

酱油曲精使用说明

产品名称	酱油曲精使用说明
公司名称	山东济宁玉园生物科技有限公司
价格	130.00/kg
规格参数	品牌:玉园 型号:1001
公司地址	山东省济宁市高新区金宇路52号
联系电话	18053752388

产品详情

酱油曲精使用说明 酱用曲精哪家好 济南酱油曲种产品用量
济宁酱用曲精规格型号使用方法

你知道酱油的等级吗？

酱油的等级主要是以每100ml酱油中所含的氨基酸态氮的量来划分，特级 0.8g/100ml，一级 0.7g/100ml，二级 0.55g/100ml，三级 0.4g/100ml。特级酱油在口感和鲜味上更好酱油曲精。一般情况下可以说氨基酸态氮含量越高则等级越高。

酱油曲精特性

：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）。

酱油曲精用量：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）。

济宁玉园生物科技有限公司主要生产和研发各类调味品、食品和酒类发酵菌种、菌剂，产品包含八大类近100个品种。我公司成立20多年以来，始终本着科研立企、锐意创新、服务企业、合作共赢的精神，坚持诚信、共赢的经营理念，真诚为新老客户提供优质、高效的产品和服务，赢得了客户广泛好评与赞誉，在业内树立了良好的口碑！热忱欢迎广大新老客户前来洽谈选购！

济宁玉园生物科技有限公司

销售经理：万经理 销售热线：18053752388

办公室电话：0537-2398619 传真：0537-2390179

公司网址：www.jnyysw.com QQ:1196770436

公司地址：山东省济宁市高新区金宇路52号