

黑曲精用量多少

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 黑曲精用量多少 |
| 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](#)
[济宁玉园黑曲精](#) [黑曲精使用说明](#) [黑曲精用量](#) [黑曲精发酵时间](#)

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

QQ:311 233 6995

地址：济宁市开发区金宇路52号