

# 国内青稞酒企业的发展现状概述

尹小庆,靳玉龙

(西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所,西藏 拉萨 850000)

**摘要:**青稞酒营养丰富,风味独特,深受消费者喜爱。本文首先对青稞酒企业起源以及发展进行了概述,然后从青稞酒企业的注册资本、全国在业的青稞酒企业的分布、涉及的行业以及经营情况等方面分析了青稞酒企业的现状,最后为青稞酒企业的健康发展提出建议,以供参考。

**关键词:**青稞;青稞酒;青稞酒企业;发展现状

中图分类号:TS261.8

文献标志码:A

## Overview of the Development Status of Domestic Highland Barley Wine Enterprises

YIN Xiaoqing, JIN Yulong

(Institute of Agricultural Product Development and Food Sciences, Tibet Academy of Agricultural and Animal Husbandry Sciences, Tibet Lhasa 850000, China)

**Abstract:** Highland barley wine is rich in nutrition and unique flavor, which is deeply loved by consumers. Firstly summarized the origin and development of highland barley wine enterprises, and then analyzed the status of highland barley wine enterprises from the registered capital, the distribution in the country, the industries involved, and the operating conditions. Finally proposed suggestions on the healthy development of highland barley wine enterprises for reference.

**Key Words:** Highland barley; Highland barley wine; Highland barley wine enterprise; Development status

青稞,禾本科大麦属,主要分布于甘肃、青海、西藏、四川和云南等地<sup>[1]</sup>,其淀粉含量平均达到59.89%,蛋白含量也较高,且含有人体必需的8种氨基酸<sup>[2-4]</sup>。除此之外,青稞中还含有较高的可溶性膳食纤维和烟酸、核黄素等多种稀有维生素,以及对人体有益的钠、镁、磷、铁、锌等多种微量元素<sup>[4-5]</sup>。青稞酒以青稞为主要酿造原料,采用独特的“清蒸四次清”工艺<sup>[6]</sup>,得到的青稞酒清雅纯正、绵甜爽净、醇厚丰满<sup>[7]</sup>,香味独特,其中Z-4-癸烯酸乙酯、(E,Z-2,6)-壬二烯醛、异佛乐酮等20种香气成分在其他清香型白酒中未见报道<sup>[8]</sup>。青稞酒含有 $\beta$ -葡聚糖<sup>[9]</sup>,可预防心血管疾病、结肠癌,辅助降

血糖<sup>[10-11]</sup>,同时能提高免疫力,调节生理节律<sup>[12]</sup>。青稞酒富含硫胺素、核黄素、尼克酸,并含有多钟有益身体健康的微量元素,可激活人体细胞,保护心血管等脏器<sup>[13]</sup>。青稞酒中高级醇及高级脂肪酸酯和其衍生物等含量较低,低碳链成分较多,因而有饮后不口渴、不上头的独特之处<sup>[14]</sup>,在我国白酒行业中独树一帜,享有盛誉。但是,目前关于青稞酒企业的发展情况、空间分布以及经营情况未见报道,故撰写本文以期青稞酒企业制订发展战略提供参考建议。

## 1 青稞酒企业的发展

传统的青稞酒几乎都出自家庭自制,通过简单的酿造工序,即筛选饱满青稞、清洗、晾干、蒸煮、晾去水汽、拌曲、密封发酵一段时间即得<sup>[15]</sup>。明朝起,

收稿日期:2021-10-08

作者简介:尹小庆(1993-),女,主要从事食品微生物发酵,E-mail:1484503463@qq.com。

随着青藏地区与中原文明的联系越来越紧密,青海省互助县、平安县、贵德县等农业生产区,成为了汉藏文化交流的主要地区,青稞酒的酿造工艺也随着经济文化交流的深入得到了长足的发展。青海省互助县土族人民作为青稞酒的最早发明者,县人民政府于1952年在整合“义兴成”“永胜和”等八大作坊的基础上组建了国营互助酒厂<sup>[14]</sup>,而后青稞酒企业相继问世。截至2021年8月,据统计注册的青稞酒企业共有2 132家(<https://www.qcc.com/>),成立年份和企业数情况如图1所示。可将青稞酒企业

的发展分为3个阶段。在2000年以前,青稞酒企业每年成立数未超过10个,1986—1999年间总计企业数37个。2000—2009年,青稞酒企业每年成立数未超过50个,总计企业数205个,达到前一个阶段的5倍以上。而2010—2021年,每年成立企业数达50个以上,总计企业数1 889个,是2000—2009年的9倍以上。可见,从2010年起,青稞酒迎来了飞速发展,且在2015年成立企业数达到最大,成立了294个,而后呈现递减趋势。

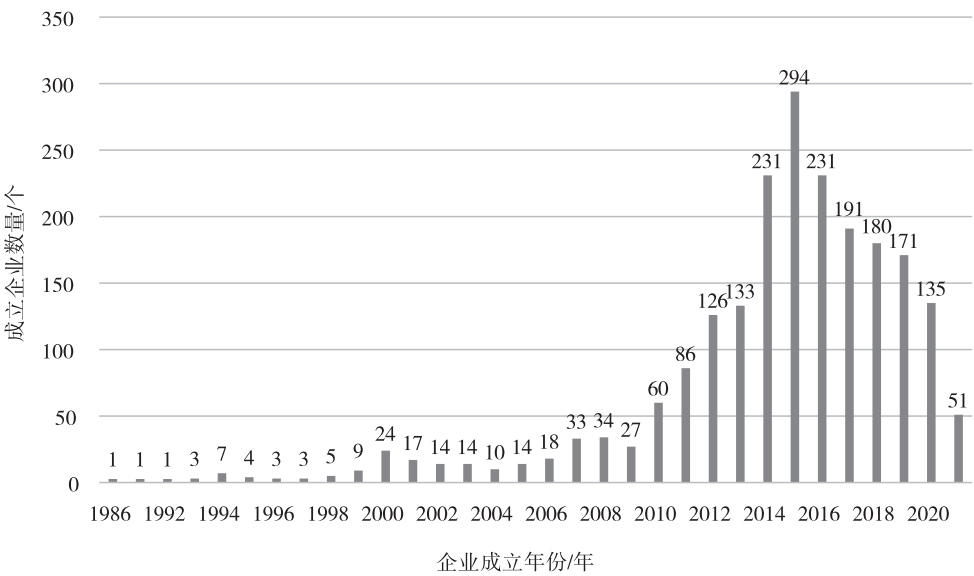


图1 青稞酒企业成立时间及数量情况

青稞酒企业的注册资本情况如表1所示,注册资本主要集中于100万元以下,约占总注册企业的90%,而其中涉及批发和零售业的青稞酒企业就占了85%,制造业仅有12%。而注册资本在100~200万元之间的青稞酒企业,批发和零售业的青稞酒企业的占比为67%,制造业上升为23%。进一步分析

发现,随着青稞酒企业注册资本的上升,批发和零售业的占比呈下降趋势,制造业占比则呈上升趋势。可见,注册资本低于200万元的青稞酒企业主要集中在批发和零售业,而注册资本高于200万元的青稞酒企业主要涉及的是制造业,且批发和零售业也占40%左右。从行业分析,青稞酒批发和销售

表1 青稞酒企业不同注册资本不同行业企业数量

注册资本/万元	批发和零售业	制造业	住宿和餐饮业	农、林、牧、渔业	租赁和商务服务业	科学研究和技术服务业	文化、体育和娱乐	公共管理、社会保障和社会组织	其他行业
0~100	1 627	38	23	5	2	1	0	4	2
100~200	46	3	0	0	0	0	0	0	0
200~500	18	19	1	4	1	0	1	0	0
500~1 000	17	25	1	0	0	1	1	0	0
1 000~5 000	21	26	0	1	0	0	0	0	0
5 000以上	5	8	0	0	0	0	0	0	1

企业有1 734个,青稞酒酿造企业有339个,两者约占青稞酒企业总数的97%,而其他行业总计仅占青稞酒企业总数的3%。调查显示,目前涉及科学研究和技术服务业的青稞酒企业仅甘孜州德吉琼青稞酒业有限责任公司1个,表明青稞酒酿造技术的提升主要源于企业自身的科研团队和高校专家的技术指导,青海互助青稞酒股份有限公司副总经理冯声宝博士也表示公司在产品质量、科研方面不设预算,研究资金供应充足<sup>[16]</sup>。

2 青稞酒企业的空间分布

全国青稞酒登记在业、续存的企业共有1 264个(<https://www.qcc.com/>),分布在28个省,以青海和甘肃两省为高值中心,其中甘肃和青海省分别有317个和303个企业,两省约占总数的50%。总体呈辐射状向四周阶梯式递减,低值中心位于东北及沿海等省份,比较成功的在业或续存的青稞酒企业不超过10个。青青稞酒企业聚焦青甘市场,除此之外积极探索和开发陕西、河南、宁夏、新疆等具有一定清香型消费基础的市场<sup>[17]</sup>,青青稞酒企业的发展战略与全国青稞酒企业的分布相一致。

在业、续存的青稞酒企业涉及批发和零售业(995个),制造业(230个),住宿和餐饮业(21个),农、林、牧、渔业(10个),租赁和商务服务业(1个),科学研究和技术服务业(1个),文化、体育和娱乐(1个),公共管理、社会保障和社会组织(1个),其他行业(4个)等。而批发和零售业类青稞酒企业约占这总数的79%,制造业约占18%,可见,在业、续存的青稞酒企业仍以批发和零售业、制造业为

主。而77%的青稞酒酿造企业分布在青稞的主产地甘肃、青海、四川、云南和西藏<sup>[18]</sup>。

3 青稞酒企业经营情况分析

青稞酒非在业、续存的企业870个,约占总青稞酒企业数量的41%,而其中批发和零售业、制造业青稞酒企业共有853个,占98%。据市场统计,有56.8%的消费者认为青稞酒的包装过于陈旧,有62.5%的消费者认为青稞酒质量更新较慢。相比其他白酒,青稞酒质量均不能够满足消费者的需求<sup>[19]</sup>。如表2所示,经营时间不满3年的青稞酒企业仅有42个,约占5%,95%的青稞酒企业都经营了3年以上,然而还是没有继续生存下去。结合前文分析,青稞酒企业经营存在的问题如下:其一,90%的青稞酒企业的注册资本低于100万元,属于小企业。而小企业规模不完善,达不到工业化的技术水准。不能及时解决生产过程中原料品种质量差异性大、原料利用率低、能耗高、出酒率低、保存期不长等问题,不仅影响了青稞酒的品质,又无形地增加了企业的生产成本。其二,青稞酿酒企业在人力资源管理方面尚不成熟,各企业人力资源方面分化较为严重<sup>[20]</sup>。如青青稞酒这样的大企业也表示,部分专业人才紧缺<sup>[21]</sup>。其三,青稞酒企业在其他行业分布较少、投入不足,尤其是科学研究和技术服务业,不足以支撑大部分制造业青稞酒企业转型升级。其四,由于青稞酒原料的独特性和青稞酒文化的深远影响,大部分青稞酒酿造企业都在青藏等地区,“走出去”仍然存在困难。

表2 非在业、续存青稞酒企业不同成立年限不同行业企业数量 个

成立年限	批发和 零售业	制造业	住宿和 餐饮业	农、林、牧、 渔业	租赁和商 务服务业	科学研究和 技术服务业	文化、体育 和娱乐	公共管理、社会保 障和社会组织	其他行业
1年内	2	1	0	0	0	0	0	0	0
1~3年	34	5	0	0	0	0	0	0	0
3~5年	100	23	1	0	0	0	1	0	1
5~10年	428	34	0	0	0	0	0	0	2
10年以上	178	48	2	0	1	1	0	3	4

## 4 建 议

对青稞酒企业的发展,给出如下发展建议:其一,青稞酒企业要树立联合意识,将众多的小型企业化零为整,完善技术体系,统一生产和质量标准。利用稳定化处理技术、现代生物发酵技术等,深挖传统青稞酒的生理功效和风味特色,进一步提升青稞酒的内在品质<sup>[22]</sup>。其二,打铁还需自身硬,加强青稞酒企业人力资源管理,注重人才培养,提高企业企业文化建设、企业营销策略以及企业信誉,只有这样,青稞酒才能在全国化发展的道路中迈稳脚步。其三,拓展科学研究和技术服务类青稞酒企业,为小型青稞酒生产企业进行技术指导和服务。其四,推进传统青稞酒与特色民族文化相呼应,进一步阐述青稞酒的独特性、差异化、价值感<sup>[23]</sup>,不断提高青稞酒的市场吸引力。同时统一品牌,将促销、宣传和售后一体化,在稳定本地市场的情况下,逐步向周围省市、沿海地区以及国际市场迈进。

### 参考文献:

- [1] 刘二军. 互助青稞酒酿造工艺与产品标准研究 [J]. 中国标准化, 2018(S1): 104-110.
- [2] 邹弈星, 潘志芬, 邓光兵, 等. 青藏高原青稞的淀粉特性 [J]. 麦类作物学报, 2008, 28(1): 74-79.
- [3] 刘新红, 杨希娟, 吴昆仑, 等. 青稞品质特性及加工利用现状分析 [J]. 农业机械, 2013(14): 49-53.
- [4] 谢邦祥, 舒春光, 次真多尔吉, 等. 纯粮酿造藏传青稞酒新工艺 [J]. 四川食品与发酵, 2007, 43(3): 4-10.
- [5] 夏向东, 吕飞杰, 台建祥. 大麦中的生理活性成分及其生理功能 [J]. 中国食品学报, 2002, 2(3): 63-68.
- [6] QIAN Y L, AN Y Q, CHEN S, et al. Characterization of Qingke Liquor Aroma from Tibet [J]. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2019, 67(50): 13870-13881.
- [7] 师成旭. 发酵型藏传青稞酒生产工艺的研究 [J]. 酿酒, 2018, 45(5): 59-61.
- [8] 高文俊. 青稞酒重要风味成分及其酒醅中香气物质研究 [D]. 无锡: 江南大学, 2014.
- [9] 游茂兰, 邓 婧, 覃小丽, 等.  $\beta$ -葡聚糖对传统青稞酒发酵的影响 [J]. 食品与发酵工业, 2019, 45(10): 149-154.
- [10] 姚豪颖叶, 聂少平, 鄢为唯, 等. 不同产地青稞原料中的营养成分分析 [J]. 南昌大学学报(工科版), 2015, 37(1): 11-15.
- [11] 胡 辉, 刘 鹏, 程佩佩, 等. 小分子青稞 $\beta$ -葡聚糖辅助降血糖功能研究 [J]. 食品研究与开发, 2018, 39(21): 33-37, 99.
- [12] 谭海运. 青稞加工工艺现状及发展对策 [J]. 现代农业科技, 2019(9): 217-218.
- [13] 焦兴弘. 舟曲青稞酒的营养价值及保健功能 [J]. 食品安全导刊, 2020(12): 95.
- [14] 许锦文, 李善文. 互助青稞酒的香型及其风味特征 [J]. 酿酒科技, 2012(7): 82-84, 86.
- [15] 杜木英, 伍怡邨, 阚建全, 等. 传统青稞酒发酵过程中化学成分动态变化的研究 [J]. 食品工业科技, 2007, 28(9): 94-98.
- [16] 李 寻, 朱 剑, 惠 荣, 等. 青稞酒科技前沿的探索——访青海互助青稞酒股份有限公司副总经理冯声宝博士 [J]. 休闲读品, 2021(2): 115-118, 114.
- [17] 马云飞. 青稞酒图谋得陇望天下 [N]. 国际金融报, 2021-06-28(12).
- [18] 王健. 青稞酒类市场竞争战略的思考 [J]. 青海农林科技, 2005(2): 27-29, 38.
- [19] 闫文杰, 李鸿玉, 梁 峰, 等. 青稞酒企业质量成本控制分析 [J]. 中国酿造, 2009, 28(5): 185-186.
- [20] 吕石山, 张启琰, 韦晓伟, 等. 基于模糊综合评价法青稞酒企业核心竞争力的调查分析 [J]. 商场现代化, 2017(1): 1-3.
- [21] 吴玥烨, 周启林. 青青稞酒股份公司国际化战略的分析 [J]. 统计与管理, 2020, 35(9): 64-68.
- [22] 张志薇, 靳玉龙, 刘小娇, 等. 传统青稞酒现状探究 [J]. 西藏农业科技, 2020, 42(1): 91-93.
- [23] 何敏. 提升青稞酒产品品质 最大限度挖掘好青稞的价值——第二届“智汇三江源·助力新青海”人才项目洽谈会重点签约项目访谈录之二 [N]. 青海日报, 2021-08-07(4).