

四川省人民政府批转 省科委、省食品工业协会关于推广应用 膨化技术的报告的通知

一九八九年七月二十日 川府发〔1989〕146号

省政府同意省科委、省食品工业协会《关于推广应用膨化技术的报告》，现批转你们，请认真研究执行。推广应用膨化技术是一项新的工作，要逐步地、有计划地进行。第一批推广的点不在多，要选择有技术力量、能按期完成任务、产品销售有保证、有偿还能力的企业进行。在推广应用工作中，必须把具体任务和还款责任落实到企业。要积极进行在酿造调味品、饲料、医药工业中推广应用膨化技术的试验工作，并力争取得更大进展。各地、各有关部门要加强配合协作，共同努力，抓好这项新技术的推广应用。

关于推广应用膨化技术的报告

省政府：

关于推广应用膨化技术问题，张皓若省长在听取省科委工作汇报时指出：“酿酒膨化发酵技术要逐步推广”，六月十四日在听取市场、物价情况的汇报后又强调指出：要有计划地推广膨化发酵新技术，今年把需要安排的项目和资金研究一下，先试搞几个点。根据张皓若省长指示，省食品工业协会邀请有关厅、局负责同志及部份专家进行了研究，提出在省内推广的意见，现报告于后。

一、膨化技术应用范围。

膨化技术是国际上七十年代末八十年代初发展起来的新技术，主要用于谷物、薯类等淀粉质原料的加工和利用，可以节粮、节能，有巨大的经济效益和社会效益。四川省食协所属的四川省膨化发酵研究中心经过近十年的努力，研究成功膨化发酵制酒精新工艺，并对淀粉糖、酿酒、酿造调味品及饲料工业等方面作了初步探索，取得了突破性进展。综合国内外现有资料的报导和省膨化研究中心试验的结果，膨化技术可使生产水平大幅度提高。用于生产酒精，可以节粮10%，节煤60%；用于制葡萄糖，可节粮20%；用于制黄酒，可提高出酒率27%；用于制酱油，可提高出油率25%；用于制醋，可提高出醋率43%；用于食品加工，可有利于人体吸收；用于饲料加工，可提高饲料的利用率。因此，膨化技术在食品、医药、化

工等领域有广阔的应用前景。四川膨化研究中心已将膨化技术申报专利。积极推广应用膨化技术，对提高淀粉质原料资源利用率、节粮节能，有十分重大的作用。

二、膨化法制优质酒精推广意见。

发酵制酒精新工艺，一九八四年通过省科委技术鉴定，获得重大科技成果三等奖，应用在省膨化中心、广汉市酒精厂、射洪县仁和酒精厂等都取得好的效果。与省内抽样调查的十个厂相比，吨酒精耗薯干传统法为三点零六六吨，膨化法为二点七七二吨，下降9.6%，耗标煤传统法二点零零四吨，膨化法零点七五吨，下降62.6%；耗电量持平；酒精质量可提高一个等级，尤其甲醇含量仅为优级品允许含量的六分之一，为确保白酒安全，防止甲醇中毒提供了条件。且经济效益和社会效益都很好。经测算，一个年产三千吨的酒精厂（车间），每年可新增利润一百零七万元，新增税金七点八万元，两项合计一百一十四点八万元。沱牌酒厂以优质酒精为酒基生产的液态酒，质优价宜，不用好粮，平均每斤酒耗薯干零点六五公斤，比固态白酒低零点三五公斤，一九八八年液态酒创税利一千二百万元。膨化制酒技术对提高川酒竞争力，发挥川酒优势有着十分重要的作用。我们计划今年下半年至明年上半年在全省约一百一十个酒精生产厂家中选点十个厂推广，以后每年推广十至二十家。

三、膨化法在酿造调味品、淀粉糖、饲料工业中的应用。

在推广膨化法制酒精的同时，由膨化中心牵头，抓紧膨化法制葡萄糖和饴糖，膨化法制酱油、制醋及酒精废糟膨化饲料三个中试项目和工业性试验工作，以扩大膨化技术的应用范围，请有关部门予以支持。

四、膨化技术推广的组织工作。

此技术推广由省科委、省食协组织领导，省食品工业开发公司承办。生产厂家的选点，由省级有关部门和地、市、州提出申请，省食品工业开发公司与膨化中心现场调查，签订协议，再报省食协与主管厅共同审查，代帽下达。

以上报告如无不当，请批转各地市州和省级有关部门执行。

四川省科学技术委员会
四川省食品工业协会
一九八九年七月六日