|  |
| --- |
| [键入公司名称] |
| 合肥黄酒厂可行性研究报告 |
| [键入文档副标题] |

|  |
| --- |
| sean2010-10-13 |

第1章 项目总论

## 项目背景

### 项目名称

合肥黄酒厂

### 项目承办单位

### 项目主管部门

合肥市发展和改革委员会

### 项目拟建地区、地点

合肥市经济开发区

### 承担可行性研究工作的单位和法人代表

[第2章 项目背景和发展概况](#_Toc528633419)

### 研究工作依据

黄酒是世界上三大最古老的酒种之一，是我国的民族特产，其用曲制酒、复式发酵的酿造方法，与世界上其他酿造酒有明显的不同。曲的发现，是我国古代劳动人民的伟大贡献，被一些中外学者称为中国的第五大发明，重要的是，曲给现代发酵工业和酶制剂工业带来了深远的影响。
一、黄酒中的蛋白质为酒中之最
黄酒中含丰富的蛋白质，每升绍兴加饭酒的蛋白质为16g，是啤酒的4倍。黄酒中的蛋白质经微生物酶的降解，绝大部分以肽和氨基酸的形式存在，极易为人体吸收利用。
肽除传统意义上的营养功能外，其生理功能是近年来研究的热点之一。到目前为止，已经发现了几十种具有重要生理功能的生物活性肽，这些肽类，具有非常重要和广泛的生物学功能和调节功能。 氨基酸是重要的营养物质，黄酒含21种氨基酸，其中8种人体必需氨基酸种类齐全。所谓必需氨基酸是人体不能合成或合成的速度远不适应机体需要，必须由食物供给的氨基酸。缺乏任何一种必需氨基酸，都可能导致生理功能异常，发生疾病。每1L加饭酒中的必需氨基酸达3400mg，半必需氨基酸达2960mg。而啤酒和葡萄酒中的必需氨基酸仅为440mg或更少。
二、含较高的功能性低聚糖
低聚糖又称寡糖类或少糖类，分功能性低聚糖和非功能性低聚糖，功能性低聚糖已日益受世人瞩目。由于人体不具备分解、消化功能性低聚糖的酶系统，在摄入后，它很少或根本不产生热量，但能被肠道中的有益微生物双歧菌利用，促进双歧杆菌增殖。
黄酒中含有较高的功能性低聚糖，仅已检测的异麦芽糖、潘糖、异麦芽三糖三种异麦芽低聚糖，每1L绍兴加饭酒就高达6g。异麦芽低聚糖，具有显著的双歧杆菌增殖功能，能改善肠道的微生态环境，促进维生素B1、维生素B2、维生素B5（烟酸）、维生素B6、维生素B11（叶酸）、维生素B12等B族维生素的合成和Ca、Mg、Fe等矿物质的吸收，提高机体新陈代谢水平，提高免疫力和抗病力，能分解肠内毒素及致癌物质，预防各种慢性病及癌症，降低血清中胆固醇及血脂水平。因此，异麦芽低聚糖被称为21世纪的新型生物糖源。
自然界中只有少数食品中含有天然的功能性低聚糖，目前已面市的功能性低聚糖大部分是由淀粉原料经生物技术即微生物酶合成的。黄酒中的功能性低聚糖就是在酿造过程中微生物酶的作用下产生的，黄酒中功能性低聚糖是葡萄酒、啤酒无法比拟的。有关研究表明，每天只需要摄入几克功能性低聚糖，就能起到显著的双歧杆菌增殖效果。因此，每天喝适量黄酒，能起到很好的保健作用。
三、丰富的无机盐及微量元素
人体内的无机盐是构成机体组织和维护正常生理功能所必需的，按其在体内含量的多少分为常量元素和微量元素。黄酒中已检测出的无机盐有18种之多，包括钙、镁、钾、磷等常量元素和铁、铜、锌、硒等微量元素。 镁既是人体内糖、脂肪、蛋白质代谢和细胞呼吸酶系统不可缺少的辅助因子，也是维护肌肉神经兴奋性和心脏正常功能，保护心血管系统所必需的。人体缺镁时，易发生血管硬化、心肌损害等疾病。黄酒含镁200~300mg/L，比红葡萄酒高5倍，比白葡萄酒高10倍，比鳝鱼、鲫鱼还高，能很好地满足人体需要。 锌具有多种生理功能，是人体100多种酶的组成成分，对糖、脂肪和蛋白质等多种代谢及免疫调节过程起着重要的作用，锌能保护心肌细胞，促进溃疡修复，并与多种慢性病的发生和康复相关。锌是人体内容易缺乏的元素之一，由于我国居民食物结构的局限性，人群中缺锌病高达50%，并且大量出汗也可导致体内缺锌。人体缺锌可导致免疫功能低下，食欲不振，自发性味觉减退，性功能减退，创伤愈合不良及皮肤粗糙、脱发、肢端皮炎等症状。绍兴酒含锌8.5mg/L，而啤酒仅为0.2~0.4mg/L，干红葡萄酒0.1~0.5mg/L。健康成人每日约需12.5mg锌，喝黄酒能补充人体锌的需要量。 硒与人类疾病、健康的关系一直是国内外生物学和医学研究的热点问题。硒是谷胱甘肽过氧化酶的重要组成成分，有着多方面的生理功能，其中最重要的作用是消除体内产生过多的活性氧自由基，因而具有提高机体免疫力、抗衰老、抗癌、保护心血管和心肌健康的作用。已有的研究成果表明，人体的克山病、癌症、心脑血管疾病、糖尿病、不育症等40余种病症均与缺硒有关。最近的研究还揭示，硒具有解除重金属中毒、降低黄曲酶素B1的损伤，保护视觉器官等新的生理功能。据中国营养学会调查，目前我国居民硒的日摄入量约为26μg，与世界卫生组织推荐日摄入量50—200μg相差甚远，每1L绍兴酒含10~12μg硒，约为水果蔬菜的2倍。黄酒虽称不上富硒食品，但在酒中是最高的，比红葡萄酒高约12倍，比白葡萄酒高约20倍，且安全有效，极易被人体吸收。
四、黄酒中的多种生理活性成分
黄酒中含多酚物质、类黑精、谷胱甘肽等生理活性成分，它们具有清除自由基，防止心血管病、抗癌、抗衰老等多种生理功能。 多酚物质具有很强的自由基清除能力。黄酒中多酚物质的来源有两方面，即来自原料（大米、小麦）和经过微生物（米曲霉、酵母菌）转换。特别是由于黄酒发酵周期长，小麦带皮发酵，麦皮中的大量多酚物质溶入酒中，因而黄酒中的多酚物质含量较高。 类黑精是美拉德反应的产物。美拉德反应是在仪器加工和贮藏过程中经常发生的反应，生成类黑精的量取决于还原糖和氨基酸的浓度。黄酒中的还原糖和氨基酸的含量高，且贮存时间长，因而生成较多的类黑精。黄酒在贮存过程中色泽变深，也与美拉德反应生成的类黑精有关。类黑精是还原性胶体，具有较强的抗突变活性。有的研究认为，其抗突变机理是清除致突变自由基和通过与致突变化学物结合而减少其致突变毒性。 谷胱甘肽在人体内具有重要的生理功能。当人体摄入食物中含不洁净或药物等有毒物时，在肝脏中谷胱甘肽能和有毒物质结合而解毒。谷胱甘肽过氧化酶是一种含硒酶，能消除体内自由基的危害。黄酒中的谷胱甘肽是发酵过程中酵母分泌和自溶产生的。酵母是提取谷胱甘肽最常用的原料，一般干酵母含1%左右的谷胱甘肽。黄酒发酵周期长，酵母自溶产生的谷胱甘肽也较多。
五、黄酒中的维生素
除维生素C等少数几种维生素外，黄酒中其他种类的维生素含量比啤酒和葡萄酒高。
酒中维生素来自原料和酵母的自溶物。黄酒主要以稻米和小麦为原料，除含丰富的B族维生素外，小麦胚中的维生素E（生育酚）含量高达554mg/kg。维生素E具有多种生理功能，其中最重要的功能是与谷胱甘肽过氧化酶协同作用清除体内自由基。酵母是维生素的宝库，黄酒在长时间的发酵过程中，有大量酵母自溶，将细胞中的维生素释放出来，可成为人体维族很好的来源。
六、黄酒的药用价值
黄酒是很好的药用必须品，它即是药引子，又是丸散膏丹的重要辅助材料，《本草纲目》上说：“诸酒醇不同，唯米酒入药用”。米酒既是黄酒，它具有通曲脉，厚肠胃，润皮肤、养脾气、扶肝，除风下气等治疗作用。
黄酒有丰富的营养，对人们有较好的保健作用，又有烹饪价值和药用价值，但在饮用黄酒时也要注意不要酗酒、暴饮，不要空腹饮酒，不要与碳酸类饮料同喝（如可乐、雪碧），否则会促进乙醇的吸收。适量常饮，延年益寿

境内外在合肥市投资的企业，除享受国家、安徽省赋予的各项优惠政策外，还将有以下政策扶持：

（一）对进入开发区和工业园区的工业项目在用地等方面实行低门槛政策。

1、对经营期在10年以上，符合以下条件之一的，经市政府批准，在土地使用、地方奖励等方面给予特别扶持，实行一事一议：安排本市就业人数1000人以上；投资次年纳税总额(不含关税和海关环节代征的其它各项税收)1000万元以上；对促进合肥市经济结构调整具有牵动作用的重大项目。

2、到开发区和工业园区投资工业项目，对合肥市规定的行政性收费实行零费率，经营性收费减半收取。

（二）设立合肥市促进工业投资专项资金，对投资支柱产业和重点工业项目的，在项目前期费用补助、贷款贴息、配套补助、支柱产业配套奖励等方面，给予政策支持。

1、凡纳入“合肥市工业项目库”的重点项目，经批准立项开工一个月后，对投资额在3000万元以上的项目，按企业实际支付的项目前期费用的50％－100％给予补助；3000万元以下的项目，按50％给予补助。

    2、对合肥市汽车及工程机械、家用电器、化工及新型建材三大支柱产业中的主导企业从市外引进的配套企业以及扶持的本地企业，3年内，按配套企业每年新增的增值税地方留成部分以及随征的地方税收入数，70％奖励给主导企业，30％奖励给配套企业。配套企业的奖励资金，企业所在区按地方税区级分享比例承担。

3、投资工业项目的，按到位设备的实际价格，给予企业补贴8－10%。

（三）投资合肥市新产品（指国家级新产品、安徽省高新技术产品和火炬计划项目产品）的，在所得税地方留成、增值税地方留成等方面给予扶持；投资高新开发区内经认定的高新技术企业的，在所得税率、中试设备折旧等方面给予扶持。

1.3 技术优势

 黄酒的生产已有上千年的历史,而安徽自古便是黄酒的主要产区,技术成熟.而且,在合肥地区,还有合肥工业大学等一批重点院校,其在食品研发方面的实力颇为强劲.公司可与相关院校展开黄酒产品的合作开发,利用其人才和科技优势,节省研发成本.

国内外市场调查

黄[酒](http://knology.chinaccm.com/phrase-2006030914353000310.html)生产企业集中在江浙地区，苏浙沪三地合计所占比重高达83%。黄酒[消费](http://knology.chinaccm.com/phrase-2006052611433700447.html)的70%集中在占全国人口比重10.6%的浙江、江苏和上海。近年来受益于经济持续增长，酿酒行业也体现出消费升级带来的结构性变化：对酒的需求从“单纯嗜好”向“营养保健”转变，高度、烈性的不良饮酒观日益为人们所摒弃，黄酒的低度、营养、保健的优势逐渐得到显现。2001年以来，黄酒逐步走出江苏、浙江、上海的地域限制，向全国市场发展。

从产量来看，2001年以来，中国黄酒产量的增长率回升，2003年和2004年分别达到7.1%和20%，2005年，黄酒产量突破了200万吨，中国黄酒年消费总量近200万吨，

但是[销售](http://knology.chinaccm.com/phrase-2006071818431200447.html)量与[白酒](http://knology.chinaccm.com/phrase-2006031709114000437.html)和[啤酒](http://knology.chinaccm.com/phrase-2006040517032500447.html)存在很大差距，仅占[饮料](http://knology.chinaccm.com/phrase-2006071909465500447.html)酒总量的4-5%。2007年黄酒行业各项经济技术指标又创新高，全国黄酒产量已达到230万千升，[销售收入](http://knology.chinaccm.com/phrase-2006030814420300200.html)比上年增长26.6%（规模以上统计数据）。

截止2007年上半年，黄酒生产企业已有700家左右，平均年产量2000-3000千升，其中，生产规模在千吨以下的企业占80%，万吨以上的30多家。黄酒在今后的一段时间内仍会保持平均20％增长速率。

从消费状况来看，国内黄酒产品消费群体以中老年为主的格局依旧存在，但在很大程度上得到了改观，而且正在向年轻化发展。

此外，海外黄酒市场的拓展也取得了可喜成绩。古越龙山打入三十多个国家全球免税店，行销三十多个国家和地区。日本消费的黄酒95％是从中国进口。

总体来看，中国黄酒行业发展的宏观环境良好。中国产业政策积极扶持黄酒行业发展。国家的酿酒行业政策是：贯彻“优质、低度、多品种、低消耗”的方针，积极实施“四个转变”，重点发展[葡萄酒](http://knology.chinaccm.com/phrase-2006041116311200447.html)、[水果](http://knology.chinaccm.com/phrase-2006112915134400447.html)酒，积极发展黄酒，稳步发展啤酒，控制白酒总量。显而易见，国家政策对于黄酒的发展来说是有促进作用的。

市场销售预测

**在酒界，有两组数字是耐人寻味的：**
    a、我国年度人均消费饮料酒的数量：啤酒21升，白酒2.6升，黄酒1.4升。在黄酒消费相对成熟的江浙沪地区，年度人均黄酒消费量是8.8升，而上海年度人均黄酒消费量更是高达10.5升。
    b、我国居民葡萄酒人均年度消费量不到0.3升，城镇人均年度消费不到0.7升，但法国、意大利等葡萄酒生产大国的年度消费量是我们的上百倍。
    我对以上数字的解读是：从发展的角度看，作为世界三大酿造酒之一，黄酒在中国的地位，必将达到葡萄酒在法国的地位，这个时间，也许是五年，也许是八年、十年，但趋势是必然的。如果仅按照江浙沪目前的年度人均黄酒消费量8.8升计算，全国的黄酒消费总量将有可能由目前的200万千升增长到1100万千升。
    从近几年的低度酒销量分析，中国的饮料酒市场异常活跃，是世界范围内为数不多的潜力市场。
   基于对黄酒市场发展形势的判断，我认为五年后黄酒的销售额保守预测可能会超过120亿元。这对黄酒从业人员意味着市场扩大了将近三倍——商机无限啊！

 现在困惑众多黄酒企业的一个主要问题是，黄酒的价格远远低于价值，好东西没有卖出好价格。2005年黄酒全行业的销售量约200万千升，销售额42亿，也就是说，黄酒的平均销售价格为2.1元/升，2005年白酒的平均销售价格约为21元/升；葡萄酒60%市场零售价格在60元左右。利润偏低导致企业没有更多的资金用于推广，消费者也就缺少认识黄酒的渠道，所以长期以来黄酒主要偏安于江南一隅；另一个比较令人担忧的问题，是不少企业片面追求包装的新、奇、怪，而忽视了产品的质量、黄酒的文化内涵。



图表 1

图表 2

产品方案、建成规模和销售预测

 本项目采用国内最先进的工艺技术，选择最先进的生产设备，在产品投产时，就高标准、严要求为创名牌，打入国际市场创造一个良好的条件。
鉴于当地丰富的自然资源和规模经济要求，按建设一条年产一万吨的生产线设计。年产值5000万元

第3章 生产品种与原料供应

一、生产规模

拟建设年产一万吨黄酒厂：

1、每天生产35吨的黄酒；

2、玻璃瓶装黄酒生产线一条

3、包装带生产线一条

二、生产品种及规格

 1、瓶装黄酒(300ml、 600ml 、 1000ml)：料酒、直接饮用酒

2、袋装黄酒(50ml、1000ml )：料酒、直接饮用酒

三、原料供应

黄酒的酿造原料

黄酒是用谷物作原料,用麦曲或小曲做糖化发酵剂制成的酒。黄酒的酿造原料在北方以粟（学名：Setaria Italica, 在古代，是秫、梁、稷、黍的总称，有时也称为梁，现在也称为谷子，去除壳后的叫小米）为原料，在南方，一般用稻米（尤其是糯米）为原料。在清朝时期，浙江绍兴一带的黄酒独领风骚。目前黄酒生产主要集中于浙江、江苏、上海、福建、江西和广东、安徽等地，山东、陕西、大连等地也有少量生产。由于黄酒厂建立在安徽合肥，考虑到安徽温度光线水资源丰富，发展玉米生产的基础条件较好。全省玉米常年产量60亿斤左右,未来两年年估计可达70亿斤,整个玉米原料供应充足稳定，有条件有能力开展大规模的黄酒生产任务.因此初步选用玉米作为黄酒酿造的主要原料。

[第4章 建设条件与厂址选择](#_Toc528633450)

合肥位于安徽省中部，因东淝河与南淝河汇合于此而得名。它古称庐州，又名庐阳，是昔日的“淮右首郡，吴楚要冲”，现在则是安徽省的省会，列中国城市五十强之一。合肥历史悠久、人才辈出，因北宋清官包拯生于此、葬于此而有着“包公故里”的美称，合肥历史上的名人还有五代十国时期吴国的缔造者杨行密，清末名相李鸿章、台湾第一巡抚刘铭传、爱国将领聂士成，到了现代，则有诺贝尔物理学奖的获得者杨振宁等。

现在的合肥是“全国卫生城市”、“全国园林城市”和“优秀旅游城市，环境整洁、空气清新，不仅有著名的逍遥古津、教弩梵钟、蜀山春晓，包河秀色，还有紫蓬山国家森林公园、浩淼的八百里巢湖包公文化旅游区、徽园、西郊风景区，并将昔日只在府苑别墅里才有的亭台楼阁、水榭回廊搬上街头，建成了似翡翠项链般的环城公园，营造出了城中有园、园中有城的亮丽景观。

 合肥市辖庐阳区,瑶海区,蜀山区,包河区4个市辖区、长丰县,肥东县,肥西县3个县。总人口: 445万人 面积: 6911平方公里

合肥经济技术开发区成立于1993年4月，1997年被列为全国首批行政管理体制和机构改革试点单位，2000年2月被国务院批准为国家级经济技术开发区，现管辖面积78平方公里，常住居民20万人。

15年来，开发区坚持“三为主二致力一促进”的办区宗旨，发扬“团结拼搏，艰苦挺进，改革创新，无私奉献”的创业精神，坚持“项目是生命线、改革创新是永恒的主题、带领农民致富是立身之本”的三个主旋律，实现了“农业向二三产业，农村向城市，农民向城市居民”的三个转变，经济和社会各项事业取得了持续快速发展，在区域经济发展中起到了积极有效的窗口、辐射、示范和带动作用。

 工业经济领跑合肥发展。产业积聚效应日益显现和谐开发区进程加快。始终坚持统筹协调发展，探索了一条在开发区工业化、城市化的进程中，妥善解决“三农”问题的特色之路。基本完成“住房、就业”两个安置，建立了袓居居民基本生活和基本医疗保障体系，推行涵盖全区的城市居民最低生活保障体系；新建中小学10所，适龄儿童入学率达100%，建设了14所高校入驻的大学城，全力构建大教育体系；实现了祖居居民的“少有所学，壮有所为，老有所养，病有所医”。祖居居民人均年收入由1997年的1700元提高到9388元。新的城市社区管理模式逐步完善，城市功能配套优势凸显。“十一五”期间，开发区继续坚持“大项目立区、高新技术强区、优化环境兴区”的方针，全力打造8-10个百亿元工业园区，力争成为中西部第一个千亿元开发区，努力构建“投资环境最佳，创业环境最佳，人居环境最佳”的现代化多功能综合性新城区。

[第5章 工厂技术方案](#_Toc528633463)

### 主要工艺流程

玉米—过筛—浸渍—蒸煮—摊冷—落缸—前发酵（灌坛）—后发酵—压榨—澄清—煎酒—成品

玉米黄酒酿造工艺流程

1．破碎 玉米先行除胚，再破碎。要求粉碎粒度30～35粒／g的小粒碴为好。

 2．浸泡 选用经脱皮、去胚、淘洗干净的优质玉米碴，先用常温水浸泡12h，再加温到50～65℃，持续保持3h浸泡。高温浸泡之后还需用常温浸泡，中间换水两次。整个浸泡时间为48h。

 3．蒸煮 经浸泡的玉米碴，略加冲洗、沥干后，装入蒸桶蒸煮，每甑约装80kg。待蒸汽全面透出玉米饭面时，在饭面上浇洒沸水或80℃以上的热水10kg，以促使淀粉颗粒再次膨胀，再继续蒸煮。总共蒸煮2h，使玉米饭粒达到内外熟透、均匀一致、比较糯软时，从蒸桶取出。

 4．淋饭冷却 为防止玉米淀粉的“回生老化”，从蒸桶取出后立即用凉水(井水)淋冷，并在气温较低时接取头淋温水回淋，使饭粒温度里外、上下均匀一致，符合拌曲下缸需要的品温。

 5．炒米 玉米黄酒的色泽和焦香来自炒米，炒米用量占玉米碴总量的1／3。炒米工作原理与黍米煮糜工艺类似，用淘洗干净的玉米碴30kg，投入盛有150kg沸水的锅中，中火炒2h以上，待玉米碴已熟，外观呈褐色，有焦香时方可出锅。再与上述经蒸煮、淋饭冷却的玉米碴饭粒揉和。

 6．揉和、加曲、加酒母 将玉米煮饭和玉米炒饭在槽中进行混合，翻拌，揉和。待凉至60℃时，加入麦曲5％，麸曲15％，翻拌均匀。散冷至30℃，加入干料8％的玉米面制成的酒母。

 7．落缸发酵 在容量为500kg的缸中，先加入清水50kg，用乳酸调pH4.5～5.0，然后将上述拌好曲和酒母的米饭落入缸中。下缸品温为16～18℃，室温控制在15～18℃。待品温上升幅度达到5～7℃时开头耙。再经5h左右开二耙，待走缸(自动翻腾)时停止开耙。玉米醪发酵容易产酸，要求发酵品温低些，控制发酵品温不超过30℃为宜，发酵时间7d。

 8．榨酒、杀菌、贮存 发酵7d后即行榨酒，再经澄清后，以70～75℃、1h杀菌。冷却后贮存2个月，再经第二次过滤、装瓶、灭菌后出厂。

[第6章 环境保护与劳动安全](#_Toc528633487)

1.0环境保护

本项目建成投产后，整个生产过程不使用也不排放有毒物质。废水、废气通过处理，符合环保要求方能排放。生产线没有大型振动设备，没有强电磁波源，设备运转所产生的噪音，保证符合国家有关规定，不会造成任何环境污染。产生的废料有专门的地方存放.生产环境有防虫,防鼠的设施,卫生执行SSOP.

2.0劳动保护和安全
本项目在生产过程中，不使用易燃、易爆及强酸、强碱、有毒有害物质。根据劳动保护条例和不同工种，配备适当的劳保用品，工人在正常操作时不会发生有害人体健康或安全事故。
加强防火工作，按防火规范的要求配备灭火消防器材，可防止火灾发生。

第7章 投资估算及资金来源
 根据食品卫生法的要求，在厂房建设进，要考虑采光、通风、封闭等因素，虽然生产银杏功能性食品，在工艺布置和工艺卫生等方面要按《药品生产合理规范》进行设计和建设。据估算，本项目占地20亩，需建厂房2000平方米，辅助用房1000平方米，加上设备等总投资400万元。估算如下：
 1、计算依据：根据建筑材料价格，投资方向调节税按固定资产投资5%计算，不可预见费用按投资额10%计算
 2、投资估算：根据有关技术资料和计算依据编制固定资产投资估算表（单位：万元）

第8章 经济社会效益分析

1、黄酒产品开发后，能促进当地产业的发展，带动第三产业的发展及相关产业的振兴,并且可以解决当地一定的就业问题.
2、年产值4000万元，成本2500万元，年利税1500万元，项目实施周期为五个月，因此，该项目正常投产后一年即可收回投资。酒行业属高利润产业，投入小，见效快，如营销火爆（重点要搞好市场营销，把潜在的市场引导起来），年产值可望达到2000万

项目总投资初步2000万元，其中包括一次性投资1500万元，正常运行投资500万元。其中自筹500万元，财政借款300万元，银行贷款1000万元，其他渠道解决200万元。自筹500万元在项目启动之前已经筹好。由于黄酒酿造厂的建立与生产运行符合合肥及其整个安徽地区的社会经济发展战略，也符合合肥经济开发区的优惠条件，因此，财政借款300万元，在通过可行性分析研究后，在建设初期能顺利借得。银行贷款的1000万元和其他渠道解决200万元也能够在通过可行性分析研究后在黄酒酿造厂的建立过程和生产初步运行中分步下拨到位。

第9章 结论

根据目前酒类消费向低度化、营养化、大众化、保健化转变的特点及国家对酒类产业政策的导向, 从总体上来看, 黄酒还是有相当的潜力和发展前景, 其优势如下:

黄酒酒精度低一般为13 %～17 %之间, 酒性温和, 剌激少, 男女老少皆宜。同时黄酒是经粮食酿造的原汁酒, 酒中含有18 种氨基酸, 其中人体必需的而又不能自身合成的8 种氨基酸含量最全。黄酒的发

热量高, 营养成分多为糖, 肽、氨基酸等低分子浸出物极易被人体消化吸收, 是一种很好的营养食品。黄酒中维生素含量也相当丰富、含有维生素C、B2 、A、D、E、、K等, 同时黄酒中微量元素也很多, 可测出的有18 种以上, 因此从营养、保健、文明饮酒的观念看黄酒的发展是符合这一要求的。符合节约用粮精神, 黄酒用粮比较少, 出品率

高, 1 吨粮食可制成麦曲干型黄酒219 吨(酒精度在1415～15) 而生产016 吨普遍的白酒(酒精度50 计)也要耗粮1 吨以上, 相差418 倍, 这对于我们这样一个粮食资源不是十分富裕的国家来说无疑具有十分重

要的战略意义和现实意义。此外黄酒历来被业内人士称为“国酒”, 黄酒作为我国最古老而独特的酒种且蕴涵着浓厚的中国传统酒文化, 因此无论在意境上还是在韵致上或是风格上都给人以历史的纵深感, 喝黄酒不仅是喝口味, 也是喝历史, 喝文化。

·8对黄酒大型企业, 名优企业来说, 国家有关部门早有倾斜政策, 如贷款发放, 税收减免, 税利还贷等以支持黄酒企业进行技术改造和科研开发。今年国家有部门也将黄酒列为重点扶持项目之一。从1998 年

起我国国宴用酒就用绍兴加饭酒代替茅台等烈性白酒。2000 年1 月31 日国家质量技术监督局发布了绍兴酒的原产地域保护批准公告、以上事例不仅证明国家对绍兴酒实施原产地域产品保护制度, 同时对于保

护黄酒这一民族遗产打击假冒伪劣, 禁止不正当竞争行为, 发展经济开拓国际市场具有深远意义。从黄酒的性质看即是酿造酒又是低度酒, 完全符合国家对酒类产业政策的四个转变要求: 即高度酒向低度酒, 蒸馏酒向酿造酒, 粮食酒向果露酒转变和普通酒向高档酒转变。近期国家又出台了GB/ T13662黄酒新国标, 并于2001 年6 月1 日实施。这无疑对黄酒向优质低度、甜型、半甜型向半干型、干型发展指明了方向, 同时对规范黄酒质量要求和市场秩序提供强有力的保证。新标准的出台也是对黄酒行业广大职工的支持, 是四个转变的有力体现, 也是对全国黄酒行业提出了更高要求, 激励我们提高质量, 增加品

种, 进一步改进包装装潢, 为实现黄酒工业发展作出更大努力。因此,黄酒的市场,还是很广阔的。