

JY309米曲霉发酵温度

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | JY309米曲霉发酵温度 |
| 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

JY309米曲霉发酵温度 JY309 米曲霉使用效果

据业内人士介绍，此次下发《通知》，JY309

米曲曲精

基于时下节能减排

的客观形势，而被诟病多时的一次性

筷子，其使用有望得到规范。JY309

米曲曲精也就是说，每年数百亿双的一次性筷子将逐渐由可重复使用的筷子所替代。那么，重复使用的筷子就一定安全吗？作为

一名环保人士，董金狮曾频繁揭发一次性筷子暗藏

的“杀机”，JY309

米曲曲精并因此让更多的消费者

提高环保意识，拒绝使用一次性筷子。“

可重复使用的筷子也存在安全隐患。”JY309

米曲曲精董金狮前日接受记者采访时表示，据国际食品包装协会在市面上的调查显示，目前可重复使用的筷子也存在不同程度的安全隐患。

产品名称：JY309米曲曲精

产品特性：本公司生产的JY309

米曲霉是我公司独立筛选的高糖化力米曲霉菌种，经纯种培养、精制而成，具有很高的糖化酶活力和适度的蛋白酶活力，广泛应用于面酱、食醋、豆酱、酿酒等方面，应用效果良好，特别是可以克服豆酱类产品产白点的问题。

产品用途：可用于甜面酱、酿酒、食醋、天然酱油等生产。

规格质量：260克/袋，孢子数 200亿/ 克（干基）。

产品用量：JY309米曲曲精接种量一般按0.4‰添加，即1吨原料使用曲精400克。

使用方法：先将曲精与一定量的面粉混合均匀后接入制曲熟料上，混合均匀后移入曲池，

品温控制在30~35℃，制曲时间一般通风制曲24~30小时。

产品保质期：密封条件下，干燥阴凉处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

QQ:311 233 6995

地址：济宁市开发区金宇路52号