

热销酱油曲精添加

产品名称	热销酱油曲精添加
公司名称	济宁玉园生物科技有限公司
价格	130.00/千克
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

山东酱油曲精厂家 热销酱油曲精

近十年来，农药活性成分上市速度与过去相比明显减缓，酱油曲精其中除草剂下降速度最明显，杀虫剂也有一定幅度下降，而杀菌剂新产品市场导入表现却十分强劲，酱油曲精特别是最近几年。2009年全球公开的新农药品种共17个，杀菌剂占9个，超过50%，其中3个为酰胺类化合物、3个为甲氧基丙烯酸酯类化合物、酱油曲精1个三唑并嘧啶类化合物、1个喹啉类化合物、另外还有1个抗病毒剂毒氟磷。“十一五”期间国内共有34个具有自主知识产权的农药品种取得农药登记许可证，其中杀菌剂有17个，酱油曲精占据半壁江山，主要品种有氟吗啉、烯肟菌酯、啶菌恶唑、烯肟菌胺、金核霉素等。

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