

豆豉曲精发酵时间

产品名称	豆豉曲精发酵时间
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

豆豉曲精发酵时间 豆豉曲精使用效果

一句“有机”并不能让记者释疑。豆豉曲精这种微生物菌肥到底从何而来？张海亮告诉记者，“从北京的餐桌上”。原来，嘉博文在北京的餐厨垃圾微生物处理站，经过8—10小时的高温发酵，豆豉曲精能把京城的餐厨垃圾变成培养基和原料，培养各种微生物，生产微生物菌肥和微生物菌饲料，供给全国的绿色有机农业种植户。

豆豉曲精在北京奥运会期间，嘉博文公司把处理站设在了奥运村，豆豉曲精把奥运村的餐厨垃圾变为微生物菌肥，然后把用这些微生物菌肥种出来的草莓等水果再提供给奥运村，形成一条完整的“餐桌循环经济链”，成为科技奥运的一大亮点。

产品名称：豆豉曲精

该曲精是济宁玉园生物科技有限公司为国内豆豉生产企业专门选育、定向培养的米曲霉菌种。该菌种蛋白酶活力高、发酵快，有更好的豆豉香气，不苦。成品豆豉粒度晶莹完整、弹性适中，是豆豉生产企业的首选菌种。

- 1、适用范围：豆豉、大酱、天然酱油生产。
- 2、使用方法：本品首先和10倍的面粉混合均匀，然后与已冷却至40℃以下的熟料混合在30—37℃品温环境中，培养至部分黄绿色。洗酶（根据工艺条件）后可配料入池进行后发酵。
- 3、用量：厚层制曲（通风池、圆盘曲）：每200克可用于500—1000千克混合料制曲。
- 4、制曲时间：36—48小时（厚层通风），部分特色产品可延长至60小时。

5、储存方式：双层密封条件下，干燥阴凉处储存，保质期8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