

# 酒厂用黑曲精 10亿含量黑曲霉食品发酵

产品名称	酒厂用黑曲精 10亿含量黑曲霉食品发酵
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】

根据所提供的新的黑曲霉麸曲培养基，在灭菌过程中灭菌效果高，推测其灭菌效果高的原因可能为由于麸皮培养基中包括麸皮稻壳和或玉米芯颗粒，通过这样的组合，使得在灭菌过程中，培养基不易结块，提高了灭菌效果；通过控制麸皮培养基的值，降低了微生物耐热性能，提高了灭菌效果。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。在方法中，包括核苷酸序列启动子及转录和翻译终止信号的重组表达载体可用于重组生产多肽或其它的生物物质。可将如上的多种核酸和调控序列连接在一起以产生重组表达载体，其可包括一个或多个便利的限制酶切位点以容许在这些位点插入或取代编码多肽或生物物质的核苷酸序列。备选地，可通过插入核苷酸序列或包括进入适当表达载体的序列的核酸构建体来表达核苷酸序列。在表达载体的产生中，编码序列位于载体中以便编码序列与用于表达的适当调控序列可操作地连接，并可能分泌。酒厂用黑曲精 10亿含量黑曲霉食品发酵在生物肥料工业上，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】

将脱除了胚芽的玉米颗粒引入到型冲击磨中进行研磨，得到浆状物，并将浆状物引入到压力曲筛宜兴淀粉设备厂，中进行筛分，得到玉米纤维渣和除去了玉米纤维渣后的组分，其中，压力曲筛的筛面弧度为，压力曲筛的筛缝宽度为微米，进料压力为。除去了玉米纤维渣后的组分用于制备淀粉乳。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】**根据黑曲霉孢子悬浮液的制备方法，将黑曲霉麸曲中的黑曲霉孢子制成孢子悬浮液的方法可以采用本领域技术人员公知的各种方法，例如，可以直接将黑曲霉麸曲与无菌水混合搅拌，使黑曲霉孢子悬浮于无菌水中制得孢子悬浮液。

- 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，用无菌水冲洗长有孢子的平板制成一定浊度的单孢子悬液，并接种于液体培养基中孢子浓度达个于下培养得种子液，取种子液，按接种量接种于新鲜液体培养基中于下扩大培养，然后进行过滤，菌丝球用离子水浸泡洗涤次后于烘箱中烘干，研磨后过目筛得黑曲霉菌粉。酒厂用黑曲精 10亿含量黑曲霉食品发酵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。