

## 甜面酱曲精发酵效果

产品名称	甜面酱曲精发酵效果
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

甜面酱曲精(曲种)      甜面酱曲精菌剂      甜面酱曲精酶活力      甜面酱曲精发酵效果

公司上述高管告诉记者，“为积极应对盐业体制改革，甜面酱曲精公司制定了以食用盐为基础，以盐业渠道为载体，积极拓展与食用盐同渠道的调味品(川菜调味品)的战略发展规划。公司已成功并购新繁食品有限公司及望红食品，甜面酱曲精以川菜复合调味料生产的必备原料‘郫县豆瓣’和‘四川泡菜’为切入点，进军川菜调味品行业。这次对外投资可依托中国川菜产业化园区地域、甜面酱曲精物流、政策等各项有利条件，大力拓展公司川菜调味品业务。”与此同时，公司控股子公司应城益盐堂公司4月1日与荣成凯普生物工程有限公司签订协议甜面酱曲精，双方约定共同投资设立益新凯普海洋科技有限公司。应城益盐堂公司出资700万元，甜面酱曲精持股比例为70%。益新凯普公司成立后拟建设年产200吨海藻碘、200吨海藻肥生产项目。预计总投资额1500万元，项目建成投产后预计实现年销售收入2560万元、净利润600万元。

产品名称：酱用曲精

产品特性：本公司酱用曲精采用定期分离筛选，持续优化的米曲霉优良菌种，科学培养、精制而成，制曲生长速度快，生产管理简便，质量稳定可靠，成曲具有丰富的酶系和较高的酶活力；发酵制品品质鲜美、风味优良。

产品用途：主要用于甜面酱、豆瓣酱、东北大酱等酱类制品的生产制曲接种。

规格质量：200克/袋，孢子数 200亿/克（干基）。

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

使用方法：酱类生产原料一般以黄豆或或面粉为主料，经蒸料后冷却至40℃以下接入曲精后送入曲房制曲。由于接种曲精用量很小，为防止接种不均匀、生长不良，可以先将曲精与一定量的面粉混合均匀后装入接种机中随熟料输送接种使用；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，翻拌均匀后移入曲房，装曲池、制曲机厚层通风制曲，或者装曲盒薄层制曲；品温控制在30~35℃，室温控制在32~26℃；制曲周期一般通风制曲24~30小时，薄层制曲36~48小时，其间翻曲1~2两次。

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