# Article information:

茅台风味白酒堆放发酵过程中挥发性化合物与细菌代谢泡菜状气味化合物的时空积累差异 - 科学直通  
<http://gffay9a2937bbd76e4fd3s0of6qvb59cn66b50.fffx.suse.cwkeji.cn:999/science/article/pii/S0308814623012864>

# Article summary:

1. 茅台风味白酒堆放发酵过程中挥发性化合物与细菌代谢泡菜状气味化合物的时空积累差异。

2. 研究揭示了挥发性化合物在堆积发酵谷物中的分布差异，以及微生物对产生泡菜类异味化合物的贡献。

3. 结果表明，堆中心微生物更有利于醇类的形成，而堆面的微生物更能促进酯类的合成。红球菌和接合酵母促进了泡菜类异味化合物的形成。

# Article rating:

Appears moderately imbalanced: The article provides some useful information, but is missing several important points or pieces of evidence that would be required to present the discussed topics in a balanced and reliable way. You are encouraged to seek a more balanced perspective on the presented issues by exploring the provided research topics and looking at different information sources.

# Article analysis:

对于上述文章，由于只提供了标题和部分摘要内容，并没有提供完整的文章正文，因此无法进行详细的批判性分析。但是从摘要中可以看出一些问题：

1. 缺乏数据支持：摘要中提到了挥发性化合物与细菌代谢泡菜状气味化合物的时空积累差异，但并未给出具体的实验数据或结果来支持这一结论。缺乏数据支持使得这个结论显得不够可靠。

2. 缺失的考虑点：摘要中提到了微生物在产生泡菜类异味化合物方面的作用，但并未提及其他可能影响挥发性化合物积累差异的因素，如温度、湿度等。这些因素可能会对挥发性化合物的生成和积累产生重要影响。

3. 片面报道：从摘要中可以看出，作者似乎更关注微生物在产生泡菜类异味化合物方面的作用，而忽略了其他可能存在的因素。这种片面报道可能导致读者对问题的理解不全面。

4. 无根据的主张：摘要中提到腌菜味（PLO）在茅台味白酒中是不可取的，但并未给出具体的理由或依据。这种无根据的主张使得读者难以接受这个结论。

综上所述，从摘要中可以看出这篇文章存在一些问题，如缺乏数据支持、片面报道和无根据的主张。在进行详细的批判性分析之前，需要获取完整的文章正文来进一步评估其科学性和可靠性。

# Topics for further research:

* 挥发性化合物与细菌代谢泡菜状气味化合物的时空积累差异的具体实验数据和结果
* 其他可能影响挥发性化合物积累差异的因素，如温度、湿度等
* 微生物在产生泡菜类异味化合物方面的作用以外的其他因素
* 腌菜味（PLO）在茅台味白酒中不可取的具体理由或依据
* 文章中是否提到了其他可能存在的因素或解释
* 文章中是否提到了对于挥发性化合物积累差异的其他解释或观点

# Report location:

<https://www.fullpicture.app/item/430ed3c224a5a53084c1e9d4beb3849c>