

黑曲精低价格

产品名称	黑曲精低价格
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

山东黑曲精厂家 黑曲精最低价格

细菌对肠道的黏附具有种属特异性，黑曲精从某种动物分离的细菌只对该动物消化道上皮有较强的吸附性，如猪用益生菌用于其他动物不能发挥最大的疗效。因此，在选择益生菌时，黑曲精要根据微生物的宿主特异性，选择相对应的益生菌。黑曲精动物的日龄不同，其肠道正常菌群不同，对新生动物使用益生菌，效果较明显，黑曲精因为新生动物肠道的正常菌群还处于连续变化的阶段，更容易受到益生菌的影响。

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