

复合酱油曲精发酵时间

产品名称	复合酱油曲精发酵时间
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

复合酱油曲精发酵时间

复合酱油曲精使用效果

农场主之所以对含有棕色固氮菌的植物情有独钟，复合酱油曲精是因为这种细菌可充分利用多种酶，将大气中毫无用途的氮气变成重要的氨和其他化合物。接下来，其他植物吸收这些化合物，复合酱油曲精利用它们生长。里贝在研究中与合作者将一种氮——钒固氮酶——隔离出来，用以将氮变成氨。接着，他们从钒固氮酶中分离出氮和氧，复合酱油曲精并用一氧化碳填补剩余空间。没有了氮和氧，钒固氮酶开始将一氧化碳变成两到三个原子长的短碳链。一个三碳链通常被称为丙烷，这是一种点燃后形成蓝色火焰的气体，全美的火炉都在使用。复合酱油曲精加利福尼亚理工学院的科学家乔纳斯-彼得斯说，从科学上讲，钒固氮酶的新功能是一项“意义深远的发现”。

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