

酱油曲精酶活力

产品名称	酱油曲精酶活力
公司名称	济宁玉园生物科技有限公司
价格	130.00/千克
规格参数	1:1 1:1 1:1
公司地址	微山县马坡大王庄
联系电话	0537-2398619 18053752377

产品详情

酱油曲精(曲种) 酱油曲精菌剂 酱油曲精酶活力 酱油曲精发酵效果

此次宣讲活动有别于前几届，酱油曲精在以往介绍调味品行业发展情况、大赛实施情况等环节的基础上，协会还组织了部分调味品企业举行交流座谈会，就企业日常技术难点以及需求（如何适应餐饮业快速发展的需要、酱油曲精产品口感和风味改进、低盐减盐产品开发、循环经济创新技术以及酿造产品基础理论研究等）进行充分的研讨和交流，两所大学的教授和老师也就相关调味品肉味香精技术开发、酱油曲精微生物与酶工程以及菌种开发等研究成果进行了介绍，部分技术问题达成了共识和工作对接。教授老师和调味品企业负责人纷纷表示技术座谈会非常有意义，酱油曲精为企业技术难题解决以及院校科研成果的推广搭建了沟通合作的桥梁，促进了调味品行业产学研水平的提升。

产品名称：酱油曲精

产品特性：酱油曲精系采用持续优化的沪酿3.042米曲霉菌种，经科学培养、精制而成，

质量稳定使用方便，是酿造酱油生产使用最广泛的菌种之一。

规格质量：200克/袋，孢子数 200亿/克（干基）。

产品用量：酱油曲精接种量按万分之四添加，即1吨原料使用曲精400克（两袋）。

使用方法：酱油生产原料一般以黄豆（或豆粕）、小麦（或麸皮）为主料，经浸泡润水后蒸料，熟料冷却至40℃以下接入曲精后送入曲房或制曲机制曲。由于接种用曲精量很小，为防止接种不均匀、生长不良，如用接种机接种，可以先将曲精与一定量干蒸灭菌的面粉混合均匀后装入接种机随熟料输送接种混匀；如人工翻拌接种，可将曲精先与少量冷却后的熟料混合均匀，再将菌种接入到冷却至40℃以下的熟料中，混合均匀后移入曲房，装曲池或者曲盒制曲；品温控制在32～36℃；制曲时间，厚层通风制曲24～30小时，薄层制曲36～48小时，其间翻曲1～2两次。成曲结块密实，色泽白色为主或略显黄绿色。

保存方法：酱油曲精是活性的休眠态微生物，宜保藏在阴凉干燥处，严禁存放于日晒、高温、潮湿环境，保质期8个月（25℃以下）。

销售经理：张经理 手机：180 5375 2377

销售热线：180 5375 2377 座机：0537-239 8619

传真：0537-239 0179

公司网址：www.jnyysw.com

QQ:311 233 6995

地址：济宁市开发区金宇路52号