

特制酱油曲精使用效果

产品名称	特制酱油曲精使用效果
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

山东特制酱油曲精厂家 特制酱油曲精使用效果

日前一项利用微生物菌吃掉垃圾的新型环保技术在中新天津生态城得到应用该技术利用特制酱油曲精微生物的生化作用将餐厨垃圾转化为有机肥料。特制酱油曲精这些肥料将被用于中新生态城盐碱地的改造实现了循环

利用。据了解目前这项技术在国内处于领先水平并被国家采用进入项目储备库。

特制酱油曲精一

大堆剩菜剩饭里面还有一块大棒骨。将这些餐厨垃圾放入容器之内经过8小时的微生物生化处理就变成了干

粉。这些干粉是能够改善土壤的有机肥料。特

制酱油曲精1月8日本报记者在天津科恩达科技发展有限公司目睹了这一过程。

产品名称：特制酱油曲精

产品特性：特制酱油曲精采用定期分离复壮，持续优化的米曲霉菌种，科学培养、精制而成，孢子含量高，制曲管理操作简便、质量稳定，酶系全，酶活高，不仅能够有效提高酱油出品率，改善酱油品质和风味，并且可有效缩短酱油发酵周期。

产品用途：主要用于酱油、酱类、豆豉、郫县豆瓣的生产。

产品用量：曲精接种量一般按原料的万分之四添加，即1吨原料使用曲精400克（两袋）。

使用方法：先将曲精与30倍的干面粉或适量冷却的熟料混合均匀，再接入到冷却至40

以下熟料中，混合均匀后移入曲房进行制曲；

品温控制在32-36℃，室温控制在32-26℃，湿度90%

左右；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，色泽微白色或略显黄绿色。

保存方法：特制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。

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