

酱油用米曲霉 米曲霉发酵工业菌种生产厂家

产品名称	酱油用米曲霉 米曲霉发酵工业菌种生产厂家
公司名称	济宁泽川生物科技有限公司
价格	8.00/kg
规格参数	品牌:泽川生物 型号:10亿 产地:济宁
公司地址	山东省济宁市高新区洸河街道置城国际A座2217室
联系电话	13305375643

产品详情

【主要成分】

米曲霉、米曲霉孢子及其次级代谢产物、培养基、载体等。

【产品特点】

菌种纯，菌株活力强，繁殖快，适应性强，的一个目的是提供一株淀粉水解酶酶活高，能充分分解淀粉质原料产生高还原糖的米曲霉菌株。的另一个目的是提供上述米曲霉的培养方法。的第三个目的是提供一种应用上述米曲霉制备高还原糖酱油或酱的方法。酱油用米曲霉米曲霉发酵工业菌种生产厂家安全间隔期为0。

【技术指标】

有效活菌数：10~200亿/克（菌粉、孢子粉）

【作用机理】

米曲霉能够分泌多种酶类，包括淀粉酶、糖化酶、纤维素酶、植酸酶、果胶酶酶类。

用在饲料上：在淀粉酶的作用下，将原料中的直链、支链淀粉降解为糊精及各种低分子糖类，如麦芽糖、葡萄糖等；在蛋白酶的作用下，将不易消化的大分子蛋白质降解为蛋白胨、多肽及各种氨基酸，而且可以使辅料中粗纤维、植酸等难吸收的物质降解，提高营养价值、保健功效和消化率。

用于农业及生物肥发酵上：可以与细菌类及酵母菌同时使用，以达到降解秸秆的作用。米曲霉是食品工业中常用的一种真菌，生产上用于酿造酱油黄酒的糖化剂，还应用于发酵生产纤维素酶淀粉酶果胶酶曲

酸等，有广泛的应用基础和应用价值。研究发现，米曲霉与酵母灵芝香菇一样具有强的富硒能力。准确吸取处理过的酱油于容量瓶，加蒸馏水至刻度，充分摇匀后取轻轻放置于烧杯中，加入蒸馏水，把酸度计放入烧杯中，打开磁力搅拌器设置为点动，用标准溶液缓慢滴定，当酸度计指示为时，记录消耗的氢氧化钠标准溶液体积。酱油用米曲霉 米曲霉发酵工业菌种生产厂家使秸秆中的有机质成为植物生长所需的营养，提高土壤有机质，改善土壤结构。分解蛋白质、纤维素、半纤维素、木质素等，并将嗜热、耐热细菌、真菌、酵母菌菌株及相关分解酶复合而成，降解能力强，同时能够达到升温、除臭、消除病虫害、杂草种子和提高养分的效果。

【适用范围】

- 1、发酵饲料。
- 2、微生物肥料发酵剂、秸秆腐熟剂和畜禽粪便、有机垃圾发酵剂
- 3、复合微生物肥料接种剂

【包装保存】

20千克/袋，25℃以下阴凉干燥处储存，保质期为8个月。