

# 精品酱油曲精发酵温度

产品名称	精品酱油曲精发酵温度
公司名称	济宁玉园生物科技有限公司
价格	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

精品酱油曲精发酵温度

精品酱油曲精使用效果

由于目前还没有可重复使用筷子的国家标准，精品酱油曲精市面上的可重复使用筷子单是材质就有七八种，普通的有木筷子、竹筷子、仿瓷筷子等，精品酱油曲精高档的有银筷子、不锈钢筷子、仿象牙筷子等等。即使是最普通的竹筷子和木筷子，精品酱油曲精如果没有经过处理，也会存在安全隐患。董金狮解释，现在很多消费者追求自然，精品酱油曲精选择了原色的木筷子和竹筷子，但实际上，如果不涂上一层生漆的话，精品酱油曲精这些筷子就容易磨损开裂，食物残渣更容易残留在缝隙中，并滋生细菌。

产品名称：精品酱油曲精

产品特性：“

精品酱油曲精”采用定期分

离复壮的优良米曲霉菌种，经纯种培养、分筛精

制而成，孢子优质精选，纯度高，活力强，蛋白酶、糖化酶活力均衡，质量稳定安全，不仅能够有效提高酱油出品率，改善酱油品质和风味，并且可有效缩短酱

油制曲时间及发酵周期。

产品用途：主要用于高盐稀态酱油的生产，也可用于豆豉、酱类、大酱等制品生产。

规格质量：300克/袋，孢子数 300亿/ 克（干基）。

产品用量：曲精接种量一般按万分之三添加，即1吨原料使用曲精300克（一袋）。

使用方法：把精品酱油曲精先与30倍干面粉混合均匀，再加入冷却至40 以下熟料中

混合均匀，移入曲池或制曲机培菌制曲。制曲品温控制在32-36 ，制曲时间为通

风制曲24-28小时（广式酱油生产企业可适当延长制曲时间），其间翻曲1-2两次；

成曲颜色为白色或淡黄绿色。

保存方法：精品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