

# 酱油曲精发酵温度

产品名称	酱油曲精发酵温度
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

酱油曲精发酵温度      酱油曲精使用效果

酱油曲精傅家边农民韩卫兵，是记者探访的草莓大棚的主人。他的这一棚草莓，叶绿、花白、果子红艳艳，赏心悦目，吃在嘴里还有股子淡淡的奶油味儿。酱油曲精“今年的草莓，每亩增产1000斤，口感也好，出了棚就卖光了。”老韩有4个大棚共4亩地，酱油曲精按照当地每斤草莓售价10—15元算，在去年基础上，今年他又新增收入5万元左右。酱油曲精当地村干部介绍，韩卫兵曾经因病致贫，一直是重点帮扶的贫农户，但自从种上草莓大棚，现在他能够独立供两个孩子念大学

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](http://www.jnyysw.com)

QQ:311 233 6995

地址：济宁市开发区金宇路52号