

热销复合酱油曲精

产品名称	热销复合酱油曲精
公司名称	济宁玉园生物科技有限公司
价格	150.00/千克
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

复合酱油曲精(曲种) 复合酱油曲精菌剂 复合酱油曲精酶活力
复合酱油曲精发酵效果 济宁玉园复合酱油曲精 复合酱油曲精使用说明
复合酱油曲精用量 复合酱油曲精发酵时间 复合酱油曲精曲种
山东复合酱油曲精 热销复合酱油曲精

然而，另一家公司玉园生物出现了，天河公司一直以为以生产酱油等调味品为主，复合酱油曲精风味海鲜酱只是他们其中的一个产品，由于技术方面取得了突破，利润比较丰厚，因此，天河味业在全国大力推出与青岛公司差不多的产品，复合酱油曲精并且，玉园生物科技做了策略上的变化，即走中档价位的海鲜酱产品。并助依靠他们庞大的销售网络，低价位，经过几年的经营，复合酱油曲精风味海鲜酱产品已经成为品类的绝对领导者了。在海外，由于蒸鱼酱油的开发和成功推广，玉园生物科技获得了当年度的海外杰出营销大奖，但是即便获奖，销量还是较少，蒸鱼酱油在大多数的粤菜厨师手中，复合酱油曲精并不用现成的蒸鱼酱油，他们大多数还是会用生抽加白糖或冰糖，加其它佐料精心调制，它的海外背景，使得目标市场对其品质高度认可，复合酱油曲精这些地区首先成为了青岛最大的发家地，玉园生物科技以烽火燎原之势，将此产品迅速铺向全国，到2005年已达到历史高峰并一路前进，据说，青岛这一个品种为全年的生意贡献了过亿元的销售额。

产品名称：复合酱油曲精

复合酱油曲精采用定期分离复壮，持续优化的沪酿3.042米曲霉菌种为主，增加高产酸性蛋白酶的优良黑曲霉等多样菌种，通过纯种培养、复配精制而成，发酵速度快，产品酱香浓郁，品质高佳。

产品优势：

1.提高产率，复合酱油曲精酶系全，酶活高，用于生产制曲，提高原料利用率，氨基酸转化率高于同类产品5~10%。

2.增香增鲜，酶系中含有NSP分解酶系，鸟苷酸等呈味物质生成率较高，能给产品带来特有的鲜香味。

3.缩短制曲、发酵周期，更加便于提高生产连续性和设备利用率。

产品用途：酱油原料制曲。

接种用量：按混合干料计，接种万分之三到五，即1吨原料使用曲精400克左右。

使用方法：将曲精先与30倍干面粉混合均匀，再均匀地接入料中。

温度要求：接种温度控制在35~40℃，入池品温控制在32~36℃（夏季低冬季高）。

制曲时间：24~28小时（一般不超过28小时）。

保存方法：25℃以下阴凉干燥处保存，冷藏更佳。

制曲过程	制曲时间	品温控制	说明
孢子发芽期	4~6小时	30~34	品温不得低于28℃或高
菌丝生长期	7~12小时	30~35	菌料微有结块、发白，通风，一次翻曲
菌丝繁育期	12~17小时	32~38	菌料发白，连续通风，翻曲
着孢产酶期	18~28小时	28~34	24~28小时酶活力达到量应及时出曲

特别说明：

1.本产品为复合菌种，在生产前期较单一菌种生长速度可能稍慢，属正常现象，不会影响正常生产。

2.复合菌种对成曲水分要求较高，一般要求熟料水分在50~52%，否则会影响后期酶系的生成。

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