

# 广西“自然之诺”： 微生物发酵托起国酒新势力

今年年初,广西贵港市在团中央机关举行了广西推介会暨微生物科技项目签约仪式,这不仅是贵港市加快科技创新步伐的新举措,也诠释了该市微生物科研已异军突起。作为活动的主人公——贵港东方传奇食品科技股份有限公司,应用微生物的运行规律和微生物能量转换规律,创造了微生物生态法、微生物营养阻断法、微生物破壁抑制法、微生物破壁活性提取法的“微生物樊氏法”,也开启了微生物科研的新领域。

据了解,“微生物樊氏法”为种养生态环境改造、有机肥和有机饲料生产、粮食果蔬深加工、微生物医药制造、微生物医疗等方面提供了系统解决方法。利用这种方法酿造出来的自然之诺新国酒,甘醇可口,不伤脾胃,受到市场青睐。2015年被评为全国质量信得过产品、国家“十二五”广西食品工业发展优秀企业。

## 传承+创新 开启新国酒时代

“天子呼来不上船,自称臣是酒中仙”,酒文化在中华民族传统文化中传承已久。

有记载显示,早在七千年前,仰韶文化诞生,糯米甜酒也同时出现,被称为世界三大古酒之一。四千年前,夏禹的酒官仪狄酿造了那个年代最好的糯米甜酒,有报道称其被誉为“中国酒神”。李时珍在《本草纲目》里指出,糯米酒有“通血脉、厚肠胃、润皮肤”三大功能,在70余种可入药的酒中列为首位。现代科技检测发现,糯米甜酒含有丰富的还原糖、氨基酸、蛋白质、维生素以及多种对人体有益的微量元素。从这一角度讲,糯米甜酒不仅仅是酒,更是通过微生物自然发酵形成的活性滋补饮品。

据悉,中国一直有制作糯米甜酒的传承。然而,传统方法酿造的糯米甜酒品质并不稳定,常喝糯米甜酒人群比例不高。据有关统计,中国地区糯米甜酒相关产品的年度销量仅有区区150万吨,与在中国年销量3000万吨的啤酒及年产量达11.2亿升的红酒相比,市场占有率并不高,其并不被大众所认可。

针对于此,创始人樊海麟早在23年前历经五年、经过千百次试验,在传承的基础上,创造性地找到了中草药与微生物的辩证关

系,解决了酒糟液态化、标准化、规模化生产的技术。该技术所生产的糯米微生物活性原浆酒,入口甘香如蜜,口齿留香,入喉意味绵长,而且营养元素达数十种,突破了千年的技术难题。与此同时,在长期的实验中发现了微生物的运行规律和微生物能量转换规律,为最终创立“微生物樊氏法”指引了方向,并为下一步的科研提供了新的思路,也为“微生物樊氏法”理论的形成奠定研究的基础。

## “微生物樊氏法” 微生物传奇的开端

据了解,贵港东方传奇食品科技股份有限公司在微生物发酵研究过程中,应用微生物的运行规律和微生物能量转换规律,创造了微生物生态法、微生物营养阻断法、微生物破壁抑制法、微生物破壁活性提取法,被学界命名为“微生物樊氏法”。其为种养生态环境改造、有机肥和有机饲料生产、粮食果蔬深加工、微生物医药制造、微生物医疗等方面提供了系统解决方案,涉及了上千种农畜牧业有机肥和有机饲料、粮

食果蔬微生物活性产品、微生物活性中药品、微生物医疗产品等,所产生的社会价值和经济价值不可估量。

目前,历时二十多年的研究,在经过第一代、第二代以及第三代的基础上,产品工艺正向第四代迈进。第一代实现了口感标准化、液态化、标准化、规模化生产微生物活性酒品,酒存之越长,品质越好,酒度越高;第二代实现了“零酒精度酒,喝出酒感觉”的效果目标,半小时至一小时酒感消失,恢复原来状态的效果,对身体起到调养的效果目标;第三代实现了包括粮食果蔬、中草药在内的所有植物类,利用微生物樊氏法四法,将粮食果蔬、中草药转化成为高端的活性营养品或活性中成药品,不但利用微生物把植物中的有害成分分解掉,而且营养价值或药效价值提升2至28倍,可为社会提供安全高品质高效的活性营养品和活性中成药品的全面解决方案。

而第四代是利用微生物樊氏法四法,实现动物产品的深加工问题。并且利用微生物营养阻断法和微生物细胞破壁抑制法,聚集顶尖微生物学家、医学家,进行

全面科研攻关。

## 自然之诺 托起国酒新势力

经过20年钻研,樊海麟找到了让自然之诺新国酒成为大众喜爱产品的奥秘:中药酒药、有机糯米、山泉水、工艺流程、温度控制、时间控制、储藏环境等方面的有机结合。

自然之诺新国酒,上市后短短的3个月,“自然之诺”迅速完成两广地区近30多个城市产品布局,完成了两广市场的开拓任务。自2013年东方传奇公司创立“自然之诺”品牌以来,其已获得“第十二届中国—东盟商务与投资峰会指定用酒”、“第十二届中国—东盟商务与投资峰会指定用水”、“第十一届中国—东盟商务与投资峰会指定用酒”、“2015欧亚经济论坛指定饮品”等荣誉称号,成为具备一定国际声誉的产品品牌。

微生物科技作为现代前沿科技,涉及人类生产生活的方方面面,是国家重点关注的发展方向。“微生物樊氏法”不仅赋予了国酒的新力量,其产生的经济价值也不可估量。

苗家古坊 酱香配制

迎台回春酒

贵州省仁怀市茅台镇天福酒业有限公司

贵州省仁怀市茅台镇天福酒业有限公司迎台回春酒

第五届“一带一路”园区建设国际合作峰会暨第十六届中国企业发展论坛营商环境峰会指定用酒

广告