

# 甜面酱曲精发酵温度

产品名称	甜面酱曲精发酵温度
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

### 甜面酱曲精发酵温度

### 甜面酱曲精使用效果

里贝和彼得斯均表示，里贝和彼得斯均表示，酱用曲精在近期内还不能做到这一步。里贝说：“提取钒固氮酶的难度非常大。”

由于其在农业方面的重要性，酱用曲精科学家很早以前就对这种酶有了了解。他们甚至在20多年前就隔离出钒固氮酶的基因，为遗传工程师和合成生物学家深入了解这种酶创造了条件。不过，大量提取、酱用曲精生长和储存钒固氮酶的技术直到近几年才开发出来，酱用曲精也令这项最新研究成为可能。在开发出以空气和细菌为燃料的汽车以前，科学家还必须实施进一步研究。

产品名称：酱用曲精

产品特性：本公司酱用曲精采用定期分离筛选，持续优化的米曲霉优良菌种，科学培养、精制而成，制曲生长速度快，生产管理简便，质量稳定可靠，成曲具有丰富的酶系和较高的酶活力；发酵制品品质鲜美、风味优良。

产品用途：主要用于甜面酱、豆瓣酱、东北大酱等酱类制品的生产制曲接种。

规格质量：200克/袋，孢子数 200亿/ 克（干基）。

产品用量：酱用曲精接种量一般按0.4‰添加，即1吨原料使用曲精400克（两袋）。

使用方法：酱类生产原料一般以黄豆或面粉为主料，经蒸料后冷却至40

以下接入曲精后送入曲房制曲。由于接种曲精用量很小，为防止接种不均匀、生长不良，可以先将曲精与一定量的面粉混合均匀后装入接种机中随熟料输送接种使用；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，再将菌料撒到摊晾的熟料上，翻拌均匀后移入曲房，装曲池、制曲机厚层通风制曲，或者装曲盒薄层制曲；品温控制在30~35℃，室温控制在32~26℃；制曲周期一般通风制曲24~30小时，薄层制曲36~48小时，其间翻曲1~2两次。

产品保质期：酱油曲精（米曲霉孢子粉）是存活的休眠态微生物，宜保藏在阴凉干燥处，严禁存放于日晒、高温、潮湿环境。4~10℃冰箱保藏保质期为18个月，20℃以下室温保藏，保质期为12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](http://www.jnyysw.com)

QQ:311 233 6995

地址：济宁市开发区金宇路52号