	1			
4040	葛根酒に関する研究の進展	吳 静	379	2026	1			
4041	ウイスキー中の風味成分の検出および分析技術に関する研究の進展	高翠苹	379	2026	1			
4042	昆明市における大学生のワイン消費に関する調査分析	姜鈺程	379	2026	1			
4043	「産学研融合」の視点に基づく『白酒技法学』科目における教育改革の実践	李芳香	379	2026	1			
4044	黒鉛炉原子吸光分析法による清香型白酒中の鉛含有量測定における不確定度の評定	王思佳	379	2026	1			
4045	高速液体クロマトグラフィーによる白酒中の乳酸および酢酸の定量分析法に関する研究	呂東霖	379	2026	1			
4046	超高速液体クロマトグラフィー-トリプル四重極型タンデム質量分析法を用いた酒類中の5種の生体アミンの分析	周 丹	379	2026	1			
4047	中赤外分光法による濃香型原酒中のアルコール度数、総酸および総エステル含量の迅速測定	丁力傑	379	2026	1			
4048	(訳者:市場動向標題のみ列記 1)		379	2026	1			
4049	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		379	2026	1			
4050	高温大曲における <i>Paecilomyces variotii</i> のスクリーニングおよびその応用に関する研究	鄧皖玉	380	2026	2			

4051	白酒飲用後の酔酩度に影響を及ぼす要因の解析	汪家勝	380	2026	2			
4052	チベット高原環境下における異なる大曲を用いた青稞白酒発酵の差異に関する研究	靳玉龍	380	2026	2			
4053	動物モデルを用いた白酒中の高級アルコールが酔酩度および肝障害に及ぼす影響の評価に関する研究	程凡	380	2026	2			
4054	低温発酵が米香型白酒の酔酩度および酔いからの回復速度に及ぼす影響に関する研究	張可玥	380	2026	2			
4055	「浸漬抽出・蒸留」工程を用いた栗リキュール醸造への応用に関する研究	錢国友	380	2026	2			
4056	濃香型白酒の窖池窖泥における多元素特性に関する研究	房永廣	380	2026	2			
4057	複合麦曲が黄酒醸造および風味に及ぼす影響に関する研究	管雯雯	380	2026	2			
4058	従来の白糯米および機能性黒米を用いた小曲黄酒的品質差異に関する研究	梁双	380	2026	2			
4059	瀘州型白酒におけるコーリャン破碎度の違いと、酒醪の理化学的指標および微生物群集との相関性に関する研究	張鈺淞	380	2026	2			
4060	高周波振盪処理を用いた中アルコール度数醬香型白酒の製品特性に関する研究	鄒明鑫	380	2026	2			
4061	醸造用冷却水およびその低温排熱回収利用技術の応用に関する研究	陳自勇	380	2026	2			
4062	酒瓶の打栓品質検査装置に関する研究と応用	何小蘭	380	2026	2			
4063	高温大曲の理化学的指標と醬香型白酒の生産量および品質との関連性分析	王秀龍	380	2026	2			
4064	河套濃香型白酒の保存期間中における主要風味成分含有量および官能品質の変化傾向に関する研究	王樂	380	2026	2			
4065	珪藻土を用いた低温ろ過がウォッカの清澄化効果に及ぼす影響に関する研究	趙曼曼	380	2026	2			
4066	異なる貯蔵熟成容器がハーブ系リキュールの酒質に及ぼす影響に関する研究	宗絢麗	380	2026	2			
4067	醬香型白酒醸造用コーリャンの品質管理に関する研究の進展	曾夢圓	380	2026	2			
4068	白酒醸造における機械化技術に関する研究の進展	袁仲純	380	2026	2			
4069	白酒中の高級アルコールの分析および制御に関する研究の進展	王娜	380	2026	2			
4070	黄酒中のポリフェノール類の測定方法および抗酸化能に関する研究の進展	邵琪	380	2026	2			
4071	醸造用もみ殻の縦型サイロ貯蔵および温湿度制御に関する研究動向の分析	陳忠森	380	2026	2			
4072	食品飲料産業における脱炭素化方策に関する研究—白酒業界を事例として	曹志強	380	2026	2			
4073	特許データに基づくワイン技術分野のリーディング企業における技術革新の方向性および戦略に関する研究	周亜燦	380	2026	2			
4074	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		380	2026	2			
4075	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		380	2026	2			