

# 做酱用的米曲霉 10亿含量米曲霉发酵工业菌种

产品名称	做酱用的米曲霉 10亿含量米曲霉发酵工业菌种
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】

在微生物发酵过程中，通过加入米曲霉，采用多种微生物的协同作战，通过米曲霉产生酶系的催化作用，将原料中的大分子有机物逐步分解为简单物质，再经过复杂的物理化学和生物化学的反应，形成具有独特的发酵料风味。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】

解决了木质素不易降解的技术问题利用的米曲霉发酵液制备的降解液降解木质素，利用酶工程技术，添加底物催化水解玉米秸秆中的木质素和纤维素，由于没有杂菌的干扰，糖得率高采用密闭的液态发酵，降解也可以在反应罐中进行，控制了杂菌的污染并且的降解方法周期短，场地占用小，适合工业化生产。菌种纯，菌株活力强，繁殖快，适应性强，生产工艺简单，产品应用效果好。在海珍品畜禽养殖中的饲料中添加应用，可以防病治病提尚成活率，提尚免疫力，提尚生长速度，提尚品质可以改善养殖生态环境，净化水质，是一种绿色的高效无毒无害的优质的功能性饲料添加剂，具有广阔的市场前景。做酱用的米曲霉 10亿含量米曲霉发酵工业菌种安全间隔期为0。

### 【技术指标】

有效活菌数：10~200亿/克（菌粉、孢子粉）

【作用机理】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。然而，添加菌丝体的方式中，并未增加米曲霉本身的自溶率，只是通过增加菌丝体数量来提升酱油品质，这种方式在大规模生产中并不适用，原因有三：一是菌丝培养需要原材料和设备支出，增加生产成本二是菌丝添加量在大规模生产中很难把控三是菌丝量增加而自溶率并未提高，使

得原油中菌体含量升高，增加了原油过滤的难度。

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。米曲霉的菌落特征如下：在豆汁培养基上，菌落为圆形，在培养天后菌落直径可达菌丝生长旺盛，营养菌丝从菌落中心向外呈辐射状生长，菌落背面为黄褐色气生菌丝呈蓬松丝绒状，白色，气生菌丝生长高度从菌落中心向菌落边缘递减，其上附着有分生孢子，培养初期孢子的颜色为黄白色，到了成熟期孢子颜色转变成黄绿色。米曲霉分泌的淀粉酶作用于淀粉产生的葡萄糖除了为米曲霉酵母菌及其它微生物提供生长所需的碳源之外，部分糖类还可以被乳酸菌酵母菌等微生物转化成构成酱油风味物质的其它重要成分，例如乳酸乙醇等。做酱用的米曲霉 10亿含量米曲霉发酵工业菌种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。