

『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: 2023/3/17

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	ファジィ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	廖勤儉	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稲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Mxzd-001麴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	黄連美	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ク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	乳酸発酵クオ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	郭継英	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	— 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一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	艾小満	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	郭継英	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(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	黄婷	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へ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マクロポー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	稲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法による粃殻の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	年齢によるグループ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ガ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プ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討	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	黄婷	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 — 視覚伝達的視閾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	“増カプロン酸エチル・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・クリエイティブグッズ開発戦略に関する研究	穆宝寧	327	2021	9			
2874	— 翻訳省略論文 — 《葡萄栽培学》コースの教育改革とその探索 — 雲南農業大学のケーススタディー	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	カプ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産生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気成分の鑑定	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	乳酸菌発酵によるコ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	麩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	機能性菌培養液中のカプ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	鈞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	劉濤	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による青銭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	徐垂輝	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	張兆豊	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ペ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シトルリン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	陳清嬋	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	王晓秋	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	カプロン酸高生産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	黄小暉	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	代漢聡	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対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の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	關玉権	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			
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			
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			
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			
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		
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		
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		
3087	バイオリア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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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	— 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		
3101	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 4)		336	2022	6		
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		
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		
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气成分の分析	張志勇	337	2022	7		
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		
3106	白酒原酒中の総エステルの変質・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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		
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		

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			
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測法	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			
3127	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 6)		337	2022	7			
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			
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			
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			
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			
3133	様々な香型の白酒の香气成分の特徴と違いの比較分析に関する研究	何菲	338	2022	8			
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气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			
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			
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			
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			
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			
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			
3145	様々なブルーベリー品種を用いたワインの香气成分の測定分析に関する研究	劉国華	338	2022	8			
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			
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asting”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			
3150	(訳者:市場動向標題のみ列記 2)		338	2022	8			
3151	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		338	2022	8			
3152	白酒醸造過程中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			
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			
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			
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			
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			

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	半固体発酵ダツタンソバ黄酒技法の最適化および香気の実験	白永亮	339	2022	9			
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			
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			
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			
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-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			
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			
3174	(訳者:会議・業界ニュース標題のみ列記 5)		339	2022	9			