复合酱油曲精发酵效果

产品名称	复合酱油曲精发酵效果
公司名称	济宁玉园生物科技有限公司
价格	150.00/公斤
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

复合酱油曲精(曲种)　　复合酱油曲精菌剂　　复合酱油曲精酶活力　　复合酱油曲精发酵效果

4月12日晚间新都化工公告称，复合酱油曲精公司全资子公司益盐堂调味品公司拟自筹资金1000万元，投资设立全资子公司成都益盐堂川菜调味品科技有限公司，复合酱油曲精主要从事川菜调味品研发、咨询、技术服务。公司表示，待川菜调味品科技公司设立后，拟下设“ 益盐堂川菜调味品科技研究院 ”， 复合酱油曲精负责川菜调味品领域研发事宜。2014年12月24日晚间公告，公司12月23日签订了《股权转让协议》，指定由新设的全资子公司成都益盐堂调味品有限公司以货币资金2159万元受让成都新繁食品95%股权。复合酱油曲精未来益盐堂将专门负责公司调味品研发、营销业务，旨在整合川菜调味品资源，推动公司以盐为基础、复合酱油曲精拓展与盐有关的调味品（川菜调味品）战略规划的实施。

产品名称：复合酱油曲精

复合酱油曲精采用定期分离复壮，持续优化的沪酿3.042米曲霉菌种为主，增加高产酸性蛋白酶的优良黑曲霉等多样菌种，通过纯种培养、复配精制而成，发酵速度快，产品酱香浓郁，品质高佳。

产品优势：

1.提高产率，复合酱油曲精酶系全，酶活高，用于生产制曲，提高原料利用率，氨基酸转化率高于同类产品5~10%。

2.增香增鲜，酶系中含有NSP分解酶系，鸟苷酸等呈味物质生成率较高，能给产品带来特有的鲜香味。

3.缩短制曲、发酵周期，更加便于提高生产连续性和设备利用率。

产品用途：酱油原料制曲。

接种用量：按混合干料计，接种万分之三到五，即1吨原料使用曲精400克左右。

使用方法：将曲精先与30倍干面粉混合均匀，再均匀地接入料中。

温度要求：接种温度控制在35~40°C，入池品温控制在32~36°C（夏季低冬季高）。

制曲时间：24~28小时（一般不超过28小时）。

保存方法：25°C以下阴凉干燥处保存，冷藏更佳。

制曲过程	制曲时间	品温控制	说明
孢子发芽期	4~6小时	30~34°C	品温不得低于28°C或高
菌丝生长期	7~12小时	30~35°C	菌料微有结块、发白，通风，一次翻曲
菌丝繁育期	12~17小时	32~38°C	菌料发白，连续通风，翻曲
着孢产酶期	18~28小时	28~34°C	24~28小时酶活力达到最应及时出曲

特别说明：

1.本产品为复合菌种，在生产前期较单一菌种生长速度可能稍慢，属正常现象，不会影响正常生产。

2.复合菌种对成曲水分要求较高，一般要求熟料水分在50~52%，否则会影响后期酶系的生成。

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