

热烈祝贺 我省白酒行业专家喜获中国白酒大师荣誉称号

关于表彰赵纪文等同志荣获中国白酒大师称号的决定

根据中国食协《中国白酒大师等荣誉称号评定实施办法(试行)》等文件精神,中国食协白酒专业委员会于2014年6月—12月组织了首届中国白酒大师、中国白酒工艺大师、中国白酒评酒大师评审活动。经专家评审委员会评审,中国食协、中国白酒专业委员会授予我省赵纪文、韩玉亮、赵德义、吴兆征、卢建春5位同志中国白酒大师称号,授予来安贵、张彬、赵殿臣、张锋国、管桂坤、张洪奇、胡风艳、信春晖8位同志为中国白酒工艺大师称号,授予潘学森、王新山2位同志中国白酒评酒大师称号。

赵纪文等15位同志是我省白酒行业优秀代表,他们为振兴发展鲁酒事业做出了突出贡献。省食协号召全省白酒行业要学习他们爱岗敬业、追求卓越、勇于奉献的精神,刻苦钻研技术,全面提高鲁酒质量水平。希望获表彰的同志再接再厉,为促进全省白酒行业健康发展作出新贡献。

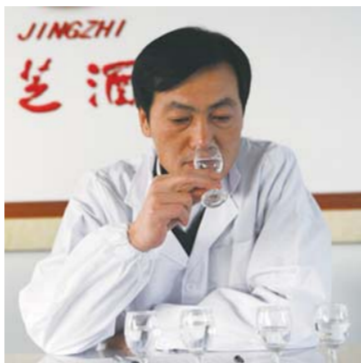
山东省食品工业协会
2015年1月29日



中国白酒大师——赵纪文



中国白酒大师——韩玉亮



中国白酒大师——赵德义



中国白酒大师——吴兆征



中国白酒大师——卢建春



中国白酒工艺大师——来安贵



中国白酒工艺大师——张彬



中国白酒工艺大师——赵殿臣



中国白酒工艺大师——张锋国



中国白酒工艺大师——管桂坤



中国白酒工艺大师——张洪奇



中国白酒工艺大师——胡风艳



中国白酒工艺大师——信春晖



中国白酒评酒大师——潘学森



中国白酒评酒大师——王新山

中国白酒大师——赵纪文

国井集团董事长兼总工程师,高级工程师,中国酿酒大师,发酵工程专业本科毕业,是中国白酒行业少有的专家型领导。赵纪文一直将科技创新、技术研发、人才培养作为推动企业发展的核心战略。在他的带领下,国井集团人才、科技走在了全国同行业前列,列山东第一,成为中国白酒人才和科研高地。集团形成了包括中国酿酒大师、中国第一品酒师、中国白酒酿造科技专家、全国技术能手、国家级评酒员、山东省酿酒大师等在内的全国一流的科技研发团队。

中国白酒大师——韩玉亮

山东兰陵美酒股份有限公司总经理,高级工程师,中国白酒大师。从事酿酒技术及企业管理工作三十多年,为兰陵集团的发展和山东酿酒行业发展做出了重要贡献,在白酒和葡萄酒的科研、生产、技术和企业管理方面具有较深的造诣。他作为企业带头人,培养了多名省级及国家级评委,传承了兰陵几千年的酿酒史,企业一度成为全国白酒销量第一的中国500强,将原有单一香型白酒生产发展成拥有单粮和多粮浓香、芝麻香、酱香酒的山东省白酒生产标准化示范基地。

中国白酒大师——赵德义

山东景芝酒业股份有限公司副总经理、技术中心主任,高级工程师,中国白酒大师、中国首席白酒品酒师,中国白酒协会技术委员会委员,山东省非物质文化遗产景芝酒酿造技艺传承人。他既是企业技术领航者,又是企业首席质量官。在质量管理中积极推行质量安全八不和三级否决管理制度,建立层层授权,逐级负责的全员质量体系,为景芝酒——连续8届通过酒类产品质量高级认证,连续十年荣获国家白酒市场质量抽检“红榜”和第十四届全国质量奖做出了突出贡献。

中国白酒大师——吴兆征

古贝春集团有限公司副总经理,中国白酒大师、白酒国家评委,中国白酒标准化技术委员会委员、中国白酒技术委员会委员、中国芝麻香标准委员会委员、中国白酒169计划成员、山东省首席技师。

他作为古贝春酒体设计者,保持了古贝春酒30年来的质量及市场优势;2011年获全国“十大创新典范白酒”,全国白酒评委年会感官质量金奖;“调味酒的制作”获国家发明专利。“白酒勾调辅料添加装置”、“白酒曲药制作无线测温系统”获国家实用新型专利,并获得山东省专利一等奖。

中国白酒大师——卢建春

古井集团原副总经理,酒体设计总工程师,现任花冠集团有限公司副总经理,中国白酒大师、白酒国家评委,国家质量监督检验检疫总局标准化协会标准样品委员、中国酿酒工业协会技术委员、中国食品工业协会白酒专业委员会专家组成员。在国内白酒行业率先推出以年份命名的高档白酒,在国内最先研制以原浆为概念的中高端白酒。2013年组织研制的新香型白酒,花冠K8馥郁芝麻香型产品与贵州茅台、水井坊共同被国家质量监督检验检疫总局白酒标准委员会认定为国家标准样品。

中国白酒工艺大师——来安贵

山东景芝酒业股份有限公司副总经理,中国白酒工艺大师、白酒国家评委,工程技术应用研究员,全国白酒标准化技术委员会委员。参与国家及省部级科研课题10余项,取得省部级(市级)科技进步奖15项;授权国家专利70余项。他作为企业技术带头人,积极开拓创新,在技术领域做出了卓越的成绩。参与了自主创新型白酒——芝麻香型白酒的研制,积极参与承担了国家及省多项重点科技开发项目。

中国白酒工艺大师——张彬

泰山酒业集团股份有限公司董事、常务副总经理,毕业于原山东轻工业学院,工学学士,高级工程师,国家注册酿酒高级品酒师,中国酒业协会白酒分会技术委员会委员,中国芝麻香标准委员会委员,先后荣获“中国白酒工艺大师”、“山东省酿酒大师”、“山东省劳动模范”、“省千名名酒技术专家”、“首批山东省轻工系统有突出贡献的中青年专家”、“山东省轻工系统专业技术拔尖人才”、“山东省技术创新工作先进个人”等多项荣誉称号。

中国白酒工艺大师——赵殿臣

古贝春集团有限公司执行总经理、高级工程师,中国白酒工艺大师、白酒国家评委,山东省有突出贡献的中青年专家,享受省政府津贴专家。

他首创中国白酒星级酒,开创了白酒星级酒的先河,成为公司新的经济增长点;创立了白酒贮存及BQCY技术,应用于生产,使产品质量大幅提高;山东省质量技术监督局作为山东省地方标准发布的“白酒生产企业HACCP应用指南”主要起草人。

中国白酒工艺大师——张锋国

中国首席品酒师,享受国务院特殊津贴、中国白酒工艺大师、全国技术能手、国家级技能大师、白酒国家评委、山东省酿酒大师。

张锋国在白酒的酿造、品评及酒体设计方面有专业技术特长,组织实施的清蒸辅料除杂,多粮酿酒与中高温曲生香,高温堆积等工艺创新措施,使企业优质酒率、出酒率显著提高。研发的“国井”牌高档芝麻香型白酒,为企业创造了显著经济效益。《黑曲霉及代谢产物提高芝麻香质量项目》显著提高了原酒质量。

中国白酒工艺大师——管桂坤

山东兰陵美酒股份有限公司生产技术副总经理,1988年毕业于原山东轻工业学院,高级工程师,中国白酒工艺大师,山东省首席技师。自1991年以来,连续五次被聘为国家黄酒评酒委员,2005年、2010年连续两次被中国酿酒工业协会和中国食品工业协会聘为白酒国家评酒委员。

他在工作中充分发挥专业特长,组织研发的“39度兰陵王”、“53度九朝陈香”分别在中国食品工业协会和中国酿酒工业协会组织的2013年国家评酒年会上被评为“中国白酒酒体设计奖”和“中国名酒典型酒”。

中国白酒工艺大师——张洪奇

曲阜孔府家酒业有限公司质量总监,毕业于原山东轻工业学院工业发酵专业,中国白酒工艺大师、白酒国家评委、高级品酒师、高级酿酒师、山东首席技师、全国酿酒行业技术能手。

他一直潜心于白酒新产品的开发工作,主持了道德人家酒、孔府家原浆酒、儒家风范酒、和谐圣城酒、府藏孔府家酒等数十种新产品的酒体设计,为孔府家酒的更新换代和孔府家公司的产品创新做出了应有的贡献。

中国白酒工艺大师——胡风艳

山东天地缘酒业集团总工程师,中国白酒工艺大师、白酒国家评委、白酒酿造高级技师、高级品酒师,山东省首席技师,山东省技术能手,全国酿酒行业技术能手。在白酒酿造工艺上,不断追求探索,研发出国内独创的“馥郁清香型白酒生产关键技术研究”、“清香型白酒在鲁酒产区的创新探索”等,使得白酒生产工艺走向了百花齐放;对于山东独具特色的芝麻香型白酒的研究更为深入,研制出独特风格的芝麻香白酒,在业内具有较高的知名度。

中国白酒工艺大师——信春晖

山东扳倒井股份有限公司副总工程师,硕士研究生,教授级高工,中国白酒工艺大师,山东省首席技师。

他发挥善于酿酒生产、科研技术攻关的专长,为扳倒井酒工艺的改进提供了可靠依据;揭密了“多粮风味酒”的“陈味”来源,促成了扳倒井酒质量的显著提高;找到了“人工老窖的陈年老窖转化的途径”,促进了浓香酒质量的长期稳定发展;解决了芝麻香酒典型风格的形成及质量稳定等关键技术问题。

中国白酒评酒大师——潘学森

山东青州云门酒业(集团)有限公司副总经理、总工程师,中国白酒评酒大师、高级酿酒师、高级品酒师,潍坊市兼香酒工程技术研究中心主任,青州市首批“云门学者”岗位带头人,第六、七、八届全国白酒评委,全国标准化技术委员会白酒专业委员会委员,山东省首席技师。为了提高酱香大曲酒的质量,多年来运用系统的观点,创造了160操作法,《一种酱香型白酒的酿造方法》获国家发明专利。创造了淡雅兼香酒工艺技术,生产出了一区、二区、三区兼香型云门洞藏系列酒。

中国白酒评酒大师——王新山

山东日照尧王酒业集团有限公司总工程师、副总经理,中国白酒评酒大师、白酒国家评委。作为公司质量工作带头人,全面加强质量管理,从原料购进、基酒酿造、产品勾兑、检测包装到产品的出厂,每个生产环节和岗位都建立起了管理制度和工艺标准,确保产品出厂合格率100%。他主持研制的“酒精蒸馏塔位安装强制回流工艺”、“尧王城系列酒勾兑调味工艺”获省科技进步奖;开发研究的5000吨/年利用酒糟度酸生产速效有机肥技术开发项目,获国家发明专利。