

用米曲霉菌做干豆豉 米曲霉微生物菌种现货供应

产品名称	用米曲霉菌做干豆豉 米曲霉微生物菌种现货供应
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，的有机硒是以米曲霉为载体的，米曲霉具有强的硒富集能力，并且具有菌种生长快，富硒米曲霉菌胞内有机硒含量高的特点。除此之外，国内外也有部分调味品生产企业使用酱油曲霉菌株，与米曲霉对比，酱油曲霉特点主要有：成曲高曲中的淀粉酶酸性蛋白酶酸性羧基肽酶活性较曲过程中碳水化合物的消耗量少曲中还原糖乙醇氨的含量较多产孢子能力较弱。此类菌株发酵出品的酱油铵盐含量较高，口感苦味较重特别是由于产孢性能较弱，不适合大规模酱油酱生产使用。用米曲霉菌做干豆豉 米曲霉微生物菌种现货供应安全间隔期为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。鼓香味浓郁，口感丰富鲜咸适中醇厚绵长。理化指标和感官质量都符合酿造酱油国家标准。米曲霉菌株适用于酿造酱油等调味品的大规模工业化生产应用。如今，人们已经发现很多种生产有机硒的方法。如动物转化法植物转化法以及微生物转化法，其中利用微生物进行硒的转化可以不受季节气候的影响，且生产周期短，商业化生产优势更为显著。研究较多的富硒微生物主要有富硒酵母，但是，富硒酵母具有富硒效率低，投资大，生产成本较高等缺点，故很少能大规模生产。用米曲霉菌做干豆豉米曲霉微生物菌种现货供应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。