

# 黑曲精制作工艺

产品名称	黑曲精制作工艺
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

### 黑曲精制作工艺

研究员黑曲精，  
实验室主任，研究方向为应用真  
菌有效活性成份提取与应用。黑曲精自1993  
年以来，该同  
志主要从事食药菌有效药  
用成分的研究，主持和参加了省科技厅资助项目12  
项，黑曲精其中一项获  
山东省科技进步一等奖，三项获山东省科技进  
步二等奖，“塑料大棚栽培香菇高产技术开发研究”获中国农业部丰收杯。“  
黑曲精发酵液多糖的提取及其药理作用研究”已通过省级鉴定，认为“总体水平达国际领先水平”。

产品名称：黑曲精

产品特性：黑曲精采用传统酿造黑曲霉、甘薯曲霉等菌种，纯种培养后分离孢子、精制而成，菌种质量  
稳定安全，酶系丰富，活力强，出品率高，产品口感厚重柔和。

产品用途：广泛应用于酿醋、制酒、制糖等生产。

规格质量：200克/袋，孢子数 200亿/ 克（干基）。

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

使用方法：由于制麸曲接种量很小，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中使用；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，翻拌均匀后移入曲池或制曲机；品温控制在30~35℃，室温控制在32~26℃；制曲时间24~30小时，成曲菌丝浓密，颜色灰白色，微有曲香。

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