

国井扳倒井 建成三大国家级白酒科研平台



位于中国酿酒文化发源地、酒祖仪狄故里、中国白酒名城高青的国井集团，在中国酿酒大师、国井扳倒井掌舵人赵纪文的领衔下，带动和培养了中国第一品酒师、中国技能大师、中国白酒酿造科技专家、国家级白酒评委、全国技术能手等一大批品酒、酿酒科技专家和技术人才，吸引了中国食品行业唯一院士孙宝国等国内外知名专家学者加盟，建立了中国白酒行业首个院士工作站；整合国内一流的白酒科研专家团队，建立了国家级博士后科研工作站、国家级张锋国技能大师工作室等三大国家级白酒科研平台，取得了多项科研成果，使国井扳倒井成为中国白酒科研高地。

中国白酒行业 首个院士工作站

2012年9月，由中国食品行业唯一院士孙宝国加入，国井集团建立了中国白酒行业首个院士工作站。这标志着中国白酒行业以院士及其团队为核心，依托国家大型酿酒企业联合进行科学技术研究的高层次科技创新平台正式建立。

自院士工作站成立以来，各方研究机构发挥各自优势，紧紧围绕白酒风味物质形成和白酒微生物菌种研究科学系统建设等展开研究，形成了一大批中国白酒界的重大科研成果，并从科学层面，理论化的解释了发源于齐国故地，成熟于国井扳倒井的白酒品质成因，有效推动国井扳倒井白酒研发工作的进程，加快中国白酒的科技创新。

国家级博士后 科研工作站

2013年8月，经国家人力资源和社会保障部批准，国井集团建立博士后科研工作站。这是集团深入贯彻落实国家十二五“人才兴业”战略的重大举措，更为中国白酒尖端科技人才的培育营造了良好的工作环境，必将提升企业科技水平和自主创新能力，推动企业高层次专业技术人才队伍建设，加快国井扳倒井科技创新和技术提升的步伐，助力中国酒业在新时期的快速发展。

国井集团联合中国食品发酵工业研究院、山东省食品发酵工业研究设计院等白酒智库，与江南大学、天津科技大学、齐鲁工业大学等建立科研战略合作。国井集团建立了中国白酒行业第一个采用数据库管理，结构完善的现代化

中国白酒微生物菌种库。实现以数字化信息技术、分子生物学技术、快速仪器分析鉴定技术和保藏技术为基础，以信息数据库、菌种档案库、菌种实物库和科学管理体系，实现菌种管理正规化、科学化、标准化和持续化，对企业稳定生产、科技发展、创新和人才培养都有着积极的意义。

国家级张锋国 技能大师工作室

2013年1月，经国家人力资源和社会保障部批准，以国井集团总工程师张锋国命名的，中国白酒行业首个国家级技能大师工作室在国井集团建立。它的建立，将为国井集团开展技术创新、生产攻关、高技能人才的培育和技艺技能传承等方面创造有利条件，进一步提升

公司技术创新成果向现实生产力高效转化，为企业人才建设与科研创新产生良好的示范带动作用，加快中国白酒产业优化提升。

国井集团在注重延揽天下英才在同时，也十分重视内源性人才的挖掘和培养。在山东省白酒行业唯一

一，成为中国白酒首位“品酒状元”。2009年，他成为享受国务院政府特殊津贴专家，成为鲁酒第一人。

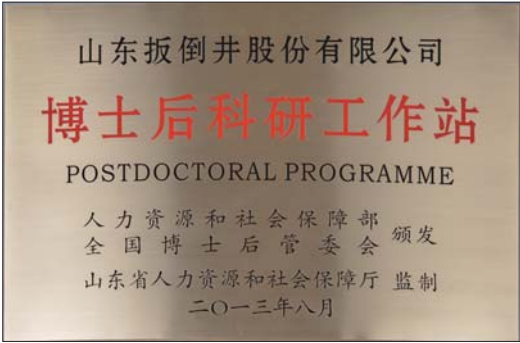
借助三大国家级白酒科研平台和国内一流人才团队，国井集团全面推进国井1915酒庄、国井酒文化博览园、国井古城等中国白酒名城核心产业的快速发展。



中国酿酒大师的领衔下，带动和培养了中国第一品酒师、中国技能大师、中国白酒酿造科技专家、国家级白酒评委、全国技术能手等一大批品酒、酿酒科技专家和技术人才，形成了国内一流的科研队伍。集团总工程师张锋国，一直潜心科研与技术创新，是中国白酒行业极具影响力的科技专家。2005年11月在全国首届品酒技能大赛上，张锋国从全国28个省区市、数百家白酒厂的102名“品酒之王”中脱颖而出，勇夺第

随着园区的建成，中国白酒名城高青正在成为中国优质白酒重要产区。

中国白酒行业首个院士工作站、国家级博士后科研工作站、国家级张锋国技能大师工作室等三大国家级白酒科研平台的建立，将加快推进国井扳倒井产、学、研工作的进程，加快科技创新和技术提升，提高科技成果转化的效率，为中国白酒行业高端科技人才队伍建设提供重要的平台，必将引领中国白酒的科研发展。





热烈庆祝

国井扳倒井荣获巴拿马万国博览会

金奖100年

2014 国井文化旅游年—中国酒文化探源之旅

电话：0533-6962270 客服电话：400-629-8678