

# 酿醋发酵黑曲精 50亿含量黑曲霉微生物菌剂

产品名称	酿醋发酵黑曲精 50亿含量黑曲霉微生物菌剂
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

### 【产品介绍】

将制备发酵培养基过程中的部分酶解得到的产物，加水稀释至总糖为重量，得到种子培养液，将种子培养液投入种子罐，加热到消毒，维持分钟后快速降温至，接入经过预培养的孢子悬浮液，每升培养液中黑曲霉的接种量为个孢子。在起始值为。体积体积分钟的通气条件下进行菌种培养，培养小时，为。酸度为。菌球大小均匀菌丝粗壮伸出时，停止培养。优点是消除或减少异源生物物质的黑曲霉发酵液体培养基简单化下游过程中的葡糖淀粉酶和至少一个选自酸稳定的淀粉酶中性淀粉酶和中性淀粉酶蛋白酶和草酸水解酶的酶。黑曲霉广泛分布于世界各地的粮食、植物性产品和土壤中，是对人和动植物无害的益生真菌。黑曲霉是重要的发酵工业菌种，可生产淀粉酶、酸性蛋白酶、纤维素酶、半纤维素酶、果胶酶、芍药糖氧化酶、脂肪酶、柠檬酸、葡糖酸等，现已逐渐广泛用于食品发酵工业、发酵饲料、生物肥料生产等，还可以在饲料中直接添加。也涉及获得亲本黑曲霉菌株的突变株的方法，包括在黑曲霉菌株中导入核苷酸序列，其包括和至少一个选自和的基因的变体，其分别涉及葡糖淀粉酶蛋白酶草酸水解酶酸稳定的淀粉酶中性淀粉酶和中性淀粉酶的生产；以及鉴定来自步骤的包括改变的核苷酸序列的突变菌株，其中当在相同条件下培养时，与亲本黑曲霉相比突变菌株缺乏葡糖淀粉酶和至少一个选自酸稳定的淀粉酶中性淀粉酶和中性淀粉酶蛋白酶和草酸水解酶的酶的生产。酿醋发酵黑曲精 50亿含量黑曲霉微生物菌剂在生物肥料工业上，黑曲霉具有裂解大分子有机物和难溶无机物，便于作物吸收利用，改善土壤结构，增强土壤肥力，提高作物产量的效果。本产品适宜固体发酵。

### 【主要成分】

即，提供了一种黑曲霉麸曲的培养方法，该方法包括将培养基进行灭菌，在灭菌后的培养基中接入黑曲霉菌种进行麸曲培养，其中，培养基含有玉米纤维渣。还提供了一种发酵制备柠檬酸的方法，其中，该方法包括将采用的黑曲霉麸曲的培养方法所得到的黑曲霉麸曲接入到柠檬酸种子培养基中进行种子培养后，再将得到的种子培养液接入到柠檬酸发酵培养基中进行发酵培养。黑曲霉、黑曲霉孢子及其次级代谢产物、培养基、载体等。

## 【技术指标】

有效活菌数：10~200亿/克（菌粉、孢子粉）

【产品特点和用途】另外，本领域技术人员公知，在进行高温蒸汽灭菌时，所灭菌的物质的值一般会下降。因此，本领域技术人员能够根据实际情况对灭菌前无菌水的值进行调节，以保证灭菌并加入黑曲霉麸曲后能够使黑曲霉孢子悬浮液的值在范围内。

- 1、黑曲霉在生长代谢过程中产生糖化酶，被广泛用来生产糖化饲料。
- 2、黑曲霉在生长代谢过程中可以产生高活力的纤维素酶、半纤维素酶等，将黑曲霉的孢子接种于无菌的液体培养基或其它无菌液体培养基包括食品加工厂等产生的高值的废液等，的条件下培养后，喷洒接种到无菌的麦麸和秸秆混合质量比为固体培养基上，待长出大量黑色孢子后，根据黑曲霉种子液的制备方法，对于将黑曲霉接种到种子液中进行培养的条件没有特别的限定，可以是本领域常用的条件，例如，可以包括培养的温度为，起始值为，通气量为。体积体积分钟。对于将黑曲霉接种到种子液中进行培养的时间没有特别的限制，但是由于在接种到种子液之前已经对黑曲霉孢子进行了预培养，即使培养时间少于现有技术的培养时间，黑曲霉也能够得到良好的生长。酿醋发酵黑曲精 50亿含量黑曲霉微生物菌剂被广泛用作有机肥腐熟剂、生物有机肥料发酵剂、秸秆腐熟剂和畜禽粪便、有机垃圾发酵剂等。
- 3、黑曲霉在生长代谢过程中可以产生很多种水解酶，具有消化饲料中的营养物质和分解抗营养因子的作用，因此在饲料中添加本产品可以提高饲料利用率、提高动物的生产性能，降低生产成本，改善养殖环境。
- 4、安全间隔期为0。

## 【使用说明】（根据企业标准和具体要求添加）

- 1、直接添加用作生产糖化饲料的菌种。
- 2、制作生物肥：将黑曲霉菌加入有机肥中，作为生物肥料使用。
- 3、在畜禽饲料上的应用：先进行预混合，再投入大批饲料中混合至均匀。各厂家可根据自己需要合理复配。

## 【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。