


教师简介

	姓名	万春环
	职称	高级工程师
	最高学历/学位	硕士
	毕业院校	安徽工程大学
	专业	轻工技术与工程
	研究方向	酿酒工程
	所属教研室/实验中心	酿酒工程教研室
	行政职务	/
	邮箱	gjwch@126.com
主讲课程	《酿酒分析与检测》、《酒类标准与法规》等	
教科研成果	<p>一、科研项目及获奖情况：</p> <p>1、浓香型大曲酒生态酒窖建造方法的研究及应用项目： 项目成果 2012 年 8 月通过省级鉴定，研究证书编号 12-460-03； 荣获 2014 年度“安徽省科学技术奖”三等奖。 荣获 2013 年度“亳州市科学技术奖”一等奖，证书号 2013-1-R3。</p> <p>2、基于近红外光谱技术在固态发酵过程中的质量控制检测技术的研究 项目成果 2012 年 8 月通过省级鉴定，研究证书编号 12-459-03； 荣获 2013 年亳州市科学技术奖 三等奖，证书号：证书号 2013-3-R3；</p> <p>3、基于物联网技术的数字化曲房综合管控系统技术开发和利用 荣获 “亳州市科学技术奖”一等奖，证书号 2015-1-R6。</p> <p>二、起草制定的国家标准和部分安徽省地方标准</p> <p>1、 国家标准 GB/T 19327《地理标志产品 古井贡酒》；</p> <p>2、 安徽地标 DB34/T 1728-2012《白酒固态发酵黄浆水中常规指标的分析方法》</p> <p>3、 安徽地标 DB34/T 1729-2012《窖泥中脱氢酶活性的分析方法》</p> <p>4、 安徽地标 DB34/T 2003-2013《白酒基酒中乳酸的测定方法》</p> <p>5、 安徽地标 DB34/T 2004-2013《黄浆水中乳酸的测定方法》</p> <p>6、 安徽地标 DB34/T 2005-2013《黄浆水中风味物质的分析方法》</p>	

	<p>7、 安徽地标 DB34/T 2263-2014 《浓香型大曲酒窖泥生产技术规程》</p> <p>8、 安徽地标 DB34/T 2264-2014 《固态发酵酒醅分析方法》</p> <p>9、 安徽地标 DB34/T 2265-2014 《窖泥中腐殖质的测定 重铬酸钾氧化法》</p> <p>10、 安徽地标 DB34/T 2266-2014 《窖泥中有效磷的测定 氟化铵-盐酸比色法》</p> <p>三、部分授权专利</p> <p>1、 发明专利：一种生态酿造浓香型大曲酒酒窖【专利号 ZL 2012 1 0309990.8】</p> <p>2、 发明专利：一种从酒尾中提取高酯调味液的方法【专利号 ZL 201210189220.4】</p> <p>3、 发明专利：一种定量检测黄浆水中香味成分的方法【专利号 ZL 2012 1 0210424.1】</p> <p>4、 实用新型：一种近红外光谱仪测量配套装置【公开号(授权)：CN205844177U】</p>
<p>获奖情况</p>	<p>1、 亳州市青年科技奖 证书号：2015-QK-10</p> <p>2、 亳州市先进个人</p> <p>3、 安徽省轻纺行业先进女职工干部</p> <p>4、 2011 年亳州十大新闻人物</p>