

(Institute of Modern Applied Chemistry ,Nanchang University , Nanchang , 330047)

ABSTRACT The technology of preparing water chestnut carboxymethyl starch(CMS) with high viscosity was studied by ethanol solvent method , using water chestnut starch($C_6H_9O_4OH$) as raw material under alkaline condition. It is explored and discussed that the factors in preparing technology have an influence on viscosity of water chestnut CMS. The result shows when $x(C_6H_9O_4OH) : x(C_2H_5OH) = 1 : 12$, alkalization time is 0.5 h , the optimum technology condition is as follows : $x(C_6H_9O_4OH) : x(NaOH) : x(ClCH_2HCOOH) = 1 : 1.5 : 0.75$, alkalization temperature is $35^{\circ}C$, etherification temperature is $45^{\circ}C$, etherification time is 2h , the water chestnut CMS with 1550 mPa·s high viscosity is prepared.

Key words high viscosity , water chestnut , carboxymethyl starch , water chestnut starch , technology



2003 年我国葡萄酒业发展趋势预测

据初步统计 2002 年我国葡萄酒产量接近 30 万 t ,比 2001 年增长 20% ,主要经济指标均同步增长。2002 年是继 1996 年“干红热”后葡萄酒界又一个热火朝天的年份。

2002 年 11 月 14 日 ,国家经贸委公布了《中国葡萄酒技术规范》,并将于 2003 年正式实行。同时以附件的形式公布了《山葡萄酒技术规范》,明确指出山葡萄酒作为中国特种葡萄酒 ,除了要遵循《中国葡萄酒技术规范》外 ,根据山葡萄酒品种的特点 ,在酿制山葡萄酒时允许按山葡萄酒技术规范中规定的内容进行。新法规最大的特点是定义葡萄酒必须是全汁的 ,取消了半汁葡萄酒的概念 ,这将对中国的葡萄酒产业产生深远的影响。有专家统计 ,中国市场上半汁葡萄酒占据了 2/3 的市场份额 ,有的认为没有这么高 ,估计是 50%。

对于全汁酒企业来说 ,的确是一个很好的发展机遇。对广大的果农来说 ,葡萄酒中不能再加水 ,酿酒葡萄的需求量也将大大增加 ,葡萄的价格或许会上升 ,农民的收入会增加 ,这将进一步提高农民种葡萄的积极性 ,促进农业产业结构的优化 ,促进农业产业化发展。

2002 年香港梁氏集团、华融控股、茅台集团、青岛啤酒等业外巨头纷纷挟巨资进入葡萄酒行业。葡萄酒作为朝阳产业 ,在中国它正处于急速的成长期 ,高增长、高利润必然吸引业外资本的流入。

2003 年 ,洋酒将大规模走出高档酒店和名流俱乐部 ,进入中档商场和超市 ,占据国内品牌的原有属地。而法国葡萄酒已先行一步 ,据法国食品协会 2002 年 12 月 23 日发布的最新市场报告 ,法国葡萄酒的主要销售渠道已不再是星级饭店和高级娱乐场所 ,而是走向了普通零售领域 ,大商场和超市。2003 年 ,洋葡萄酒将更多地面向普通消费者。

2003 年 ,葡萄酒业的规范化运动将向纵深展开。继《中国葡萄酒技术规范》实施后 ,有关部门将制定新的葡萄酒国家标准 ,原 94 国标和部标将废除 ,同时出台的还有“葡萄酒质量等级管理办法”。这些迟来的法规毫无疑问将使中国的葡萄酒行业逐步走向规范。

2003 年酒庄运动将规范化发展。2002 年真正对行业产生深远而良好的影响的 ,是酒庄运动的开启。现在 ,许多企业都说有了自己的酒庄 ,都知道庄园酒是高档酒的代名词 ,业内也确实有了近 10 家真正立志做酒庄的企业。而在 2001 年底 ,这是不可想象的。随着中国葡萄酒行业逐渐走出浮躁 ,酒庄也将逐渐规范 ,并且最终给中国葡萄酒产业带来希望的明天。