

酒曲酶活力测试，菌落总数检测，cma资质

产品名称	酒曲酶活力测试，菌落总数检测，cma资质
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

产品详情

酒曲是酿酒过程中必不可少的糖化发酵剂，具体如下：

制作原料：主要是大米、小麦、麸皮、中药材植物等。

曲制如使是在经蒸煮熟的白米中，移入曲霉的分生孢子，保温后米粒上会长出菌丝，即成为酒曲。曲霉与谷物接触后，会产生大量的酶，还有微生物等。这些酶能分解淀粉、糖、蛋白质等。此外，市场上的酒曲分为麦曲、小曲、大曲、红曲、麸曲五大类，且酒曲的好坏直接影响到了酒的品质。

酒曲酶活力检测，菌落总数检测，cma资质

发酵力检测步骤

1.准备试样

取一定量的酒曲加入到一定体积的发酵基质中，通过培养使其开始发酵。

2.放置发酵

将试样放置于适宜的发酵条件下（如适宜的温度、湿度等），让酒曲开始发酵。

3.收集二氧化碳气体

在发酵装置上方使用带有气体收集器的装置，将产生的二氧化碳气体收集起来。可以使用气体容积计、

4.测定二氧化碳排放量

对收集到的二氧化碳气体进行测定，常用的方法是使用气相色谱仪进行测定。

5.分析结果

根据测定结果来判断酒曲的发酵力。如果二氧化碳气体排放量较高，表示酒曲的发酵能力强；反之

检测标准

- 1、QB/T 4577-2013 甜酒曲
- 2、T/LIST 0009-2019 龙香型白酒酿造用酒曲
- 3、T/CBJ 2204-2023 白酒酿造原料、酒曲、酒醅中氰化物的检测方法
- 4、T/CBJ 2205-2023 白酒大曲和酒醅中黄曲霉毒素的检测方法
- 5、T/ZZB 1497-2019 红曲酒

- 6、T/JSQA 022-2020 大曲酒
- 7、T/HNSPXH 015-2021 酿酒大曲生产技术规范
- 8、T/FHQJ 0001-2021 福建红曲酒
- 9、T/SXITS 0002-2023 清香型白酒酿酒大曲分析方法