

酱油曲精使用说明

产品名称	酱油曲精使用说明
公司名称	济宁玉园生物科技有限公司
价格	130.00/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

[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](#)
[济宁玉园酱油曲精](#) [酱油曲精使用说明](#)

对于公司的乐观预计，有业内人士表示了担忧，“酱油曲精预期强烈，但玉园化工毕竟是一家民企，而食盐的产销渠道长期掌控在中盐集团及各地方盐业公司手中，即便是盐改后向民资完全开放，酱油曲精民企想在此前完全空白的销售市场上抢占一席之地也有难度。此外，也不排除盐改放开之后还将面临金龙鱼等外资的竞争酱油曲精。”玉园生物联手广盐集团意在可能开放的食盐专营渠道，酱油曲精广盐集团2013年企业社会责任报告显示，广盐2013年各类盐产品总销量为139.15万吨，食盐总销量115.16万吨，主营业务收入19.06亿元，酱油曲精在广东地区21个市拥有140个批发网点。

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