把脉问诊助复产　校企合作谱新篇

——五粮液技术与食品工程学院党政班子赴南溪仙源酒业考察调研

2026 年 3 月 11 日，为深化 1+N 校企合作，助力南溪白酒高质量发展，五粮液技术与食品工程学院党总支书记李强，党总支副书记、院长曾欣等七人前往四川省宜宾市仙源酒业有限责任公司开展实地调研与座谈交流。副院长梁宗余、副院长陈豫，酿酒教研室负责人及骨干教师参与此次调研座谈。

此次调研旨在精准对接南溪仙源酒业重启生产将面临的技术瓶颈与人才缺口，探索校企合作新路径。在仙源酒业负责人、罗龙投资集团副总经理黄立华等陪同下，五粮液技

术与食品工程学院党政班子一行首先深入厂区，实地参观了企业的酿造车间及近千口窖池，详细了解了企业背景历史、窖池状况及现有设备运行情况。据悉，仙源酒业目前正筹备全面复工复产，急需在酿造工艺恢复、窖池养护、高技能人才储备等方面获得专业支持。

参观结束后，双方举行了座谈交流会。曾欣院长向企业方介绍了五粮液技术与食品工程学院的专业设置、师资力量及科研、社会服务成果。仙源酒业负责人、罗龙投资集团副总经理黄立华详细介绍了企业的发展历程、品牌文化及当前的复产规划，提出了企业在窖池微生物菌群恢复、传统工艺与现代质控体系融合、以及熟练技术工人招募等方面所面临现实挑战，迫切希望借助学院的专业力量破解难题。

通过座谈，针对企业提出的“缺技术、缺人才”两大痛点，双方就三个方面的深度开展合作达成一致意见。一是学院派遣酿酒、食品生物、食品检测等领域专家组成“服务驻厂团队”，定期驻厂指导窖池养护恢复和酿造工艺革新；学院将派遣酿酒专业骨干教师到企业挂职锻炼。二是双方达成在仙源酒业共建“学生实习实训基地”意向，学院将派遣学生到企业开展模块化课程、优先推荐优秀毕业生岗位实习，同时为企业提供在职员工技能提升培训。三是双方共同申报产学研合作项目，共同开发和运营 5618 黄金律系列酒品牌，并针对仙源酒业独特的酿造环境开展风味物质研究，助力企业打造差异化产品。

本次调研不仅加深了五粮液技术与食品工程学院与仙源酒业的相互了解，也为双方后续深化校企合作、实现资源共享与互利共赢奠定了坚实基础。通过本次调研，学院将持续跟进企业需求，助力仙源酒业“老树发新芽”，为地方经济复苏注入新活力。（撰稿：李声睿 一审一校：陈卓 二审二校：梁宗余 三审三校：曾欣）