

# 黑曲精发酵效果

产品名称	黑曲精发酵效果
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

黑曲精(曲种)    黑曲精菌剂    黑曲精酶活力    黑曲精发酵效果

玉园生物科技称，成都新繁食品目前处于亏损状态，黑曲精主要是因为其受资金制约，销售收入长期停滞不前以及融资成本过高导致其财务负担过重。益盐堂调味品公司收购其95%股权后将对其进行整合，黑曲精预计其在2015年实现扭亏为盈，预计2015年实现销售收入8600万元，黑曲精净利润900万元。与新繁食品相比，望红食品是一家专业从事豆瓣酱、调味料等研发、生产、销售的现代化食品企业。黑曲精该公司拥有作为中国地理标志产品的“郫县豆瓣”证明商标许可使用权，“郫县豆瓣”素有“川菜灵魂”之称，该公司生产的郫县豆瓣、黑曲精复合调料等产品畅销全国。

产品名称：黑曲精

产品特性：黑曲精采用传统酿造黑曲霉、甘薯曲霉等菌种，纯种培养后分离孢子、精制而成，菌种质量稳定安全，酶系丰富，活力强，出品率高，产品口感厚重柔和。

产品用途：广泛应用于酿醋、制酒、制糖等生产。

规格质量：200克/袋，孢子数 200亿/克（干基）。

产品用量：黑曲精接种量一般按0.4%添加，即1吨原料使用曲精400克（两袋）。

使用方法：由于制麸曲接种量很小，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中使用；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，再将菌料撒到摊晾的熟料上，翻拌均匀后移入曲池或制曲机；品温控制在30~35℃，室温控制在32~26℃；制曲时间24~30小时，成曲菌丝浓密，颜色灰白色，微有曲香。

产品保质期：酱油曲精（米曲霉孢子粉）是存活的休眠态微生物，宜保藏在阴凉干燥处，严禁存放于日晒、高温、潮湿环境。4~10℃冰箱保藏保质期为18个月，20℃以下室温保藏，保质期为12个月。

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](http://www.jnyysw.com)

QQ:311 233 6995

地址：济宁市开发区金宇路52号