

复合酱油曲精供应

产品名称	复合酱油曲精供应
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

复合酱油曲精供应 优质复合酱油曲精菌剂 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 热销复合酱油曲精产品使用说明

拥有生产许可证的大型制盐企业将是盐改主要受益对象,资本和生产许可证的高壁垒是存量优势,复合酱油曲精盐改有望进入流通环节是变量优势,先进入流通和终端者将占领先机,毛利率和整体利润空间都将大幅提升; 复合酱油曲精(5) 我们预计国内盐改的后果是食盐价格整体下调、品牌意识增强、产销一体的制盐企业毛利率提高;(6) 国内品牌盐已进入爆发增长期,有望出现全国化品牌复合酱油曲精。(7) 盐改最为看好标的是机制优秀的民营企业新都化工,复合肥稳健增长+品种盐在内调味品爆发+打造农村电商化平台,建议“买入”,目标价45元。食盐自由化两种市场模式: 日本市场和美国市场。复合酱油曲精日本实行政垄断和寡头垄断并行的双轨模式,食盐流通环节由非盈利组织日本盐事业中心负责,禁止产配销一体化,复合酱油曲精目前日本食盐行业形成“1+3+X”的产业格局,CR4 高达95%,05年盐改之后日本食盐产品价格整体下降,食盐品类增多。美国食盐自由化经营模式为完全自由化、产销一体化,采取FDA 备案制,生产企业可自由进入产配销。

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小时酶活力达到最高，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